

Quinta de la Rosa

À la fois somptueux et précis, Quinta de la Rosa Vintage Port 2020 marie la richesse du fruit noir, un éclat floral généreux et une structure taillée pour traverser les décennies.

QUINTA
DE LA ROSA

95
James
Suckling



Alcool :20,00 %

Composition: 100% Porto divers

Vintage Port 2020

Douro, Portugal

Région et vignobles

Au cœur du **Douro Valley**, près de Pinhão, Quinta de la Rosa bénéficie d'un paysage viticole spectaculaire où les vignes surgissent au-dessus du fleuve sur des coteaux abrupts de schiste. Le domaine met notamment en avant Vale do Inferno, au plus près de la rivière, ainsi que Lamelas, qui grimpe jusqu'à **500 m** d'altitude. Cette amplitude altitudinale contribue à préserver fraîcheur et relief aromatique tout en conservant la concentration propre aux grands Vintage Ports. Les raisins du domaine sont par ailleurs classés **Category A**, soit le plus haut niveau qualitatif du Douro.

Le terroir façonne ici un style très particulier. Le schiste, les expositions variées et l'altitude donnent au vin une sensation de minéralité et d'énergie qui équilibre naturellement la richesse du Porto. Le domaine revendique d'ailleurs un style de maison plus sec en perception, sans sucrosité pesante, où l'eau-de-vie est soigneusement intégrée. Dans le contexte du millésime 2020, un hiver plus humide et plus froid a assuré de bonnes réserves, avant un été très chaud qui a produit des baies concentrées, avec des rendements plus faibles que d'ordinaire.

Vinification

Quinta de la Rosa Vintage Port 2020 est élaboré à partir de cépages traditionnels du Porto, principalement **Touriga Nacional** et **Touriga Franca**, complétés par un peu de **Sousão** provenant des anciennes terrasses en pierre sèche. Cet assemblage est particulièrement cohérent pour un grand Porto millésimé: Touriga Nacional apporte densité, parfum et structure, Touriga Franca affine le bouquet et la texture, tandis que Sousão renforce couleur et fraîcheur acide.

Les meilleurs vins de la récolte 2020 ont été foulés aux pieds dans des lagares de granit pendant trois à quatre jours, avec un contrôle attentif des températures, avant l'ajout d'aguardente pour arrêter la fermentation. L'élevage s'est ensuite déroulé en grands **tonels** de chêne pendant **24 mois** selon la fiche technique du millésime, avant la mise prévue en bouteille en septembre 2022. La page officielle actuelle du domaine mentionne pour sa part un élevage en grands tonels et un conseil de garde de **20 ans et plus**. Le vin titre **20 % vol.** et la production annoncée est de **15 000 bouteilles**.

QUINTA
DE LA ROSA

Vintage Port 2020

Notes de dégustation

- **Robe**: Violet profond, dense et presque opaque au centre, avec une intensité visuelle qui annonce d'emblée une matière concentrée et un grand potentiel de vieillissement.
- **Nez**: Très expressif, dominé par les fruits noirs, les baies mûres et des accents floraux exubérants, puis nuancé par des notes d'écorce, de fleurs séchées, de chocolat et de toffee.
- **Bouche**: Pleine, riche et texturée, mais jamais lourde. La douceur du fruit compoté s'équilibre avec des tannins fermes, une vraie fraîcheur et une finale longue, dense et harmonieuse.

Le saviez-vous ?

Quinta de la Rosa revendique pour ses Ports un style de maison plus sec en sensation, pensé pour les amateurs de vin autant que pour les amateurs de Porto. Cette philosophie repose sur une fermentation plus longue et sur une intégration particulièrement soignée de l'eau-de-vie, afin de préserver **fraîcheur** et **minéralité** sans sucrosité envahissante. C'est l'une des signatures les plus séduisantes de la propriété.

Idées d'accords mets et vins

- **Stilton**: Le contraste entre le sel, la texture crémeuse et la puissance aromatique du fromage sublime la douceur du fruit noir et la structure tannique du vin.
- **Fondant au chocolat noir**: Les notes de chocolat, de toffee et de baies noires du Porto répondent naturellement au dessert, tandis que la fraîcheur du vin évite toute lourdeur.
- **Chevreuil sauce mûres**: La concentration du vin épouse admirablement le caractère giboyeux de la viande, et la sauce renforce son registre de fruits noirs mûrs.
- **Tarte aux noix**: Les saveurs de fruits secs et la richesse pâtissière font écho à la profondeur du Porto, surtout après quelques années supplémentaires de bouteille.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2020)

This shows notes of ripe bark and berries, with dried flowers, chocolate and toffee.

QUINTA
DE LA ROSA

Vintage Port 2020

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2020)

A finely balanced Vintage Port, this is richly textured, poised between sweet black-fruit compote flavors and plenty of firm tannins. This impressive wine is dense, sure to age well. Drink from 2029.