

Van Zellers

Récolté en 1940 et élevé durant des décennies en très vieux fûts, ce Porto blanc de récolte unique dévoile des arômes d'agrumes confits, de miel, de noix et d'abricot sec, portés par une finale d'une longueur saisissante.

VAN ZELLERS

Single Harvest Very Old White Port 1940

Douro, Portugal



Alcool :20,50 %

Composition: 100% Porto divers

Région et vignobles

Le Douro, berceau du vin portugais, est une vallée spectaculaire façonnée par le fleuve du même nom et ses affluents. Ses terrasses abruptes de **schistes** accumulent la chaleur et forcent la vigne à plonger profondément pour puiser l'humidité vitale. Protégée des influences atlantiques par la Serra do Marão, la région présente un climat continental chaud. Les sous-régions — **Baixo Corgo**, **Cima Corgo** et **Douro Superior** — se distinguent par leur altitude, leur pluviométrie et leur potentiel de garde.

Les blancs du Douro sont traditionnellement issus de complantations mêlant des cépages tels que Viosinho, Rabigato, Gouveio, Códega, entre autres. En 1940, un été **particulièrement sec** a fortement réduit les rendements, concentrant les arômes et la structure. Ce Porto blanc très vieux, né de ces conditions extrêmes, allie richesse, fraîcheur et profondeur minérale typique des sols schisteux.

Vinification

Composé **à 100 % de cépages blancs du Douro**, ce Single Harvest Very Old White Port a été fortifié après fermentation partielle, puis élevé durant plus de **80 ans** en **très vieux fûts de chêne**. Ce long vieillissement oxydatif a sculpté sa robe, affiné sa douceur naturelle et intégré sa fraîcheur avec une précision rare.

Profil technique : Alcool **20,5 %**, pH **3,80**, acidité totale **5,14 g/L**, acidité volatile **1,52 g/L**, SO□ total**71 mg/L**, densité **5,0° Baumé**. Son long passage en bois lui confère des notes de fruits secs, d'agrumes confits et une persistance aromatique exceptionnelle.

Notes de dégustation

- **Robe :** Or profond aux reflets ambrés et verts, signature des très longs élevages oxydatifs.
- **Nez :** Arômes d'agrumes confits, de miel, d'abricot sec, de prune blanche et de zeste d'orange, soutenus par des nuances de noix et d'épices fines.
- **Bouche :** Texture soyeuse et concentrée, où la douceur naturelle s'équilibre avec une acidité vive. Les saveurs d'écorce d'orange, de fruits secs et de miel évoluent vers une **finale interminable**, à la fois fraîche et voluptueuse.

VAN ZELLERS

Single Harvest Very Old White Port 1940

Le saviez-vous ?

Pour Van Zellers & Co, le **temps** est le plus précieux des alliés : il concentre les saveurs, polit la structure et révèle ces nuances dorées et cette vitalité surprenante que seul un Porto vieilli plusieurs décennies peut offrir.

Accords mets et vin

- **Foie gras mi-cuit :** La richesse miellée du vin et sa vivacité équilibrent la texture onctueuse du foie gras.
- **Amandes salées et fromage Manchego affiné :** Les notes de noix et d'agrumes répondent à la saveur salée et à la pâte ferme du fromage.
- **Crème brûlée :** Le caramel croustillant reflète la douceur du Porto, tandis que l'acidité souligne la crème vanillée.
- **Canard laqué à l'orange :** Les arômes d'écorce et d'épices s'accordent avec le glaçage d'orange et la richesse du plat.



Robert Parker (RP) : 95 Points (0)

There was one white wine in the range of very old single-harvest Ports, the 1940 Colheita Single Harvest Very Old White Porto, which is difficult to identify by its color, which is a very bright and clean mahogany with some green around the edges. But the complex nose is a little higher-pitched, combining aromas of dates and raisins with molasses, carob beans and an earthy touch with some distant floral hints. 1940 saw an extremely warm summer that resulted in a very small crop. The palate is elegant and balanced, with some spirity hints. It doesn't feel too sweet despite having 126 grams of sugar, and it has a volatile twist in the finish (1.52 grams). I wonder if throughout its life they added coloring or caramel here... In any case, it's a superb bottle of Port. This is truly scarce; they won't do more than nine bottles per year, and it's only bottled to order.