

Quinta do Vale Meão

Le Quinta do Vale Meão Porto Vintage 2011 est un porto concentré et puissant, reflétant le riche terroir de la vallée du Douro avec une intensité de fruit remarquable et un beau potentiel de garde.

QUINTA DO VALE MEÃO

98 Wine Spectator



Alcool :20,00 %

Composition: 100% Porto divers

Vintage Port 2011

Douro, Portugal

Région et Vignobles

La **vallée du Douro**, région emblématique pour certains des meilleurs portos au monde, abrite le domaine de Quinta do Vale Meão. Située dans le nord du Portugal, cette région est célèbre pour ses vignobles en terrasses abruptes et ses sols riches en schiste, idéals pour produire des portos de grande qualité, avec profondeur et complexité. Le climat difficile, avec un hiver pluvieux suivi d'un été sec et ensoleillé, permet aux vignes de développer une résilience et une concentration, produisant des raisins aux saveurs intenses et à la structure affirmée.

Le millésime 2011 a bénéficié d'une saison de culture particulièrement favorable. Après un hiver froid et pluvieux, le printemps a apporté des précipitations suffisantes, assurant une santé vigoureuse des vignes. Le domaine a profité d'un climat presque parfait à l'approche des vendanges, permettant de choisir le moment idéal pour chaque variété. Le résultat est un millésime qui incarne la puissance et la précision du terroir du Douro, mis en valeur par la gestion minutieuse des vignobles de Quinta do Vale Meão.

Vinification

Le **Quinta do Vale Meão Porto Vintage 2011** est un assemblage composé principalement de **60 % de Touriga Franca**, **20 % de Touriga Nacional**, et **5 % de Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão** et d'autres cépages autochtones. Lors des vendanges, les raisins subissent un tri rigoureux pour ne sélectionner que les meilleurs fruits, en écartant notamment ceux qui sont trop mûrs ou atteints de Botrytis. Une fois triés, les raisins sont écrasés, refroidis, puis placés dans des **lagares en granit** traditionnels, où ils sont **foulés aux pieds** pour extraire un maximum de couleur et de tanins pendant environ trois jours.

Lorsque la teneur en sucre du moût atteint le niveau souhaité, le jus est transféré dans des cuves de stockage, et **de l'eau-de-vie est ajoutée** pour arrêter la fermentation, préservant ainsi la douceur naturelle. Ce processus traditionnel de vinification crée un vin fortifié robuste et structuré, prêt pour un vieillissement prolongé.

QUINTA DO VALE MEÃO

Vintage Port 2011

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond, avec un cœur dense et concentré.
- **Arôme** : Notes vibrantes de baies fraîches, de prune noire et une touche d'épices, rehaussées d'accents floraux et minéraux qui soulignent la fraîcheur du vin.
- **Bouche** : Puissante et pleine en attaque, avec des couches de fruits noirs mûrs et des tanins fermes. Le vin est bien structuré, avec une profondeur impressionnante et une longue finale équilibrée qui promet un excellent potentiel de garde.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Agneau rôti au romarin** : La puissance fruitée et la structure tannique du vin accompagnent parfaitement les saveurs riches de l'agneau, tandis que le romarin fait écho aux notes terreuses du porto.
- **Fromage Stilton affiné** : La texture crémeuse et la légère acidité du Stilton équilibrent l'intensité fruitée et le profil tannique du porto, pour un accord classique avec les portos vintage.
- **Magret de canard à la sauce aux prunes** : Le fruit mûr du vin s'harmonise avec la sauce aux prunes, créant un accord parfait qui souligne la profondeur du vin.
- **Truffes au chocolat noir** : La richesse du chocolat noir s'accorde avec l'intensité fruitée du vin, tandis que les tanins ajoutent un agréable contraste à la texture onctueuse des truffes.

98 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 98 Points (2011)

Powerful, with plenty of acidity to the intense cherry, violet, raspberry and wild plum flavors. Offers a sinewy texture, showing a focused spiciness and a long, mineral- and chocolate-filled finish. Sleek and refined. Best from 2040 through 2060. (KM)

96 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 96 Points (2011)

This is a very dry, firm wine that's solidly tannic but never harsh. The wine combines weight and ripe black fruit in a powerful expression of dense vintage Port from this estate in the Upper Douro. Acidity shines through the density on the finish. Age for many decades. (RV)

QUINTA DO VALE MEÃO

Vintage Port 2011

Robert Parker (RP) : 93 Points (2011)

The 2011 Vintage is a blend of 60% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz, 5% Sousao and 5% of other varieties, trodden by foot in lagares. At first I was not too sure of the Quinta do Vale Meao, but just leaving my glass to one side for 30 minutes, it developed promisingly in the glass, offering fragrant scents of California raisin and fresh prune, hints of clove and smoke that are well-defined. The palate is well-balanced, with fine tannins encasing a core of ripe red and black fruit, plus there is a lovely honeyed, almost mellifluous texture towards the finish. This will be one of the more approachable 2011 declared Ports and one that is well worth seeking out. Tasted May 2013.