

FONSECA

Porto Vintage 1985

Vin : Porto Fonseca Vintage 1985

Région : Portugal

Appellation : Le porto est un vin muté portugais, produit uniquement dans la région du Haut Douro

Cépages : Assemblage à partir de touriga nacional, tinta roriz, touriga franca, tinta barroca et tinta cao

Présentation : En 1822, Manuel Pedro Guimaraens fait l'acquisition de la maison de négoce Fonseca, Monteiro & Co et, vingt-cinq ans plus tard, il déclare son premier millésime. Au cours du siècle suivant, la société se constitue un marché florissant et devient propriétaire de nouvelles vignes. Ce porto vintage reste le plus flamboyant, le plus exubérant et le plus exotique, doté d'un caractère incomparable à celui de ses pairs. Le doit-il à sa composante balsamique, ses arômes d'épices asiatiques, ou tout simplement son parfum exotique fabuleux ? Le Fonseca est en tout cas unique. Il est également enclin à atteindre sa pleine maturité à un rythme un peu plus rapide que les autres portos vintages, mais il a une capacité extraordinaire à conserver son fruit et garde toute sa séduction trente à quarante ans.

Les vins les plus anciens ont parfois le col, la collerette ou l'étiquette très légèrement tachés ou déchirés. Les bouteilles sont cependant dans un état tout à fait convenable, étant donné l'ancienneté de certains de ces flacons.

Vinification : Après l'arrêt de la fermentation par ajout d'alcool neutre de raisin, les vins sont élevés en foudres de chêne au bord du Douro.

Unique au porto, l'élevage a lieu à soixante-quinze kilomètres du lieu de production dans la ville côtière de Vila Nova de Gaia.

Ici, le climat relativement frais sans aucune de ces amplitudes annuelles dont souffre la région du Douro, offre des conditions d'élevage idéales.

Élevage : Élevé deux ans seulement en barriques puis mis en bouteilles, le porto vintage poursuit son évolution dans des caves fraîches maintenues à une température constante de 10 à 13 °C.

Emprisonné sous verre, au frais en milieu réducteur, ce porto peut vieillir ainsi pendant plusieurs décennies en acquérant une complexité aromatique remarquable.

Dégustation :

Apogée : 2000 / 2025

Service :

Accompagnement idéal : Desserts au chocolat.

Prix : 110 € la bouteille

Millésimes disponibles :