



TAYLOR'S® PORT



BY APPOINTMENT TO
HIS MAJESTY KING CHARLES III
SUPPLIERS OF PORT WINE
TAYLOR'S PORT
PORTUGAL



PREAMBULE

Pour de nombreux amateurs, le nom de Taylor évoque l'archétype de la Maison de Porto, synonyme de vins qui expriment la quintessence de leur terroir.

Restée une entreprise familiale depuis sa création en 1692, la Maison Taylor compte parmi les plus anciennes maisons fondatrices du porto. Elle se consacre exclusivement à la production de porto et plus particulièrement à l'élaboration de cuvées d'exception.

Plus que tout, la Maison Taylor est devenue une référence incontournable pour l'amateur de Porto Vintage. Réputé pour son élégance, sa puissance retenue et sa longévité, le Porto Vintage Taylor est l'assemblage des plus beaux vins issus des propres domaines de la Maison, les quintas de Vargellas, Terra Feita et Junco. Ces trois propriétés emblématiques, chacune à l'emplacement et au caractère bien particulier, sont à l'origine du style inimitable de la Maison, clé de voûte d'une réputation pérenne.

Taylor doit également son succès à l'implication de tous ces acteurs au fil des siècles qui ont laissé s'exprimer nos grands terroirs au travers de nos vins. Se nourrissant d'un savoir-faire peaufiné de génération en génération, ils ont su préserver et transmettre le meilleur de leur patrimoine. Sans jamais se départir de ses traditions et de ses principes, la Maison s'est toutefois montrée parmi les plus innovantes, actualisant ses vins à la lumière de l'expérience pour rester toujours pertinente au regard des amoureux du vin.

Si ce petit carnet du porto raconte l'histoire de l'entreprise, de ses domaines et de ses vins, il ne saurait communiquer ni l'ambiance unique qui règne chez Taylor's, ni le caractère distinctif de ses portos. C'est pourquoi cette grande maison de porto, dotée d'un riche apanage et mue par un véritable esprit pionnier, vous invite à venir découvrir sur place ses vins inoubliables.

Adrian Bridge
Président Directeur Général



INTRODUCTION AU PORTO

Le porto est l'un des grands vins classiques européens.

Issu des coteaux escarpés de la vallée du Haut Douro, au nord-est du Portugal, ce vin provient de l'un des plus vieux et des plus beaux terroirs viticoles au monde, un lieu où la vigne se cultive depuis deux millénaires.

C'est un pays sauvage et montagneux, spectaculaire par ses proportions, entouré par les montagnes du Marão qui arrêtent les vents frais de l'Atlantique au profit d'un climat chaud et sec en été, glacial en hiver.

Le caractère du vin de Porto tient à l'adéquation idéale entre ce terroir (sol, climat), la vigne et une méthode de vinification traditionnelle exclusive à la vallée du Douro – la première région viticole au monde à avoir été délimitée en 1756. L'année suivante, l'ensemble de ses vignobles fut classé selon une hiérarchie de qualité. Aujourd'hui inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO, les plus vieilles parcelles occupent d'étroites terrasses soutenues par des centaines de murets de pierre sèche bâtis à la main.

Les premières expéditions de vin connu sous le nom de Porto remontent à 1678. Si le vin est issu des vignobles de l'Alto Douro à l'intérieur des terres, il tient son nom de Porto, la cité côtière où le vin est traditionnellement élevé, puis assemblé et enfin expédié.

Les étés très chauds de la vallée du Douro favorisent une parfaite maturation du raisin, donnant ce vin riche et puissant requis pour élaborer du porto, alors que le climat doux et humide de la côte offre des conditions plus propices au vieillissement.



Chargement d'un 'barco rabelo' avec les vins en destination des chais de stockage (en anglais «lodges») de Vila Nova de Gaia, en aval du Douro

C'est au printemps suivant chaque vendange que le porto jeune est acheminé vers les chais frais et sombres (en anglais «lodges») des maisons de porto à Vila Nova de Gaia, en face du centre historique de Porto. Le vin y sera élevé, assemblé et mis en bouteille avant expédition. S'il voyage aujourd'hui par transporteur routier, jusqu'au milieu du XXe siècle c'était via le fleuve Douro, chargé à bord de barques typiques appelées barco rabelo, que le vin nouveau gagnait le littoral.

Les plus anciennes maisons de porto, telles que Taylor ou Croft, étant le plus souvent d'origine anglaise, pendant la première partie de son histoire le porto était surtout vendu en Angleterre. Ces temps sont maintenant révolus car aujourd'hui le vin de porto jouit d'un succès mondial.

Le porto appartient à la grande famille des vins dits «mutés», c'est à dire élaborés par adjonction d'alcool neutre de raisin au moût en cours de fermentation – sachant que seuls les meilleurs alcools, issus de la distillation de vin blancs, sont utilisés pour muter le porto. Intervenant avant la fin de la fermentation, ce mutage permet de conserver une partie des sucres du raisin et ainsi donner au porto son caractère riche et soyeux.

Remarquable par sa capacité à se bonifier avec l'âge, le porto se décline en plusieurs styles qui varient selon la méthode et la durée d'élevage – fruité intense de baies sauvages pour le Porto Reserve ou LBV («mise en bouteille tardive»), moelleux velouté pour le Tawny Agé ou complexité sublime pour le Vintage classique arrivé à maturité.

Cette belle diversité de styles permet une infinité d'accords mets et porto.

La tradition veut que ce grand classique de la vallée du Douro soit servi en fin de repas, avec le fromage ou comme vin de dessert voire en digestif. Néanmoins, certains types de porto, notamment le porto blanc, conviennent tout aussi bien à l'heure de l'apéritif. Célébrés par les cuisiniers imaginatifs qui le marient avec de nombreux plats, le porto se révèle en outre un excellent compagnon du chocolat ou d'un bon cigare. C'est un vin qui appelle la convivialité et le savoir-vivre, le complice rêvé des petites et grandes occasions – soirée intime au coin du feu, moment décontracté entre amis ou grand repas d'apparat.



Au fruité intense, le porto LBV s'avère le complice idéal des truffes au chocolat



Un fromage affiné à pâte persillée avec un Porto Vintage – accord classique s'il en est



COMMENT S'ELABORE LE PORTO

Les vignobles des quintas, ou domaines, sont implantés sur des coteaux schisteux, façonnés en terrasses ensoleillées qui favorisent une maturation lente des raisins.

On compte au total une trentaine de cépages traditionnels du porto, rouges pour la plupart, dont les plus connus sont le touriga francesa, le touriga nacional, le tinta roriz, le tinta barroca, le tinta amarela et le tinto cão. Plantées sur des sols caillouteux issus de schiste, une roche à débit planaire de type ardoisier, ce sont des vignes à faibles rendements, aux petites baies et à la peau épaisse, donnant un moût dense et concentré. S'ils sont souvent cultivés séparément, ces cépages sont le plus souvent vinifiés ensemble, chacun apportant son caractère propre à l'assemblage.



Cueillis à la main vers la mi-Septembre, les raisins sont ensuite acheminés dans de petits paniers en osier vers les chais de vinification, comme le veut la méthode traditionnelle encore utilisée dans les domaines Taylor. Ils sont foulés dès leur arrivée à la cave, empilés dans de grandes cuves de granit appelées les lagares.

Lors de la première phase du foulage ou corte, les fouteurs avancent très lentement en rang serré, levant la jambe à l'unisson de façon à écraser le raisin pour en libérer le jus et amorcer la fermentation. La seconde phase appelée liberdade ou «liberté», voit en effet les fouteurs se séparer, chacun se déplaçant indépendamment des autres afin de maintenir les pellicules des raisins immergées et en extraire un maximum de couleur, de tanins et d'arômes.



Foulage des raisins dans les lagares de Quinta de Vargellas

Le foulage peut se terminer au bout de trois jours et demi, lorsque la moitié du sucre naturel du jus de raisin a été transformée en alcool. Le vin en pleine fermentation est ensuite écoulé dans une cuve, tout en y versant une quantité d'alcool de raisin neutre et incolore. Appelée mutage, cette opération a pour effet de stopper la fermentation, permettant de conserver une partie de la douceur naturelle du fruit dans le vin final.

L'expérience montre que le foulage aux pieds reste la meilleure façon d'assurer une extraction douce mais optimale tout en pratiquant des cuvaisons relativement courtes, conférant aux vins structure et profondeur gustative mais aussi harmonie et finesse. C'est pourquoi la Maison Taylor poursuit cette tradition ancestrale pour l'élaboration de ses plus belles cuvées.

Le vin jeune repose tout l'hiver suivant la vendange dans les chais de Taylor's dans la vallée du Douro. Puis, au début de l'année suivante, avant l'arrivée des fortes chaleurs estivales, il est acheminé vers la côte atlantique pour entamer son élevage dans l'ambiance fraîche des caves de Taylor à Vila Nova de Gaia.

Le vin de Porto démontre une aptitude au vieillissement remarquable, capable de se bonifier sur plusieurs années voire même plusieurs décennies.

En gagnant en maturité, le porto s'arrondit. Du fruité intense et de la fermeté tannique de sa jeunesse, il évolue vers ce caractère velouté, souple et subtil apporté par le temps. Parallèlement, le vin perd progressivement sa couleur rouge rubis intense pour prendre une teinte délicatement ambrée, appelée «tawny» (fauve). Ce changement s'opère au fil du temps et se produira quelque soit le type de porto rouge, mais avec des effets variables selon le processus de vieillissement.

Les vins de portos peuvent se diviser en deux catégories: le porto vieilli sous bois, et le porto vieilli en bouteille. Le premier, appelé en anglais «Wood Aged Port», est élevé en fût ou en foudre, généralement fait de chêne – élevage qui favorise une pénétration limitée et continue d'oxygène, action favorable à l'évolution du vin. Plus la capacité de ce contenant sera petite, plus le contact avec l'air sera important. Ainsi, un porto entreposé dans un fût acquerra plus rapidement ce moelleux et cette teinte caractéristiques du porto tawny qu'un porto conservé en foudre. Le porto vieilli en bouteille, comme son nom l'indique, passe le plus clair de sa vie à se bonifier sous verre. Le vin y évolue très lentement, gardant longtemps la couleur profonde et le fruité intense de sa jeunesse, tout en prenant des arômes complexes apportés par des années voire plusieurs décennies de garde.

Ainsi, ces différentes méthodes et durées d'élevage donnent une grande diversité de vins, chacun se déclinant en une multitude de nuances qui constituent l'un des aspects les plus fascinants du porto. Nous y reviendrons plus en détail à la page 28 (voir le tableau de vieillissement).



Vieillissement en fûts de chêne



Vieillissement en foudres



Vieillissement en bouteille



La «Taylor's Partners' House» (maison des associés) à Vila Nova de Gaia

HISTOIRE DE LA MAISON TAYLOR

La Maison Taylor est l'une des plus anciennes maisons fondatrices du porto, riche d'un passé qui se confond sous bien des aspects avec l'histoire du vin de Porto lui même.

LES ANNEES BEARSLEY

L'épopée Taylor's débute en 1692 avec l'arrivée au nord du Portugal d'un marchand anglais, du nom de Job Bearsley. A l'instar des autres négociants anglais de l'époque, Bearsley ne débute pas sa carrière en vendant du porto. Il s'installe dans la ville portuaire de Viana do Costelo, lieu constituant alors l'épicentre du négoce du vin, et devient négociant en «red Portugal», vin léger et aigret issu du vignoble environnant du Minho.

Egalement installé au Portugal, Peter, l'aîné des fils Bearsley, sait que ces vins maigres de la côte ne plaisent pas au consommateur anglais. Aussi s'aventure-t-il plus loin à l'intérieur des terres, vers les rives orientales, sauvages et indomptées, de la rivière Douro. C'est alors qu'il découvre une vallée escarpée, abritée des vents frais de l'Atlantique par les majestueux pics du Marão et donnant des vins corsés et puissants, plus aptes à plaire aux goûts anglo-saxons – vins que nous connaissons aujourd'hui sous le nom 'porto'.

Peter Bearsley avait donné l'exemple, communément considéré comme le premier négociant anglais à entreprendre le voyage périlleux à travers les montagnes du Marão. D'autres suivront rapidement ses pas. Lorsque ses trois fils Bartholomew, Charles et Francis rejoignent leur père au Portugal, les négociants anglais font désormais partie du paysage familier de la vallée du Douro, les vins faisant l'objet d'une concurrence acharnée.

En 1744, Bartholomew Bearsley devient le premier marchand anglais à s'installer dans la vallée, près de la ville de Régua, une situation privilégiée qui lui permet de nouer des contacts avec les vignerons et s'assurer le meilleur de leur production.



Le taste-vin en argent utilisé par Francis Bearsley lors de ses visites pour acheter des vins auprès des vignerons de la vallée du Douro.

Lorsque Francis Bearsley, dernier survivant de la fratrie, meurt en 1805, ses trois gendres lui succèdent à la tête de l'entreprise sans être réellement en mesure d'assurer sa croissance. Un de leur fils, Francis Gray, sera associé de la Maison à Porto mais passera le plus clair de son temps à Londres. Sur ces entrefaites, le Portugal se laisse entraîner dans les guerres engagées par Napoléon dans la péninsule ibérique. L'année 1807 voit l'armée française envahir le territoire portugais, poussant les maisons de porto britanniques à assurer leurs arrières en acheminant le plus de vin possible vers les côtes anglaises.

Par un heureux hasard, la compagnie de Porto compte parmi ses employés un entrepreneur américain d'origine turque, nommé Joseph Camo. Sa nationalité le mettant à l'abri des griffes françaises, notre homme peut rester à Porto gérer les actifs de l'entreprise, une contribution précieuse qui fut récompensée par l'attribution d'un sixième de ses parts.

Le premier défi à relever par Camo est de rapatrier le plus de vin possible vers l'Angleterre, enjeu de taille vu le peu de capitaines qui acceptent d'appareiller pour Porto.

Seuls trois navires s'y risquent, en février 1809, mais les pluies torrentielles ayant fait gonfler le Douro, ils se trouvent bloqués en rade à Porto lorsque l'armée française débarque et pille une partie de leur cargaison. Il faudra attendre le mois de juillet pour qu'ils regagnent enfin Portsmouth, libérés par l'arrivée en mai des forces britanniques, menées par Lord Arthur Wellesley, qui reprennent la ville de Porto à l'issue d'une campagne aussi brillante que foudroyante.

Le très entreprenant Monsieur Camo, achetant encore du vin 6 jours avant l'arrivée des français à Porto, reprendra son activité 21 jours après la reprise de la ville, mettant à profit l'absence prolongée de ses concurrents. Ainsi cette année 1809, potentiellement si funeste pour l'entreprise, s'avéra au contraire l'une de ses plus belles réussites.

Seul associé actif de la maison de Porto de 1808 à 1811, Camo récolte les fruits de sa nouvelle fonction une fois la paix revenue. En 1812 cependant, il choisit de démissionner afin de mettre le cap sur Londres puis la France, où il décède en 1816.

JOSEPH TAYLOR

Joseph Taylor joue un rôle charnière dans l'histoire de l'entreprise, lui donnant d'abord son nom actuel puis assurant la transition entre l'époque Bearsley et l'entrée en scène des Yeatman, famille qui tient jusqu'à ce jour les rênes de la maison.

A l'époque où Camo quitte Porto, Joseph Taylor est gestionnaire du bureau londonien. Il a correspondu régulièrement avec Camo lors de l'occupation française et connaît bien les rouages de son négoce. Les antécédents de Joseph Taylor sont assez peu connus mais c'était manifestement un excellent administrateur avec une bonne connaissance du Portugal et de sa langue.



Gravure sur pierre célébrant le tout premier achat de l'entreprise d'un domaine viticole du Douro, acquis en 1744.



Morgan Yeatman



John Fladgate, Baron de Roêda

A la mort de Francis Gray en 1814, Joseph Taylor est nommé associé de l'entreprise. Douze ans plus tard, il en devient le seul et unique propriétaire, ayant acquis les parts de Charles Campbell, dernier des gendres de Francis Bearsley encore en vie.

Sous la houlette de Joseph Camo, l'entreprise s'était diversifiée avec succès dans le commerce des denrées alimentaires sèches. Joseph Taylor pour sa part réaffirme la vocation première de l'entreprise. Puis, sa santé déclinant à partir de 1835, il désigne pour lui succéder deux jeunes négociants particulièrement entreprenants. Le premier se nomme Morgan Yeatman, marchand en vin originaire de la ville de Dorchester, dans le sud-ouest de l'Angleterre, et client de longue date de Taylor. Le second, John Fladgate, lui est présenté par l'agent de Taylor, Matthew Clark.

JOHN FLADGATE

Deux ans après son installation au Portugal en 1836, John Fladgate signe un accord de partenariat avec Morgan Yeatman. C'est alors que l'entreprise prend son nom actuel de Taylor Fladgate & Yeatman. John Fladgate, fêru de viticulture, relève le défi de maintenir la qualité du vin, alors que Morgan Yeatman s'occupe d'accroître leur chiffre d'affaire. On se souviendra surtout de John Fladgate pour ses efforts dans la lutte contre l'oïdium, arrivé dans la vallée du Douro en 1851, suivi du phylloxéra, minuscule puceron venu d'Amérique qui sévit dans la région à partir de la fin des années 1860. Dans une lettre ouverte aux vignerons du Douro intitulée «O Phylloxera no Alto-Douro», Fladgate publie le fruit de son enquête sur le phylloxéra, travaux qui lui vaudront en 1872 d'être élevé par la couronne portugaise au rang de Baron de Roêda.

Dernier descendant male de sa lignée, Fladgate part à la retraite en laissant aux deux fils de Morgan Yeatman le soin de diriger l'entreprise au XXe siècle.

L'ERE YEATMAN

À la fin du 19^e siècle, le Haut Douro est un vignoble dévasté, ses vignes ayant été décimées par le phylloxera. Pour maintenir sa position parmi l'élite, la maison Taylor se met en quête d'une propriété apte à donner des vins exceptionnels. Le choix final se porte sur la Quinta de Vargellas, une acquisition qui s'avèrera constituer l'un des tournants majeurs dans l'histoire de Taylor. Situé aux confins orientaux de la vallée du Douro, le vignoble de Vargellas est renommé pour la qualité de sa production depuis les années 1820, reconnu aujourd'hui encore comme l'un des plus beaux domaines au monde.

L'achat de cette propriété reste toutefois une démarche courageuse. Acquis au lendemain du phylloxéra, Vargellas ne produit guère plus que 4 pipes de vin. Sa reconstitution allait se révéler une tâche colossale, défi que relèvera avec aplomb Frank «Smiler» (rieur) Yeatman, figure clé de la société dans la première moitié du 20^e siècle. Incomparable dégustateur, ce petit-fils de Morgan Yeatman supervise la production du vin alors que son frère Harry O Yeatman s'occupe des ventes. Smiler est un personnage attachant, doté d'un sang-froid admirable qui lui permettra de guider l'entreprise à travers 2 guerres mondiales et les bouleversements politiques et financiers qui marqueront son époque. À la mort de Harry O en 1919, Smiler se retrouve brièvement seul maître à bord, aucun des fils de son frère ne souhaitant s'associer à l'entreprise.

Le fils de Smiler, Dick, est pour sa part très enthousiaste à l'idée de rejoindre la firme. Muni d'un diplôme d'œnologie de l'université de Montpellier, en France, Dick intègre l'entreprise familiale au même moment que son cousin Stanley Yeatman. Les deux cousins prennent les commandes dès 1923, sous l'œil bienveillant de Smiler Yeatman, un mentor chevronné qui lors de son départ à la retraite en 1949 aura aligné pas moins d'un demi-siècle de millésimes en appellation Douro.

Sous la houlette de Dick et Stanley, la compagnie prospère. L'un comme l'autre voue un réel intérêt à la viticulture et aux innovations qui s'y rapportent. En 1927, ils mettent en place à la Quinta de Vargellas les premières parcelles monocépages, un concept révolutionnaire dans une région où les encépagements mixtes étaient depuis longtemps monnaie courante. En optant pour la vinification parcellaire, Dick et Stanley approfondissent leurs connaissances des cépages traditionnels du Douro, jetant les bases d'une collection unique d'échantillons variétaux. Enfin, en 1934, ils mettent sur le marché le premier porto blanc sec.

Suite au décès de Stanley en 1960, Dick rachète ses parts et devient temporairement l'unique propriétaire de la Maison. À sa mort en 1966, sa femme Beryl prend sa succession puis invite son neveu, Alistair Robertson, à rejoindre la firme.



Frank Yeatman



ALISTAIR ROBERTSON

Né en 1937 à Porto, d'une famille étroitement liée au commerce du porto, Alistair Robertson est éminemment qualifié pour reprendre les rênes de la société. Il rejoint une entreprise financièrement saine, à la réputation inégalée et dotée d'importants stocks de porto à maturité, mais aux prises avec un marché qui peine à reprendre son rythme de croisière après la Seconde Guerre mondiale.

Alistair sera l'homme du changement et de la croissance de Taylor. Secondé par Huyshe Bower, il développera les activités internationales de la société, réduisant ainsi sa dépendance historique à l'égard du marché britannique. Parallèlement, il cherche à tirer parti de l'intérêt croissant pour les grands vins autant en Amérique du Nord qu'en Asie qu'ailleurs.

Toutefois, l'innovation la plus marquante d'Alistair est certainement le «Late Bottled Vintage» ou LBV. Il s'agit d'un porto hautement qualitatif, issu d'une seule année comme le vintage classique mais vieilli sous bois plus longtemps avant son embouteillage. Cette «mise en bouteille tardive» fait que le vin est prêt à boire dès sa mise en bouteille, et ce sans décantation préalable.

Conçu comme une alternative plus abordable au porto vintage, à déguster au verre, le LBV de Taylor connaît un succès retentissant lors de son lancement en 1970 et fera progressivement des émules dans les maisons de porto concurrentes.

Taylor met également à profit ses importantes réserves de beaux portos vieillis en fûts, lançant une gamme complète de portos Tawny âgés de 10, 20, 30 et même 40 ans, vins qui restent, aujourd'hui encore, leader sur le marché.

Les années 1970 marquent le début de la reprise du marché du porto. Pour répondre à cet engouement croissant, la Maison poursuit sa politique d'investissement tant au niveau du maintien des stocks de vins vieillis en fûts que de l'acquisition de nouveaux terroirs. Tout en continuant à développer sa propriété phare de Vargellas, Taylor's se porte acquéreur en 1974 de la prestigieuse Quinta de Terra Feita, domaine auquel Taylor's achète du vin depuis plus d'un siècle. Terra Feita vient ainsi augmenter un patrimoine viticole permettant à Taylor de garantir que seule la plus haute qualité de raisin entre dans son Porto Vintage. La gestion du domaine est confiée à Bruce Guimaraens, descendant des propriétaires de la Maison Fonseca, filiale de Taylor depuis 1949 quand elle fut acquise par Dick Yeatman.

Les avancées obtenues sur l'ensemble des techniques vinicoles, toujours respectueuses des méthodes traditionnelles, génèrent une série de Portos Vintage d'exception, dont le sublime 1992 qui s'est vu décerner 100 points par le très influent critique américain, Robert Parker.

LA GÉNÉRATION ACTUELLE

En 1990 David, fils de Bruce Guimaraens, rejoint l'équipe des vinificateurs de Taylor après avoir obtenu son diplôme d'œnologie du Collège d'agriculture de Roseworthy, en Australie. Son expérience vinicole océanienne, complétée de connaissances acquises en Californie et aux États-Unis, apportera des idées neuves au groupe. Le millésime 1994 sera le premier vintage élaboré sous sa direction, à nouveau récompensé de la note maximale de 100 points.

En 1994, c'est Adrian Bridge et sa femme Natasha, fille aînée d'Alistair Robertson, qui assurent la continuité familiale de l'entreprise. Adrian, rompu au commerce international et au pilotage de projets, possède les qualités essentielles pour faire face aux défis du 21^e siècle. Dès son entrée en fonction, il négocie l'acquisition d'un autre domaine d'exception, la Quinta do Junco, dans la vallée du Pinhão. Rachetée par Taylor en 1997, elle rejoint ainsi le giron d'une Maison qu'elle fournit en vins depuis plus de cent ans.

Officiellement nommé Directeur Général en 2000, Adrian met en œuvre une stratégie permettant à l'entreprise de s'adapter à l'évolution rapide du négoce de porto comme du marché international des vins.

La Maison poursuit ses investissements dans les domaines du Douro, avec notamment la conversion de plusieurs parcelles de vigne en viticulture durable, ainsi que l'installation de nouvelles cuves ou encore l'extension de son vignoble par l'achat de São Xisto, la propriété mitoyenne de Vargellas.



Adrian Bridge, président directeur général de Taylor

Ces dernières années ont également vu naître de nouveaux produits, parmi lesquels nous citerons particulièrement le porto vintage Vargellas Vinha Velha, porto rare très recherché, issu des plus vieilles vignes du domaine, et Scion, cuvée de grande valeur historique puisque datant de 1855, avant l'arrivée du phylloxéra dans la vallée.

En parallèle, Taylor continue de développer ses marchés traditionnels tout en répondant aux demandes de nouveaux amateurs en Amérique latine, Europe de l'est, Asie et Afrique. Entrant de plein pied dans son quatrième siècle d'existence, avec une succession familiale assurée, la Maison Taylor peut envisager le futur avec optimisme. Au fil du temps, elle a su rester fidèle à ses objectifs initiaux, prouvant son appartenance à l'élite des producteurs de vin en misant sur cette volonté qui l'anime depuis sa fondation jusqu'à nos jours: produire et distribuer le meilleur des portos.

LES QUINTAS

Si la Maison Taylor s’approvisionne également en raisin auprès de petits producteurs partenaires depuis des générations, elle produit ses meilleurs vins à partir du fruit de ses trois propres domaines de Vargellas, Terra Feita et Junco

Ces trois quintas, ou propriétés viticoles, possédant chacune ses spécificités géographiques, représentent un des piliers de la réputation de Taylor, garant du style unique et inimitable de ses Portos Vintage.

La plus célèbre d’entre elles est certainement la quinta de Vargellas, reconnue comme l’une des plus belles propriétés viticoles au monde. Située au cœur du Douro Supérieur, dans la partie orientale de la vallée, elle comprend une très vieille vigne, la Vinha Velha, donnant un Porto Vintage rarissime, hautement convoité des collectionneurs. Comme ceux de Vargellas, les vins de la magnifique propriété de Terra Feita, dans la vallée du Pinhão, sont une autre composante essentielle du Porto Vintage de Taylor, y laissant leur empreinte indélébile depuis plus d’un siècle. Enfin, l’acquisition la plus récente de la Maison, la quinta do Junco, située elle aussi dans la zone de Pinhão, s’enorgueillit d’un vignoble comme de vins d’une envergure époustouflante.



Quinta do Junco



Quinta de Terra Feita



Quinta de Vargellas





QUINTA DE VARGELLAS

La quinta de Vargellas occupe un rang prééminent parmi les domaines viticoles du Douro, dotée d'un des plus beaux vignobles au monde.

Située dans le Douro Supérieur, la partie orientale de la vallée, la quinta de Vargellas se trouve dans une région reconnue pour produire des cuvées de grande garde, parmi les plus puissantes du Douro. Si le climat y est plus chaud et sec que dans les terres sises plus en aval, l'emplacement privilégié de ce grand domaine implanté sur la rive sud du Douro tempère les ardeurs du soleil estival.

La partie originelle du domaine Vargellas s'étage au dessus de la rivière Douro en un vaste amphithéâtre qui s'ouvre vers le nord. Blottis en son centre sont la maison et le cuvier du domaine, desservis par leur propre gare ferroviaire avec, en surplomb à l'ouest, les antiques terrasses murées de la Vinha Velha, la vigne la plus ancienne du domaine.

La renommée de Vargellas remonte à presque deux siècles, ses vins étant très prisés des consommateurs anglais dès les années 1820. Puis, ici comme ailleurs dans le Douro, les vignes furent dévastées par le phylloxéra, minuscule puceron venu d'Amérique dans les années 1870, si bien que la production ne dépasse guère les quatre pipes de vin lorsque Taylor achète la propriété en 1893.

La quinta à l'origine se divisait en trois propriétés voisines installées le long de la rivière: haute Vargellas en amont du Douro, et moyenne et basse Vargellas, dans sa partie aval en allant vers l'ouest.



Vue panoramique de la quinta de Vargellas montrant à droite les anciennes terrasses murées de la Vinha Velha (vienne vigne)

Acquises par Taylor entre 1893 et 1896, ces trois vignes sont ensuite regroupées pour former un nouveau vignoble d'un seul tenant. Puis commence la tâche colossale de mener à bien sa reconstitution.

Au fil des années, des murs de terrasses sont reconstruits et des nouveaux cépages sont plantés, permettant une remise en culture progressive qui porte ses fruits dès 1908, année où les vins de la quinta sont enfin jugés dignes d'entrer dans l'assemblage du Porto Vintage de Taylor.

Entre 1994 et 2001 le domaine se voit ensuite prolongé à l'ouest par la vigne voisine de São Xisto, rachetée par Taylor's dans les années 1990 pour arriver aux frontières que nous lui connaissons aujourd'hui.

Elégants et finement constitués, les vins de Vargellas sont remarquables pour leur fruité complexe, leurs accents parfumés et leurs tanins sveltes et fondus. Ils sont surtout discernables dans le Quinta de Vargellas Single Estate Vintage, Porto Vintage issu de cet unique domaine. Toutefois, dans les années déclarées, ses vins contribuent aussi au caractère du Porto Vintage classique de Taylor, assemblage des plus beaux vins de Vargellas et de Terra Feita, rejoints plus récemment par ceux de la Quinta do Junco.

C'est cependant le très exclusif Vargellas Vinha Velha qui exprime toute la quintessence de ce terroir. Porto rarissime, il est élaboré en quantités très limitées à partir des plus vieilles vignes du domaine.



Porte de l'ancien chai du domaine de Vargellas

QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Les antiques terrasses murées de la 'Vinha Velha' ('vienne vigne') constituent la partie historique de Vargellas. Plantées des plus vieilles vignes du domaine, elles créent un paysage viticole spectaculaire, pétri d'histoire, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elles sont également le berceau de l'un des Portos Vintages les plus rares et convoités au monde.

La Vinha Velha se compose de cinq parcelles bien distinctes les unes des autres: Polverinho, Gricha, Renova do Depósito, Renova do Armazém et Vinha Grande. Ce sont de vieux vignobles en terrasse, soutenus par des murs de pierre sèche parfois deux fois centenaires et composés de nombreuses vignes ayant plus de cent ans. A l'exception de la parcelle de Polverinho, où les terrasses sont plantées avec un seul cépage selon le mode innové en 1927 par Dick Yeatman, l'encépagement regroupe une grande variété de cépages traditionnels dont plusieurs qui ne sont que très rarement cultivés aujourd'hui.

On peut dire que la Vinha Velha représente un petit bout de l'histoire de la viticulture. Certaines années, cette vigne antique donnent naissance au rarissime Porto Vintage Vargellas Vinha Velha, une cuvée très confidentielle, issue d'une sélection rigoureuse des plus vieilles souches de la propriété et ne représentant guère plus de deux pour cent de sa production totale.



Les premières parcelles monocépages, remontant à 1927



La Vinha Grande



Renova do Depósito (une des cinq parcelles constituant la Vinha Velha)



QUINTA DE TERRA FEITA

Comme ceux de Vargellas, les vins de la magnifique propriété de Terra Feita sont une composante essentielle de l'assemblage du Taylor Vintage. Si le vin de Vargellas lui apporte élégance et finesse, celui de Terra Feita s'exprime tout en volupté, dominé par des arômes de fruits des bois auxquels se superposent des notes d'herbes sauvages. C'est de l'antagonisme mais aussi de la complémentarité de ces deux styles opposés, chacun exprimant toute la grandeur de son terroir, que naît le caractère fondamental du Porto Vintage de Taylor.

La quinta de Terra Feita se situe sur la berge ouest de la rivière Pinhão, un affluent étroit qui serpente du nord au sud au travers d'une vallée sinueuse flanquée de versants abrupts, avant de se jeter dans le Douro. Alors que la quinta de Vargellas, implantée dans les parties les plus chaudes à l'est du Douro, bénéficie d'une exposition nord qui atténue les chaleurs de l'été, le domaine de Terra Feita, pour sa part, jouit de l'environnement plus frais de la vallée du Pinhão mais se niche au creux d'un vallon où l'air est immobile et la chaleur reste emprisonnée par les collines alentour.

Au cœur de l'aire d'appellation Porto, délimitée dès 1756, la Vallée du Pinhão a joué un rôle majeur dans l'histoire du Douro, reconnue comme l'un de ses plus beaux terroirs depuis les débuts du négoce des vins de Porto. Si les débuts de l'histoire de Terra Feita sont méconnus, nous savons que ses premières vignes furent plantées il y a plus de 250 ans et que ses vins sont appréciés depuis longtemps. Les parcelles constituant l'aire actuel de production se sont vues décerner l'appellation de feitoria à part entière (désignant les vins de qualité supérieure) lors du premier classement des crus du Douro en 1757.



C'est à partir des années 1890 que Taylor commence à acheter les vins de Terra Feita, une relation qui se concrétise au tournant du XIXe siècle, quand Taylor met en bouteille des petites quantités de Porto Vintage issu de ce seul vignoble. Aujourd'hui, ces vins sont toujours élaborés et vendus sous l'étiquette du Quinta de Terra Feita Single Estate Vintage Port.

Si Terra Feita est longtemps restée une source de vins exceptionnels, durant le siècle suivant son vignoble se dégrade et la production diminue pour se réduire à quelques 15 pipes de porto lorsque Taylor achète la propriété en 1974. Commence alors un énorme travail de reconstitution, remodelant le paysage et replantant les ceps tout en conservant une partie importante de l'ancien vignoble, cerné de ses murs historiques en pierres sèches.

Le domaine viticole tel qu'il existe aujourd'hui abrite deux cuveries traditionnelles équipées de onze lagares en granit, soit une capacité exceptionnelle de vinification classique lui permettant de fouler non seulement ses propres raisins mais aussi ceux de la quinta do Junco avoisinante.

Chacun de ces lagares a récemment été muni d'une mécanique au piston plongeur qui continuent à fonctionner lorsque les fouteurs se reposent, permettant d'extraire des paliers supplémentaires de saveurs et de densité. C'est ainsi, en mettant la technologie au service de la tradition, que le fruit de cette vénérable vigne est amené à exprimer au mieux sa personnalité.



Les anciennes terrasses murées de la quinta de Terra Feita



Le chai de Terra Feita



QUINTA DO JUNCO

Le vieux et magnifique vignoble de la quinta do Junco est l'un des plus connus de la vallée historique de Pinhão. Pour de nombreux visiteurs, le domaine se découvre au détour de la route en lacet qui sort du village de Pinhão en direction de Gouvães ou Sabrosa. A quelques mètres du village, la route fait un virage serré à gauche en montant dans une vallée étroite et boisée. C'est en face, accrochées à une pente d'une raideur à vous couper le souffle, que se trouvent les vignes de la quinta do Junco. Plantées selon la technique de «plantation verticale», elles s'étagent en gradins successifs depuis le fond de la vallée jusqu'à la maison de la quinta, perchée en surplomb vertigineux au sommet.

A la différence de celles de Terra Feita, les vignes de la quinta do Junco sont largement exposées au soleil et au vent. Orienté presque plein sud, c'est un vignoble baigné de lumière mais balayé par les brises fraîches qui soufflent sur ce flanc de montagne, surtout en altitude, tempérant la forte chaleur de la période de maturation. Ce coteau présente en outre la particularité d'être parcouru sur toute sa surface par un réseau de chenaux ramifiés alimentés par des sources naturelles. Caractéristique qui serait sans doute à l'origine du nom quelque peu insolite de la propriété, «Junco» désignant une variété de jonc qui pousse aux bords des eaux et sur les terrains marécageux.

- Junco.

VB. Las 13.
~~Ind. Ind. 11 fr~~
 Ind. Ind. envasado. Le 5 fr.

- VI.

Mette le poje 15 Lats.
 16. mne md. q. a 5 da 1/2 de 5 gr.
 17 2 mne id. 2 gr envasado 1 gr. 2 1/2 alds AD

2' lagar VI
 16. lag 12 mette amanha

Ancien registre répertoriant les vins élaborés par Taylor à la quinta do Junco en 1899

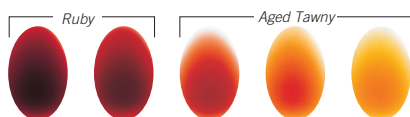
On sait que les origines de la quinta do Junco remontent à pas moins de 250 ans et que, comme la quinta de Terra Feita, elle se situe au cœur de la première délimitation de la région en 1756. Lors de la classification des vignes en 1761, la quinta do Junco se voit attribuer le classement convoité de «feitoria» désignant les vins de qualité supérieure. De nos jours, le vignoble de la quinta do Junco ainsi que ceux de Vargellas et de Terra Feita sont classés en «A», au plus haut de la hiérarchie des terroirs du Douro.

Si le domaine de Junco est le plus récent ajout au portefeuille de vignobles de Taylor, il figure néanmoins au registre des crus auxquels la Maison achetaient du raisin dès la fin du XIX siècle. Achetée en 1906 par les banquiers, António et Francisco Borges, la quinta do Junco fait l'objet d'importants investissements permettant d'en faire un modèle du genre. La Maison Taylor en devient propriétaire en 1997, un an après sa mise en marché par les descendants des Borges. Des investissements importants ont été réalisés depuis cette acquisition, avec notamment le remodelage de nombreuses parcelles et le remplacement de vignes déjà existantes par des cépages plus adaptés à leurs terroirs comme au style maison de Taylor. Malgré l'étendue de ces travaux, les anciennes terrasses murées traditionnelles représentent toujours près d'un tiers des surfaces plantées.

Les vins de Junco, par contraste avec la finesse parfumée de ceux de Vargellas ou la sensualité fruitée de ceux de Terra Feita, impressionnent surtout par leurs proportions monumentales. Ils apportent une densité, du relief à l'assemblage, et ce à fortiori lorsque les vins sont issus des plus anciennes terrasses. Depuis 2000, une petite quantité du vin de Junco entre dans la composition du Porto Vintage de Taylor, mettant en valeur cette force intérieure et ce côté charpenté pour lequel il est si justement réputé.

PORTOS VIEILLIS SOUS BOIS

Seuls deux types de vin de Porto sont vieillis en bouteille : le Porto Vintage et le Porto Crusted, un style de vin relativement rare, qui tient son nom de la croûte de dépôt (en anglais «crust») qui s'est constituée dans la bouteille au cours du vieillissement. Tous les autres portos sont vieillis sous bois («Wood Aged»), terme signifiant qu'ils sont élevés jusqu'à maturité en fût ou en foudre et donc prêts à boire dès leur mise en bouteille. En vieillissant, un porto élevé sous bois s'arrondit, s'assouplit, perd progressivement sa couleur rouge «rubis» foncé et vire vers une teinte plus pale à reflets fauves appelée «tawny».



Plus la capacité du contenant est petite, plus l'évolution du vin est rapide. Aussi le foudre est-il le plus adapté à l'élevage du porto frais et fruité, et le fût à celui du porto au style plus mûr. En fonction du temps de vieillissement ainsi que de la taille du récipient d'élevage, on peut donc distinguer trois grandes familles de portos vieillis sous bois :

- Les portos rouges, fruités et amples, issus d'élevages relativement courts en grands foudres de chêne. Ce sont le porto Ruby, élevé deux ou trois ans en foudre, le porto Reserve, généralement plus qualitatif et vieilli un peu plus longtemps, et le Porto Vintage de mise en bouteille tardive (LBV) qui séjourne entre quatre et six ans en foudre. S'ils expriment différents degrés de complexité et de raffinement, ils ont en commun la même robe rouge rubis soutenue et les mêmes arômes fruités et intenses de petites baies.
- Les portos de type Tawny, riches et moelleux, élevés plus longtemps en fûts de chêne. Sont inclus dans cette catégorie les portos Tawny 10, 20, 30 ou 40 ans d'âge ainsi que les vins d'une seule récolte («single harvest Ports»). Reconnaisables à leur belle robe ambrée, ce sont des vins alliant une texture soyeuse à des notes noisettées, fondues, de caramel au beurre salé. Plus le contact avec le bois est prolongé, plus ces arômes s'intensifient.
- Les portos blancs, issus de cépages blancs traditionnels, embouteillés après un court élevage en foudre et se déclinant en doux ou sec selon le style de vinification.

Un vin de porto élevé sous bois ne nécessite pas un passage en carafe et se conservera environ six semaines après ouverture. Il est en outre muni d'un petit bouchon de liège permettant de déboucher et de reboucher la bouteille à volonté.



CHIP DRY

En 1934, la Maison Taylor lance le Chip Dry, le tout premier porto blanc sec. Elaboré à partir de cépages blancs traditionnels, il se distingue par une cuvaison prolongée lui conférant une finale sèche et croquante. Plusieurs années d'élevage en foudres de chêne apportent des nuances complexes de noisette venant compléter les saveurs de fruits frais.

Élégant et raffiné, le porto Blanc Chip Dry constitue un apéritif idéal pour débiter un repas décontracté. Il sera servi de préférence dans un grand verre à porto préalablement givré, accompagné d'olives marinées ou d'amandes grillées.

Le Chip Dry constitue également la base idéale d'une boisson estivale originale et rafraîchissante. Dans un verre à mélange, versez une mesure de Chip Dry et deux mesures d'eau tonic bien frais. Remuez le tout, garnissez de quelques feuilles de menthe ou d'un zeste de citron, et hop le tour est joué!



LATE BOTTLED VINTAGE (LBV OU VINTAGE À MISE EN BOUTEILLE TARDIVE)

C'est pour proposer une alternative prête à boire plus tôt que le Vintage classique, à déguster au verre, que la Maison Taylor a créé le LBV (pour «Late Bottled Vintage»), ou Porto Vintage Mise Tardive.

Le Porto Vintage de Taylor séjourne environ 22 mois en foudre avant tirage. Il vieillit ensuite très lentement en bouteille, devenant plus souple et plus complexe au fil de plusieurs années, parfois même plusieurs décennies de garde. Il en résulte un vin présentant un dépôt naturel (ou «crouûte») qu'il convient d'éliminer par un passage en carafe.

Le Porto LBV, pour sa part, est mis en bouteille au bout de quatre à six ans d'élevage en foudre, au minimum deux ans plus tard que le vintage classique, d'où son nom anglais de «Late Bottled Vintage».

Ce séjour prolongé en foudre donne un vin prêt à boire dès sa mise en bouteille, qui peut être servi directement de la bouteille, sans décantation puisque tout éventuel sédiment se sera déposé dans le foudre avant tirage.

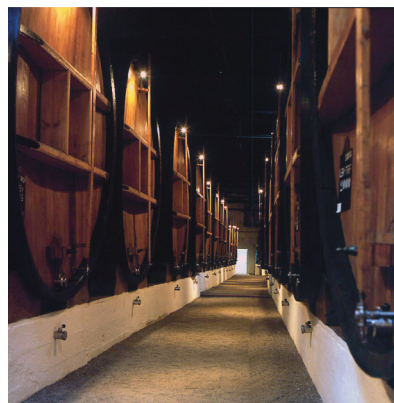
À l'instar des autres portos vieillissant sous bois, le LBV se conserve très bien au moins six semaines après ouverture.

La bouteille est en outre équipée d'un petit obturateur en liège réutilisable, permettant de reboucher votre cuvée à volonté. Vous pouvez ainsi déguster un verre de LBV sans devoir sacrifier la bouteille entière à chaque fois.

Le Porto Vintage, au contraire, est muni d'un long bouchon en liège solidement enfoncé dans le col, spécialement conçu pour bien protéger le vin durant son long vieillissement mais destiné à la poubelle une fois retiré. Il est aussi habituellement réservé aux grandes occasions, consommé dans les 24 heures suivant son ouverture, en compagnie d'un nombre suffisant d'invités pour faire honneur au vin.

Héritier du vintage classique, le LBV est également issu d'une sélection des meilleurs vins rouges d'une seule et même année, tous marqués par une belle ampleur en bouche. Il se vend pourtant à un prix nettement plus abordable que son grand frère, ce qui en fait le choix idéal pour ceux qui souhaitent passer un moment convivial autour d'un verre de porto.

Si presque toutes les maisons de Porto proposent aujourd'hui ce style de vin, le porto LBV de Taylor en reste néanmoins la référence.



Elevé jusqu'à maturité en foudre, le Late Bottled Vintage (vintage de mise en bouteille tardive) est prêt à boire dès son tirage



AGED TAWNIES (PORTO TAWNY AVEC INDICATION D'ÂGE)

La Maison Taylor possède l'un des plus importants stocks de vins élevés en fûts de tous les négociants. Entreposés dans les chais sombres et tranquilles de Taylor à Vila Nova de Gaia, face à la vieille ville de Porto, ces vins bénéficient de conditions idéales d'élevage et de stockage. Les célèbres chais de Porto, aux murs épais de granit et à haut plafond avec poutres apparentes, constituent en effet des caves de vieillissement par excellence. Soumis aux vents chargés de pluie venant des eaux froides de l'Atlantique, ils conservent une atmosphère fraîche et humide toute l'année, permettant aux vins d'évoluer lentement vers ces arômes complexes et subtils du porto arrivé à maturité.

Ce séjour en fût – quelques milliers de pièces avinées, entretenues par les tonneliers spécialisés de la Maison – permet aux vins de bénéficier d'un apport faible mais constant d'oxygène tout au long de leur vieillissement. Au fil des années, ils perdent leur couleur rubis d'origine pour acquérir cette jolie couleur tuilée (en anglais «tawny») à l'origine de leur nom. Parallèlement, la texture devient merveilleusement veloutée, superposant des couches de saveurs riches et fondues qui caractérisent inmanquablement ce style de vin.

Puisant dans cette vaste réserve de vieux portos, les maîtres de chai de Taylor sont parvenus à créer un éventail complet de portos tawny, âgés de 10, 20, 30 et même 40 ans. Chaque bouteille est élaborée à partir de plusieurs crus, voire plusieurs millésimes, afin de perpétuer le caractère et le style du porto en question. Toutefois, quels que soient les millésimes des vins sélectionnés, l'âge moyen du vin fin doit être celui indiqué sur l'étiquette.

Chaque année, le porto laissera sa part «aux anges». Il s'agit de la partie de l'alcool qui s'évapore dans l'atmosphère, concentrant les composants aromatiques qui s'intensifient et s'enrichissent au fur et à mesure que le vin prend de l'âge.

Point d'orgue d'un bon dîner ou à siroter en toute tranquillité, les portos tawny de Taylor sont des vins polyvalents par excellence. Suaves et opulents, les portos 10 et 20 ans d'âge font de merveilleux vins de desserts, notamment sur les préparations aux amandes et aux fruits secs. Les portos 30 et 40 ans d'âge, vins rares que des décennies d'évaporation ont concentré en nectar, invitent à la méditation, à savourer en prenant le temps de découvrir la somptueuse palette aromatique qui se dévoile au fil de la dégustation.

Si leurs saveurs sont riches et complexes, les portos tawny âgés n'en sont pas moins marqués par une acidité croquante qui laisse le palais frais et sans sucrosité excessive. Ils sont aussi particulièrement appréciés durant la saison estivale, d'autant qu'ils peuvent se déguster plus frais qu'un porto ample et corsé ayant vieilli moins longtemps sous bois.



Au fur et à mesure de son vieillissement en fût de chêne, le porto tawny âgé gagne en richesse et en complexité



10 ans d'âge



20 ans d'âge



30 ans d'âge



40 ans d'âge

Pour les portos tawny, plus le temps passé sous bois est long, plus la robe s'éclaircit – tuilée après 10 ans, elle est délicatement ambrée au bout de 40 ans de vieillissement.



Le sublime Taylor 1863, porto très rare issu de cette seule et même année de récolte



Le Taylor 1966 fait partie d'une sélection inédite de portos «Single Harvest» (issus d'une seule vendange) vieillies 50 ans en fûts avant leur mise sur le marché

PORTOS «SINGLE HARVEST» CRUS RARES, ISSUS D'UNE SEULE ANNÉE

A ne pas confondre avec le Vintage classique qui vieillit en bouteille, le «Single Harvest» ou «Colheita» comme on l'appelle au Portugal, est un porto millésimé (issu d'une seule année) mais vieilli en fûts de chêne avinés.

La Maison Taylor s'enorgueillit de compter des exemples exceptionnels de ces vins parmi son vaste stock de vins élevés en fûts – une réserve progressivement enrichie de quelques très anciens millésimes, assemblés à partir de parcelles d'exception et remontant pour les plus anciens au XIX^e siècle. Ces joyaux cachés peuvent parfois être proposés en édition limitée, comme ce fut récemment le cas pour le porto Scion. Tout premier de ces vins à être proposés à la vente par Taylor, Scion revêt en effet une valeur historique inestimable puisque élaboré en 1855, avant l'arrivée du phylloxéra dans la vallée du Douro.

Parmi les autres pièces de collection, citons aussi l'extraordinaire 1863, issu de la seule vendange d'une année qui a vu la bataille de Gettysburg, épisode majeur de la guerre de Sécession, ainsi que l'ouverture du premier métro, à Londres. Seuls deux fûts de ce vin ont été commercialisés.

Ces vieux millésimes et flacons rares content évidemment assez cher. Plus abordables sont les portos «Single Harvest» issus des années 1960, tel que le Taylor's 1966 figurant sur cette page. Rien de tel comme cadeau d'anniversaire que ces vins tout en opulence, au nez complexe d'épices et de noisette et aux riches saveurs de caramel au beurre. Un bouquet qui, comme pour les portos tawny âgés décrits plus haut, en fait la parfaite touche finale d'un repas exceptionnel.



INTRODUCTION AU PORTO VINTAGE

Le Porto Vintage de la Maison Taylor jouit d'une réputation sans égale.

La «déclaration» d'un Porto Vintage n'a rien de systématique. Il s'agit d'un assemblage des vins les plus fins et les plus aptes à la garde, uniquement élaboré à l'issue d'une année jugée exceptionnelle, dont il ne représente qu'un tout petit pourcentage de la production globale. Excellent jeune, ce vin très convoité sait aussi récompenser la patience, développant au fil de longues années, voire plusieurs décennies en bouteille, l'empreinte puissante et opulente du Taylor Vintage arrivé à maturité.

Le Porto Vintage de Taylor puise ses qualités dans les trois sites de production de la Maison, la Quinta de Vargellas, la Quinta de Terra Feita et la Quinta do Junco. Sélectionnés par notre panel de dégustateurs après la vendange, ces vins sont ensuite élevés en foudres de chêne durant deux hivers puis de nouveau dégustés lors de leur second printemps. Puis, les meilleurs vins issus de ces différentes quintas sont assemblés avec le plus grand soin par les maîtres de chai de Taylor. Si l'assemblage est jugé d'une qualité exceptionnelle, apte à une longue garde et empreint de cette élégance et retenue propres au style de la Maison, cette dernière peut décider d'embouteiller un Porto Vintage. Il s'agit alors d'une «déclaration de vintage», terme signifiant le lancement d'un nouveau vintage classique, d'où l'expression «declared vintages» désignant le porto vintage classique.

Les autres années, de caractère jugé relativement précoce, la Maison Taylor élabore des portos vintage «Single Quinta» ou «Single Estate», issus de ses seules propriétés de Vargellas ou Terra Feita. Alors que le vintage classique est l'expression même du style de Taylor, les portos vintage «Single Quinta» expriment pleinement le caractère de leurs terroirs respectifs.

Traditionnellement, qu'il s'agisse de la sortie d'un Vintage classique ou d'un Vintage «Single Quinta», la Maison Taylor annonce sa décision le 23 avril.

Le Porto Vintage doit toujours être décanté pour le séparer des sédiments qui se sont déposés au fil du temps, et faire éclore les arômes complexes et délicats venant d'un vieillissement prolongé. A noter également, la garde du Porto Vintage ne supporte pas la station debout. Si vous devez conserver la bouteille un certain temps, elle doit être couchée pour empêcher le bouchon de se dessécher.

PORTO VINTAGE CLASSIQUE DE TAYLOR

La Maison Taylor est avant tout réputée pour l'élégance et la longévité de son Porto Vintage. Vénéré par les amateurs, ce vin est également très convoité des collectionneurs pour sa puissance retenue et sa capacité inouïe à se bonifier en cave pendant des décennies.

Porto de facture classique, il n'est élaboré que dans les grandes années donnant naissance aux vins les plus fins et les plus aptes à vieillir longtemps. En règle générale, la Maison ne déclare que trois portos millésimés classiques par décennie.

Le Porto Vintage de Taylor se différencie par un style reconnaissable, resté constant au fil des années. Son caractère provient en partie d'une tradition familiale transmise de génération en génération, une certaine philosophie du vin qui s'articule autour d'une maîtrise de l'assemblage sans cesse peaufinée. Mais plus que tout, ce caractère se définit en fonction des typicités propres aux trois terroirs de la Maison, la quinta de Vargellas, la quinta de Terra Feita et, plus récemment, la quinta do Junco. Sachant toutefois que c'est le terroir de Vargellas qui y imprime le plus fortement sa personnalité.

Raffinés et racés, les vins de Vargellas apportent l'élégance et la finesse d'un fruité pur et complexe, marqué par la violette et s'appuyant sur des tannins musclés mais parfaitement intégrés. Ce sont traditionnellement ces vins qui forment l'ossature du Porto Vintage, reconnaissables à leur qualité parfumée, leur retenue et leur grâce.



Les vins de Terra Feita pour leur part, expriment un caractère hédoniste, sensuel, tout en fruits des bois, notes d'herbes sauvages entrelacées de tanins charnus et enrobants. C'est ainsi que l'harmonie et la tension entre les styles contrastés de ces deux grandes propriétés ajoutent de multiples niveaux de complexité, forgeant le caractère de la cuvée. Depuis quelques années, une petite quantité du vin dense et concentré de Junco entre également dans l'assemblage du Grand Vin, mettant en valeur cette force intérieure et ce côté charpenté qui font sa renommée.



PORTO VINTAGE QUINTA DE VARGELLAS

Dans les années où la Maison ne déclare aucun millésime classique, elle peut décider d’élaborer un «Single Quinta Vintage». Contrairement au vintage classique qui s’élabore à partir de différents crus, ce type de porto provient d’un seul des trois domaines de Taylor, le plus souvent issu de millésimes relativement précoces. Ceci donne un vin rapidement accessible dans sa jeunesse mais avec un bon potentiel de garde en bouteille.

C’est le millésime de Vargellas 1958 qui donne le ton, premier d’une lignée de vins dont la renommée sans cesse croissante fait pâlir d’envie bon nombre des principaux concurrents de Taylor.

Expression d’un domaine célèbre pour la qualité de sa production depuis les années 1820, le millésime de Vargellas affiche ses origines sans retenue. C’est un vin au caractère affirmé, issu d’un terroir reconnu aujourd’hui encore comme l’un des plus beaux terroirs au monde. Il se reconnaît surtout à son nez fleurant bon la violette, son fruité fin et complexe et ses tanins droits et fermes.

Enfin, contrairement au Vintage classique de Taylor, vin prisé des collectionneurs comme des investisseurs, obtenant en outre des notes très élevées qui se reflètent dans les prix, le Porto Vintage de Vargellas a su rester très abordable, offrant un rapport qualité/prix imbattable.



QUINTA DE VARGELLAS
VINHA VELHA VINTAGE PORT

D’une pureté d’expression remarquable, ce porto très confidentiel exprime toute la quintessence du terroir de Vargellas. Il n’est élaboré qu’en quantité très confidentielle, issu de cinq parcelles de très vieilles vignes âgées de 80 à 120 ans. Connue sous son nom portugais de «Vinha Velha», il s’agit de la plus ancienne vigne du domaine, représentant 15% pour cent de la production globale. De ce total, seuls 2% sont habituellement retenus pour l’élaboration du Porto Vintage Vinha Velha.

Vendu en allocations très limitées, ce vin très prestigieux est livré en caisses de trois bouteilles.



PORTO VINTAGE QUINTA DE TERRA FEITA

Comme celui de Vargellas, ce célèbre vignoble de la vallée du Pinhão contribue depuis longtemps au succès du Porto Vintage classique de Taylor. Composante essentielle de l’assemblage du Grand Vin, ses plus beaux fruits sont également retenus pour l’élaboration d’un porto millésimé provenant exclusivement de son propre vignoble. C’est le Porto Vintage Quinta de Terra Feita, vin commercialisé depuis le début du siècle dernier, moins connu et plus confidentiel que celui de Vargellas mais qui connaît de nombreux adeptes parmi les fêrus du Porto Vintage.

Si ces deux vins expriment toute la typicité de leurs terroirs, celui de Terra Feita se distingue surtout par son exceptionnelle richesse fruitée. Le nez est marqué d’arômes denses et puissants de cassis et de mûres sauvages, entrelacés de notes chaleureuses, épicées, de réglisse, sur des effluves évoquant la résine, le ciste et les plantes aromatiques. Contrairement aux tanins droits et sveltes du vintage de Vargellas, ceux du vin de Terra Feita sont denses et épais, apportant du volume et de la structure en bouche.

Comme tous les portos «Single Quinta», le Porto Vintage de Terra Feita est pratiquement prêt à boire dès sa mise en bouteille – ce qui ne l’empêche pas de vieillir très bien dans son flacon. Car s’ils ne possèdent pas la longévité d’un Vintage classique, tous les portos «Single Quinta» parviennent à se bonifier avec le temps et peuvent se garder en bouteille pendant deux ou trois décennies, voire plus encore.



LES MILLÉSIMES DEPUIS 1900

TAYLOR'S CLASSIQUE			VARGELLAS			VARGELLAS VINHA VELHA	TERRA FEITA	
1900	1945	1985	1905	1965	1988	1995	1905	1937
1904	1948	1992	1907	1967	1991	1997	1906	1982
1908	1955	1994	1911	1968	1995	2000	1907	1986
1912	1960	1997	1914	1969	1996	2004	1909	1987
1917	1963	2000	1925	1972	1998	2007	1910	1988
1920	1966	2003	1934	1974	2001	2009	1911	1991
1924	1970	2007	1937	1976	2004	2011	1913	1995
1927	1975	2009	1947	1978	2005		1914	1996
1935	1977	2011	1952	1982	2008		1918	1999
1940	1980		1958	1984	2012		1923	2001
1942	1983		1961	1986	2015		1925	2005
			1964	1987			1931	2008



TAYLOR'S®

L'ELEVAGE ET LES DIFFERENTS TYPES DE PORTO

PORTOS VIEILLIS SOUS BOIS

VIEILLIS EN Foudres (PLUS DE 20,000 LITRES)

ASSEMBLAGE DE VINS DE PLUSIEURS ANNEES

ASSEMBLAGE DE VINS DE L'ANNEE

Blanc	Blanc sec	Ruby	Reserve	Late Bottled Vintage (L.B.V.)



2 à 3 ans
en foudre

2 à 5 ans
en foudre

2 à 3 ans
en foudre

3 à 4 ans
en foudre

4 à 6 ans
en foudre

Prêt à boire dès la mise en marché, sans besoin de vieillir en bouteille.

Aucune décantation n'est nécessaire.
Se conserve 4 à 6 semaines une fois la bouteille débouchée.

VIEILLIS EN Fûts (ENVIRON 630 LITRES)

ASSEMBLAGE DE VINS DE PLUSIEURS ANNEES

ASSEMBLAGE DE VINS DE L'ANNEE

Tawny	Tawny (10,20, 30 et 40 ans d'âge)	Colheita (porto d'une seule vendange)



2 à 3 ans
en fût

Avec une moyenne
de 10, 20, 30 ou 40 ans
de vieillissement en fût

Elevé au moins
7 ans en fût

Prêt à boire dès la mise en marché, sans besoin
de vieillir en bouteille.

Aucune décantation n'est nécessaire.
Se conserve 6 à 8 semaines une fois la bouteille débouchée.

PORTOS VIEILLIS EN BOUTEILLE

PORTO VINTAGE

ASSEMBLAGE DE VINS DE L'ANNEE

Single Quinta Vintage (provenant de millésimes plus précoces)	Vintage classique (issu de grands millésimes à fort potentiel de garde)



Elevé environ 22 mois
en foudre avant tirage

Elevé environ 22 mois
en foudre avant tirage

Continue de se bonifier
en bouteille pendant deux
decennies et même plus

Continue de se bonifier
en bouteille pendant trois
decennies et même plus

Le passage en carafe est recommandé pour séparer
le vin des sédiments qui ont pu se former dans la
bouteille avec les années. Se déguste de préférence
le jour même de son ouverture.



Porto blanc



Porto fruité et corsé



Porto suave, riche et moelleux

Taylor Fladgate & Yeatman
Rua do Choupelo, 250
4400-088 Vila Nova de Gaia
Portugal

turismo.taylor@taylor.pt

www.taylor.pt | www.taylorsport.cn