



# TAYLOR'S® PORT

## LE GOÛT ET LES ARÔMES

Il n'est pas nécessaire d'être connaisseur pour déguster un verre de porto – mais le plaisir est décuplé par l'analyse de la couleur, des arômes et des saveurs.



## LES AROMES

Lorsque une sensation olfactive est perçue par le nez elle stimule les cellules olfactives situées tout en haut des fosses nasales. Celles-ci sont reliées au bulbe olfactif dans le cerveau par le nerf olfactif. Les récepteurs du cerveau interprètent l'information reçue. Evidemment, plus on a recueilli de sensations olfactives, plus on reconnaîtra les sensations reçues. Ainsi, un dégustateur professionnel à l'avantage de l'expérience.

Cependant, pour la plupart des gens, il suffira de humer le vin une fois pour en tirer certaines impressions. Ne laissez pas votre nez dans le verre car l'acuité de l'odorat s'émeousse au cours d'un contact prolongé avec la même odeur. Il est préférable de humer une fois et de laisser votre nez se reposer avant de répéter l'expérience.



## LE GOÛT

C'est au tour des papilles d'être stimulées et de transmettre leur message au centre gustatif dans le cerveau. Celui-ci, naturellement, est situé tout près du centre olfactif. La majorité des papilles sont concentrées sur la langue mais certaines sont réparties dans les muqueuses buccales. Ce qui est étonnant est que certaines parties de la bouche sont plus aptes à déceler certaines saveurs que d'autres : le sucré à la pointe de la langue, le salé sur les côtés antérieurs, l'amer au fond arrière et l'acide sur les côtés postérieurs. L'astringence et la vivacité créent une sensation « mordante » sur les gencives ; les tannins une sensation « pâteuse » sur les dents. Evidemment, il faut mettre en bouche une quantité suffisante de vin pour l'apprécier convenablement. Les dégustateurs aspirent souvent un filet d'air afin de libérer les arômes dans la cavité buccale et de stimuler les papilles.

## L'ASPECT DU VIN

Finalement, l'analyse visuelle peut renseigner sur le type de vin en question. C'est une étape importante dans l'évaluation d'un vin de porto dont la couleur est une indication de l'âge. Toutefois elle n'est qu'un élément de l'évaluation qui doit également porter sur les saveurs et les arômes.



# TAYLOR'S® PORT

La couleur peut renseigner sur le style, la conservation et l'âge d'un vin. Elle doit être observée sur fond blanc sous un bon éclairage. Les meilleures salles de dégustation sont orientées vers le nord pour éviter les rayons directs du soleil.

Le verre sera rempli au tiers et incliné à un angle de 45° pour régler la hauteur du liquide entre la partie bulbeuse et la frange autour du disque. Le vin est moins dense autour du disque ce qui facilite une appréciation de la teinte et de l'intensité colorante.

En tenant le verre en position verticale on peut évaluer l'aspect général du vin, sa limpidité et sa luminosité.

## RECONNAÎTRE L'ÂGE D'UN VIN DE PORTO

### JEUNE VINTAGE

Belle couleur pourpre et intense jusqu'aux bords du disque, devenant plus profonde et presque noire comme de l'encre au centre. Les vins sont quasi opaques.

### PORTO VINTAGE MUR

La couleur d'un vin de porto change avec l'âge. Plus il vieillit, plus il perd sa couleur à tel point qu'il ressemble dans sa vieillesse à un porto tawny - seul son goût le trahit. Les vins de 10 et de 15 ans et de plus de 30 ans d'âge ont les caractéristiques suivantes.



### PORTO VINTAGE 10 à 15 ANS D'AGE

Au fil des années, la robe pourpre du porto tire vers le rouge et le marron. La couleur s'estompe autour du disque où les nuances marrons sont plus claires et plus évidentes. On dit alors que le corps du vin présente une teinte brique. Le vin est clair et brillant.

---

### PORTO VINTAGE PLUS AGE

A mesure que les teintes marrons s'orientent vers des nuances plus orangées, le vin gagne une chaude couleur ambrée. Grâce à la densité colorante unie, les différences de tonalité entre le disque et le corps du vin sont moins marquées. La présence de notes rouges est souvent une indication du millésime. Un « grand vin » - comme un vintage classique - conservera des notes rouges jusqu'à sa vieillesse alors qu'un vin de moindre envergure sera plus rapidement fané.

---



# TAYLOR'S PORT

## PORTO TAWNY AGE

Là encore, l'âge du vin est important car les portos tawny vont de 10 à 40 ans d'âge. (Aucun négociant ne peut produire des tawnies issus d'assemblage de plus de 40 ans). En règle générale, plus un tawny est vieux, plus il sera pâle car il « perd » sa couleur au cours de son long élevage en foudre. Toutefois, dans le cas des portos tawny, la couleur peut s'avérer un indice trompeur.



### TAWNY 10 ANS D'AGE

Le plus jeune des tawnies âgés, ce vin conserve une bonne partie de son fruité original qui lui donne une couleur rouge marron, limpide et éclatante. L'intensité colorante est la plus dense dans le corps du vin.

## TAWNY 20 ANS D'AGE

La différence de couleur est peut-être la plus marquée entre un tawny 10 ans d'âge et 20 ans d'âge mais cela ne facilite pas pour autant une évaluation de l'âge. Des portos de style plus ample, tels que les vins de Taylor Fladgate, conservent des composantes du rouge intense qui distinguent les tawnies 10 ans d'âge. Des portos 20 ans d'âge de moindre substance présentent souvent des teintes très orangées. Cela peut être dû en partie aux conditions de conservation et notamment, à la température ambiante dans le chai. En effet, des chais surchauffés encouragent l'évaporation tout en atténuant la couleur du vin. Lorsque la part des anges a été excessive, le vin révèle souvent un goût alcoolisé, parfois avec un arrière-goût de miel brûlé. Peu concentrée au niveau du disque, avec une frange ambrée, la couleur s'intensifie dans le corps du vin pour s'orienter vers une tonalité rouge orangée. Le vin paraît plus visqueux et parfois légèrement huileux à la surface.

## TAWNY 30 ANS D'AGE ET TAWNY 40 ANS D'AGE

Ces vins peuvent également présenter certaines anomalies. Sachez par exemple, que les vieux tawnies palissent jusqu'à un certain degré avant de s'assombrir à nouveau. Certains présentent des tonalités vertes olive qui se distinguent le plus facilement autour du disque. La plupart sont d'une couleur fauve orangée ayant perdu presque toutes leurs nuances rouges. Plus le vin est vieux, plus il est visqueux mais c'est au niveau du goût que l'évolution est la plus marquée. Avec l'âge, la sensation alcoolique s'exprime avec plus de force mais avec des notes fondues de fruits secs qui signent un porto mature.



### LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Ces vins expriment plusieurs des caractéristiques des jeunes portos vintage. Cependant, les reflets pourpres sont largement remplacés par des nuances de rouge sang. La teinte lie-de-vin autour du disque devient rapidement plus foncée dans le corps du vin. Si le porto LBV n'est pas opaque à la façon des jeunes portos vintage, la couleur est néanmoins très foncée.



# TAYLOR'S® PORT

## DÉCANTER LES VINS DE PORTO

### 1. DECANTER OU NE PAS DECANTER?

La décantation ne s'impose pas pour tous les portos. Les portos vintage élevés en bouteille doivent être décantés pour éliminer le dépôt précipité pendant le vieillissement. En revanche, aucune décantation n'est nécessaire dans le cas des portos late bottled vintage et tawny. Ces vins vieillissent sous bois et leurs éventuels dépôts sont éliminés avant la mise en bouteille. Ils doivent être brillants et transparents et prêts à boire sans autre formalité.



### 2. LES PREPARATIFS

La décantation n'a rien de très compliquée. La bouteille doit être relevée et laissée en position verticale pendant plusieurs heures avant la décantation ; ainsi le dépôt a le temps de se déposer de nouveau au fond de la bouteille. Préparez une carafe parfaitement propre, ou à défaut, une ancienne bouteille de vin (tout aussi propre) ou un pichet. Avec la bouteille toujours en position verticale, découpez la capsule et nettoyez le dessus du bouchon avec un torchon. Retirez le bouchon doucement, sans à coups.

### 3. LENTEMENT MAIS SUREMENT

D'un mouvement lent et régulier, versez le porto lentement dans la carafe. La marque blanche sur la bouteille indique de quel côté elle a été couchée lors de sa mise en cave. Cette marque doit être placée vers le haut au cours de la décantation. Prévoir également un petit entonnoir et de façon idéale, une passoire.

### 4. COMMENT ELIMINER LES DEPOTS

Devant une source de lumière (lampe de table, bougie ou lampe de poche) observez le dépôt et arrêtez de verser dès qu'il s'approche du goulot. Si la précipitation est importante, le filtrage à travers une mousseline placée dans un entonnoir peut s'avérer favorable.

Surtout ne jetez pas ce précieux dépôt. Résidu de la matière colorante, c'est une substance naturelle haute en saveur. Le dépôt relève le goût des soupes et des ragoûts.

### 5. LE VERRE IDEAL

Les verres doivent être parfaitement propres sans aucune trace de détergent. Un bon verre à porto doit être fin et transparent pour mettre en valeur la couleur riche et profonde du vin. Le verre sera rempli à moitié, avec une coupe profonde permettant d'agiter le vin et de concentrer l'ensemble des arômes fruités et complexes dans la cheminée. Notez les larmes qui retombent le long du verre : elles sont les marques incontestables d'un porto élégant à son apothéose.



# TAYLOR'S® PORT

## 6. GARDER UNE BOUTEILLE DE PORTO ENTAMEE

Pour apprécier à sa juste valeur un vin de porto vintage, il faut le boire le jour même où la bouteille est débouchée. Emprisonné sous verre pendant toute sa vie, à l'abri de l'air, il s'oxyde rapidement.

Certains styles, comme le late bottled vintage et les tawnies âgés, peuvent être consommés jusqu'à trois semaines après l'ouverture de la bouteille.

## ACCORDS METS ET VINS

### Le couple porto-fromage

Si le porto est généralement considéré comme un vin de dessert, il s'accorde à merveille avec certains mets salés, et le fromage par excellence. Pour choisir un fromage qui convient parfaitement à votre porto et s'accorde avec l'occasion, tenez compte des trois critères suivants:

- Les forces respectives du fromage et du porto.
- Le goût du fromage (relevé, salé ou sucré).
- La texture du fromage.



### Vin de Porto & Fromage

Vin de Porto	Fromages	Exemples
Blanc	Fromages friable a pate dure	Wensleydale, Cheshire, Caerphilly
Ruby	Fromages de chevre aux aromes intenses	Ticklemore, Crottin de Chavignol
Tawny 10 Ans d'âge	Fromages de brebis	Berkswell, Pyreanean
Vintage Caractère	Fromages aux aromes intenses soit a pate dur ou a Pate molle	Mature Cheddar, Pont L'Eveque
Late Bottled Vintage	Fromages doux et cremeux	Brie de Meaux, Waterloo
Vintage	Fromages bleu	Stilton, Dorset Blue Vinny



# TAYLOR'S® PORT

## Port & Desserts

Les dix meilleurs desserts à servir avec les portos Taylor:

Dessert	Vin de Porto
1. Tarte aux pommes	<a href="#">Taylor Tawny 20 ans d'âge</a>
2. Tarte aux amandes et au chocolat noir	<a href="#">Taylor LBV 1994</a>
3. Crème brûlée	<a href="#">Taylor Tawny 10 ans d'âge</a>
4. Gâteau au chocolat sans farine	<a href="#">Taylor Porto Vintage 1985</a>
5. Tarte à la noix de pécan	<a href="#">Taylor Tawny 10 ans d'âge</a>
6. Biscotti aux amandes	<a href="#">Taylor Tawny 20 ans d'âge</a>
7. Tarte aux figues et aux pistaches	<a href="#">Taylor Tawny 20 ans d'âge</a>
8. Mousse au chocolat noir	<a href="#">Taylor First Estate</a>
9. Cake	<a href="#">Taylor Tawny 10 ans d'âge</a>
10. Tarte aux noisettes et au chocolat	<a href="#">Taylor Porto Vintage 1986</a>