

Van Zellers

Ce millésime 2020, d'une concentration exceptionnelle, célèbre quatre siècles d'histoire familiale.
Un Porto Vintage dense et profond, à la fois voluptueux et précis, promis à une très longue garde.

VAN ZELLERS



Alcool :20,00 %

Composition: 100% Porto divers

Vintage Port 2020

Douro, Portugal

Région et vignobles

Le Douro, classé parmi les plus anciens vignobles délimités au monde, s'étend le long du fleuve éponyme et de ses affluents. Ses pentes abruptes de **schistes** emmagasinent la chaleur et forcent la vigne à plonger profondément ses racines. Protégée des vents atlantiques par la Serra do Marão, la région jouit d'un climat continental chaud où l'altitude — entre 150 et 600 mètres — apporte la fraîcheur indispensable à l'équilibre des vins.

Le cycle végétatif 2019/2020 fut atypique : après un printemps pluvieux, les réserves hydriques ont soutenu la croissance avant un été extrêmement chaud. Fin août, une brève pluie précéda une déshydratation sévère des grappes, notamment de Touriga Franca, réduisant les rendements de 30 à 35 %. Les vignobles de Van Zellers & Co, situés en Cima Corgo et Baixo Corgo, ont été récoltés tôt afin de préserver l'acidité et l'harmonie naturelle des fruits.

Vinification

Les raisins sont **triés à la main**, puis **foulés aux pieds** avec les rafles dans des lagares de granit. Près de **15 % de l'eau-de-vie** est incorporée dès le départ pour homogénéiser le moût et prolonger légèrement la fermentation, assurant une extraction douce mais complète. Lorsque le taux de sucre souhaité est atteint, la fortification finale porte le vin à **20 % vol.**

Conformément à la tradition des grands Ports Vintage, le vin est mis en bouteille jeune afin de préserver l'intensité du fruit et le potentiel de vieillissement. La mise a eu lieu en **octobre 2022**, à 2 742 bouteilles de 750 ml. Analyses : pH **3,80**, acidité totale **4,5 g/L**, acidité volatile **0,2 g/L**, SO□ total**93 mg/L**.

Notes de dégustation

- **Robe :** Pourpre profond, opaque, aux reflets violacés denses.
- **Nez :** Arômes intenses de cerise noire, mûre et kirsch, soulignés de violette, de cacao et d'une subtile touche de pierre chaude.
- **Bouche :** Matière opulente et serrée, aux tanins puissants mais soyeux. Le fruit mûr s'équilibre avec une fraîcheur minérale et une sucrosité parfaitement intégrée. Finale longue, vibrante et persistante.

VAN ZELLERS

Vintage Port 2020

Le saviez-vous ?

Ce **Porto Vintage 2020** marque le **400 anniversaire** de la famille Van Zellers & Co. Malgré un millésime difficile, la maison a produit un vin d'une pureté et d'une concentration remarquables, fidèle à l'esprit des grands Ports de garde.

Accords mets et vin

- **Fromages bleus (Stilton, Roquefort) :** Le sel et la crème du fromage équilibrent la richesse sucrée et tannique du vin.
- **Tarte au chocolat noir :** Le cacao répond aux notes de fruits noirs et de cacao du Porto ; la douceur et la puissance s'harmonisent.
- **Civet de gibier aux fruits rouges :** La structure et la chaleur du vin soulignent la profondeur aromatique du plat.
- **Tarte aux noix ou pasteis de nata :** Le caramel et la noix trouvent un écho dans les arômes d'épices et de fruits mûrs.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

This is a special bottling of their Vintage Port, the 2020 400th Anniversary Special Edition 1620-2020 Vintage Port, which has a very classical nose of dry hay and straw, spices and herbs, with a smoky twist, notes of ripe berry fruit and a hint of liqueur. The palate is powerful and seamless, with plenty of tannin. It's very young and undeveloped but balanced. It felt like a wine from yesteryear, in need of a long time in bottle. It's a lot less sweet at only 84 grams per liter of sugar. I liked this twist to go back to the old style. 2,742 bottles produced. It was bottled in September 2022.