PORTO VINTAGE

2020 · Rouge · Portugal / Douro

Producteur : Quinta de la Rosa
SAQ (CCNP) : 13035368
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 85.25 $

Appellation : Porto
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Douro
Nom du propriétaire : Tim et Sophia Bergqvist (Père & Fille)
Géologie du sol : Schisteux en pentes terrassées. Exposé coté sud et sud-est. Le vignoble s'étend de la rive du Douro jusqu'à 450 mètres d'altitude ce qui permet une variété de climat considérable. Aucune irrigation.
Encépagement : Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%) et Tinta Roriz (20%)

Vinification : Les raisins ont été foulés au pied dans de grands ≪lagars≫ de granit.
Élevage : 18 mois en fût de plusieurs tonnelles puis assemblé et embouteillé.

Aspect gustatif : Les vins sont magnifiquement aromatiques et élégants, plutôt séduisants.

Accord vin et mets : Appréciez-le en digestif ou encore avec du fromage ou des chocolats. N'oubliez pas de décanter le porto après quelques années en bouteille, un dépôt se sera formé.

Le domaine :

Ce qui fait de Quinta de la Rosa une maison de porto si unique, c'est d'abord sa localisation au cœur de la région de la vallée du Douro (près de Pinhao), sur les terroirs classés «A», les meilleurs de la région. Les vignobles, offrant un paysage spectaculaire, comptent parmi les plus hautes terrasses de la région. Propriété de la famille Bergqvist depuis 1906, Quinta de la Rosa s'est démarquée en devenant l'une des premières maisons du Douro à produire des vins de table secs à partir des cépages indigènes typiques du porto. Ceux-ci comptent maintenant pour plus de 70% de la production.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Nov 2024

Il y a longtemps qu'un tel fruité m'est été aussi cru qu'aussi beau, dans la sève de son innocence avec, à la clé, tout l'avenir devant lui. Et puis il y a cette « clarté étoffée », déposée là sur de beaux tanins mûrs que l'on mâche et mâche encore, dans ce mélange de fraîcheur et de puissance assumée. Cette mise récente - 2022 - est déjà une promesse, pour les trois prochaines décennies à venir. Un tel vintage c'est surtout toutes ces forces nécessaires, réunies pour affronter l'hiver, ici et maintenant, ou dans 15 à 20 ans. Un vin de grande classe, aux tanins civilisés et à la fraîcheur enlevante, fort stylisé mais surtout très élégant.

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024

Plus de temps à perdre. La vie est si courte. Le porto vintage dont les attributs révélés sont passablement fruités, merci, n'a que deux issues logiques. Ou vous attendez l'article de votre propre mort pour en déboucher un flacon retrouvé après 20 ans de cave, ou bien vous vous en délectez sur une pièce de viande rôtie ou braisée mijotée à même le candidat en question. Tonicité et largesse fruitée sont ici au rendez-vous sur une trame tanique élégante, nourrie et fort substantielle. Un flacon impeccable, à vous faire rêver jusqu'au dessert… au chocolat?

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste

James Suckling, Dec 2023

This shows notes of ripe bark and berries, with dried flowers, chocolate and toffee. Some earthy undertones, too. Full body. It's rich and creamy with moderate sweetness and a bed of fine tannins that give a velvety and chocolaty mouthfeel. Long and seamless. Better after 2027.

https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/206008/quinta-de-la-rosa-vintage-port-2020/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2023

Grand seigneur pouvant traverser le temps, le vintage demande souvent une longue garde (20 ans au minimum) pour se révéler pleinement. Or, celui de Quinta de la Rosa se laisse déjà approcher avec un gras de bébé magnifique. Séveux, concentré et élégant, il paraît plus sec que les autres. Grand vin en devenir.

https://www.journaldemontreal.com/2023/02/24/les-10meilleurs-portos