

Dégustation Porto en deux fois. Yvan Verdier.

B = Brillante, L = Limpide, T = transparent, PAI = persistance aromatique intense (exprimée en secondes).

Andreson spécial réserve White

Belle robe blond acajou finement ambrée, Brillante, Limpide, transparente, au disque terre de sienne.

1^{er} nez avant agitation de moyenne intensité marqué par des notes de fruits , prunelle, abricot, mirabelle finement vanillés sur ensemble pain d'épices et une fine touche florale bruyère.

Après agitation apparaissent des notes de caramel, d'oranges amère surlignées d'une touche noyau d'amande.

Attaque en bouche vive et fraîche à la fois. Le milieu de bouche est marqué par un bon équilibre acidité, moelleux, sucrosité. La matière est moyenne et souple.

On retrouve les arômes de nez avec la dominante abricot confit, caramel, eau de vie de prune sur un moelleux finement acidulé et une touche amande amère. Finale chaleureuse et chaude, presque alcooleuse... PAI de 12 à 13

Junior Tinto Niepoort

Belle robe très dense d'un noir merise à cerise burlat, de belle brillance au disque violine.

1^{er} nez avant agitation marqué par les fruits noirs confits cerise, griotte, cassis, mûre, myrtille finement cacaoté évoluant sur des notes de cuir, de tabac, de fumé, enveloppées de notes florales, iris, violette très marquées.

Attaque en bouche vive et ferme à la fois.

Le milieu de bouche est marqué par un bel équilibre acidité, moelleux, tannins, sucrosité marquée. La matière est dense, opulente.

On retrouve les arômes de l'olfaction directe avec la dominante mûre, myrtille, tabac surlignée de touches vanillées et armoise.

La finale chaleureuse sur un épicé fin (poivre noir) termine sur une fine astringence gommée par la liqueur du sucré. PAI de 13 à 14

Sandeman Impérial réserve

Jolie robe acajou foncé marquée par de jolis reflets cuivré à ambré et au disque orangé. B.L.

1^{er} nez avant agitation marqué par la noix, le rancio, le vieux rhum surligné de touches tabac à pipe, pain d'épices, écorce d'orange confite, cannelle, le tout évoluant sur du caramel, de la liqueur de fraise des bois et de la boite à cigares.

Attaque en bouche vive et fraîche à la fois

Le milieu de bouche est marqué par un bon équilibre acidité, moelleux, tannins, sucrosité. La matière est moyenne mais assez soyeuse marquée par les arômes de nez, la touche liqueur de fraises des bois.

La finale alcooleuse termine sur une note très épicée. PAI de 13 à 14

Taylor's LBV 2003

Belle robe dense, très noire, très merise au disque violacé marqué de quelques reflets orangés. B.L

Joli nez avant agitation, très cuir et épices évoluant sur des fruits noirs, cerise, vanille douce, pruneau, orange confite surligné de notes florales pivoine et violette.

Attaque en bouche vive et fraîche à la fois. Le milieu de bouche est marqué par un bel équilibre acidité, moelleux, tannins, sucrosité. L'acidité s'exprime avec fraîcheur sur une belle liqueur enveloppante et une texture soyeuse, veloutée, marquée par le pruneau, la cerise noire, la myrtille sur un fin vanillé cacaoté.

Bel équilibre, plein de densité et d'opulence. La finale est chaleureuse, épicée et termine sur une amertume très chocolat noir. PAI de 15 à 16.

Burmester LBV 2001

Très jolie robe d'une extrême densité marqué par la merise noire B.L au disque très violine.

Avant agitation joli nez intense et riche, plein de complexité aromatique, marqué par les fruits noirs confiturés, myrtille, mûre, sur un boisé cèdre surligné de notes encre de seiche et évoluant sur du cuir, du tabac (boite à cigare), du fumé, enveloppés d'un ensemble floral tulipe, coquelicot, iris.

Attaque en bouche vive et fraîche à la fois.

Le milieu de bouche est marqué par un magnifique équilibre acidité, moelleux, tannins, sucrosité. La matière est dense et très soyeuse. On retrouve les arômes de nez avec les dominants fruits noirs, une pointe de café. Joli fondu, souple et aux tannins fins et élégants. Un joli vin plein d'élégance et d'avenir. A attendre encore PAI de 16 à 17

Rozes Infanta Isabel 10 ans d'âge

Jolie robe acajou moyen, B.L.T au disque cuivré.

1^{er} nez avant agitation marqué par du toffee, du vanillé fin, de la mandarine, puis évoluant sur du vieux rhum presque malté supporté de notes de caramel.

A l'agitation le vin évolue sur de l'eau de vie de prune, marqué par de la boite à cigares, une touche de rancio, de noix verte, presque « brou de noix »

Attaque en bouche vive et fraîche à la fois.

Le milieu de bouche est marqué par un bon équilibre acidité, moelleux, sucrosité. La matière est moyenne. On retrouve les arômes de l'olfaction directe avec des notes de kumkat à l'eau de vie, de noix, de chocolat amer.

La finale chaleureuse et chaude termine sur une pointe d'agressivité. PAI de 13 à 14

Ramos Pinto quinta do bom retiro

Très belle robe cristalline, presque cognac ambrée, L et T au disque terre de sienne.

1^{er} nez avant agitation de belle intensité, finement éthéré mais vite dominé par des notes de rancio, d'orange confite, de noix, d'amande et de raisins de Corinthe finement viandés.

A l'agitation apparaissent des notes de fruits secs amande grillée, noix de cajou, cerises à noyaux à l'eau de vie, tabac.

Attaque en bouche ample et riche. Belle matière.

Le milieu de bouche est marqué par un bon équilibre acidité, moelleux, sucrosité. Ces derniers balancent bien. On retrouve les arômes de nez avec le cacao, l'orange confite, les fruits secs, le caramel au beurre sur un fort support alcooléux.

Finale chaude, très grasse sur une astringence fine et élégante. PAI de 15 à 16