STATION REGIONALE ITV MIDI-PYRENEES
Association Loi 1901
V'innopôle - BP 22 - 81310 Peyrole

Voyage Technique au Portugal

23 - 30 janvier 2005

Document de synthèse

Au commencement, il y avait.....

Un groupe....

Un bus, qui a transporté l'équipe de France de football lors de l'Euro 2004, et son chauffeur, Fernando

Des organisateurs.....

.....et l'envie forte de découvir ce pays.

Olivier et Liliane ont édité cette synthèse avec l'aide précieuse de Francine (pour ses notes et ses photos), Flora et Sylvie (pour leurs photos), Michel pour sa poésie, et les sites internet de l'Institut des Vins du Douro et du Porto, de l'Instituto da Vinha e do Vinho du Vinho Verde, de Cortes de Cima wineanorak, Planète Vin, l'Atlas des Vins du Monde, La Vigne.

Les voyages techniques organisés par la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées, maintenant depuis 8 ans, ont conduit plusieurs d'entre-nous dans des contrées frontalières, Aragon, Piémont Italien, et bien plus lointaines, Hongrie, Maroc, Liban, et Grèce.

Vignes dans l'Alentejo

Pour 2005, le choix des participants s'est porté sur le Portugal, voyage qui s'est déroulé du 23 au 30 janvier 2005..... sous une météo très clémente !

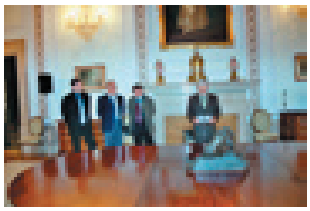
Quel challenge s'est alors offert à nous pour découvrir, en l'espace d'une semaine, ce pays au patrimoine viticole si riche, hérité des romains et développé par les portugais au fil des siècles.

Compte-tenu d'une telle richesse, des choix ont été nécessaires, et à travers cette synthèse, nous vous proposons une vision et une analyse du Portugal «viticole» très certainement limitées, mais ce sont bien celles qui se sont offertes à nous à travers les structures que nous avons eu la chance de visiter lors de notre séjour.

Quelques remerciements.....

Réception au Consulat à Porto

Tout d'abord à M. Dominique Marcos-Pirès, adjoint de l'attaché agricole à l'Ambassade de France au Portugal, pour son aide technique précieuse à l'organisation de ce voyage, ainsi que M. Ben Brahim, Consul Général au Consulat de France à Porto, et l'adjoint au Maire de la Mairie de Porto, qui nous ont fait l'honneur de nous recevoir,


Réception à la Mairie de Porto

ainsi que toutes les personnes qui nous ont accueillis :

- ***Mme Maria Fatima***, Directrice de Proenol et ses oenologues
- ***M. Antonio Rocha Gracia***, oenologue aux Chais Ferreira à Porto
- ***Mme Natalia Moser Ribeiro***, chef de service au laboratoire de l'IVDP (Institut Vins du Douro et du Porto)
- ***M. Tomas Roquette***, propriétaire de la Quinta do Crasto
- ***M. Francisco Ferreira,*** responsable de production***, M. Francisco Olzabal,*** oenologue Quinta Do Vallado
- ***Antonio*** de la cave coopérative de Amarante
- ***M. Christian Romanet,*** directeur des ventes***, M. Avelino Marques,*** directeur général de la bouchonnerie Lafitte
- ***M. Jean-Michel Riboulet,*** directeur du CEVAQOE
- ***M. Dias Cardoso***, directeur technique aux Caves Messias
- ***M. Curvelo-Garcia***, directeur de l'EVN (Station Viti-Vinicole Nationale)
- ***Hans et Carie Jorgensen***, propriétaires de la Cave Cortes de Cima
- ***Horacio Simoes***, propriétaire de la Casa Agricola Horacio Simoes

Nous ne pouvons également que remercier chaleureusement ce peuple portugais pour sa gentillesse et son sens de l'hospitalité.

Un pays de tradition viticole....

Le vin portugais, il n'y a pas si longtemps, pouvait susciter autant d'exaspération face à un tel gachis de possibilités, que de joie chez l'amateur venant de dénicher la perle rare. Si la profusion de cépages autochones semblait receler un potentiel incroyable, les producteurs n'avaient pas l'air de se soucier le moins du monde des désirs de la clientèle étrangère.

Ce n'est qu'une partie de l'histoire... Le Portugal a depuis longtemps produit des vins appréciés dans le monde entier, dont les vins mutés de Porto et de Madère.

Un bref retour en arrière...

L'origine de la viticulture au Portugal remonte à des temps reculés, comme le témoignent des vestiges de cuves et d'amphores datées du IIIème siècle de notre ère. La vigne y a probablement été introduite par les Phéniciens, et son développement assuré par les Grecs et les Romains. Pendant les périodes de domination maure, la viticulture a reculé mais sans toutefois être abandonnée, à cause des avantages économiques que le commerce des vins pouvait offrir.

**** L'essor de la viticulture portugaise et la naissance du Porto***

L'indépendance du Portugal, en 1385, a permis un essor de la viticulture et du commerce des vins portugais, mais la longue période de splendeur des vins portugais commencera en 1693, après que le Roi William III décide d'instaurer de lourdes taxes sur les vins français. L'Angleterre ayant de bonnes relations diplomatiques avec le Portugal, les acheteurs anglais vont alors y chercher des vins à prix compétitifs. La renommée des vins de Porto commence alors. La crise du phylloxera, à la fin du 18ème siècle, verra le déclin de la viticulture portugaise.

**** La dictature de Salazar***

Le coup d'état de 1926 et l'arrivée de Salazar au pouvoir, seront marqués par une intervention forte de l'état, dans l'organisation de la production vinicole. En 1937, sera créée la Junta Nacional do Vinho, avec comme objectif la mise en place des structures coopératives, afin de relancer la production vinicole du pays. En l'espace de 20 ans, plus de 100 coopératives seront alors créées.

**** La révolution des oeillets et l'adhésion à l'Europe***

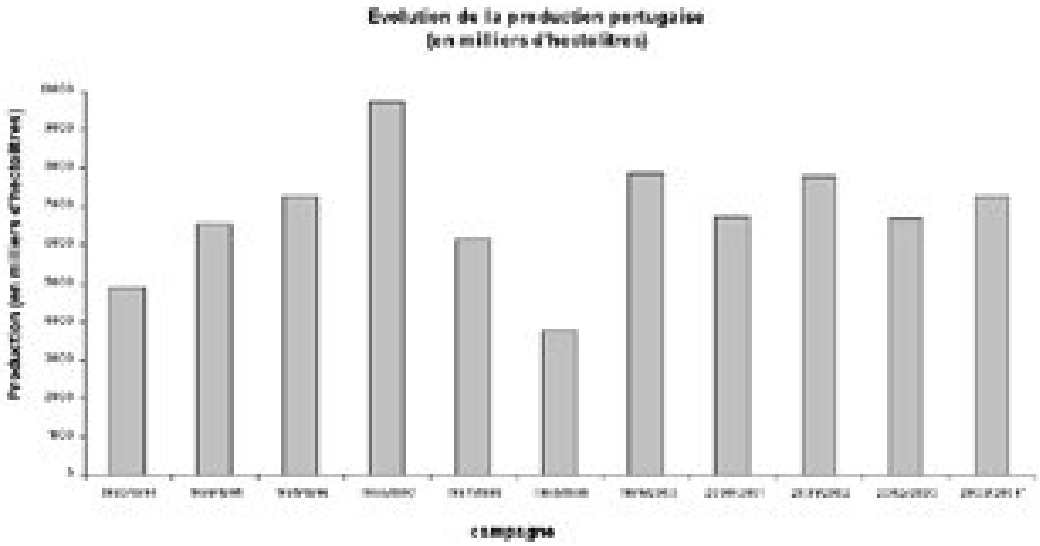
La chute de Salazar et le retour à la démocratie, verront une forte diminution du système corporatiste. L'adhésion du Portugal à l'Union Européenne en 1986, aura été marquée par une forte restructuration du vignoble portugais, et du système des appellations. D'impressionnantes routes traversent aujourd'hui les montagnes pour relier les centres cotiers aux régions isolées. Grâce à cela, les nouvelles exploitations ultramodernes des régions de l'intérieur, comme le Dao et la vallée du Douro, sont à 2 heures de Porto, alors que par le passé, le trajet prenait 1 journée 1/2. Les vignerons ont commencé à moderniser leurs méthodes et leurs équipements, et l'âge d'or des vins de table portugais n'en est qu'à ses débuts.

Le Portugal viti-vinicole d'aujourd'hui

Avec 250.000 ha de vignes destinés à l'élaboration de vins, et une production totale estimée de 7.8 millions d'hectolitres en 2003/2004, le Portugal se situe à la 8ème place des pays producteurs, derrière la France, l'Italie, l'Espagne, les USA, l'Argentine, l'Australie et l'Allemagne.

Les surfaces viticoles ont peu évolué depuis plusieurs années, et très peu de droit de plantation ont été accordés. La production de raisin de table y est anecdotique, contrairement à son voisin espagnol.

La production totale semble évoluer très nettement d'une année sur l'autre sur ces 10 dernières années. Les surfaces étant les mêmes, il faut plutôt y voir des effets millésimes très marqués.



* Valeurs prévisionnelles

Source : Instituto da Vinha e do Vinho

**** Le système des appellations***

Depuis son adhésion à l'Europe en 1986, le vignoble Portugais a subi une mini-révolution, et les zones de production ont été repensées entre :

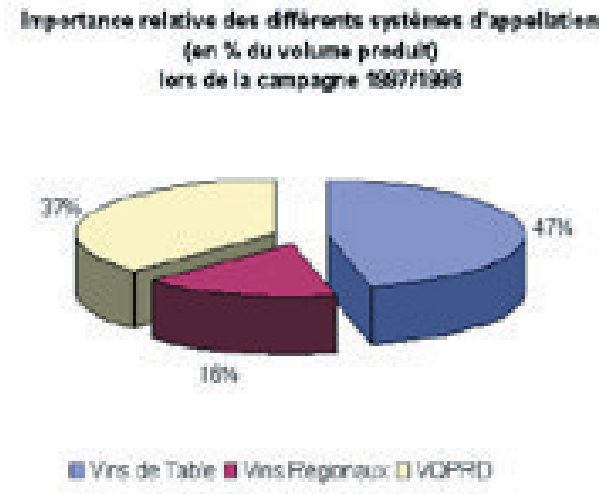
* **VQPRD** (Vin de Qualité Produit dans des Régions Déterminées) subdivisés en :

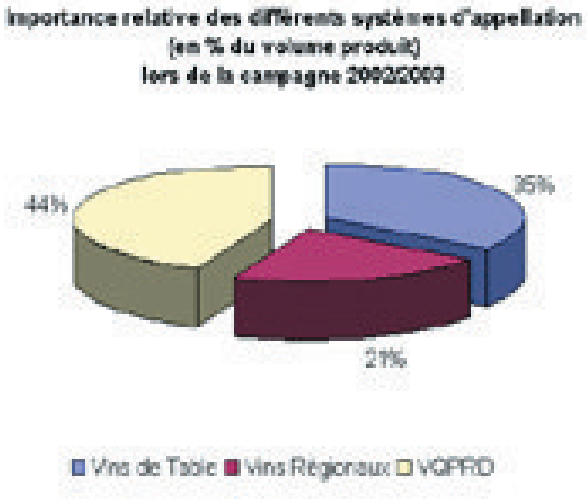
* DOC (Denominaçao de Origem Controlada), appellation réservée aux vins dont la production est traditionnellement liée à une région géographiquement délimitée, et assujettie à une législation propre (équivalent à nos AOC)

* IPR (Indicaçao de Proveniencia Regulamentada), appellation utilisée pour les vins aux caractères marqués et à forte typicité. Un délai de 5 ans est nécessaire avant de pouvoir passer en DOC (équivalent à nos VDQS)

* **Vinho Régional** (équivalent à nos vins de Pays) : il s'agit des vins présentant une indication géographique (85 % du volume doit provenir de la même région). Les vignerons portugais y rangent volontiers leur meilleure production, pour échapper aux contraintes d'encépagement ou d'irrigation par exemple, mais aussi leur production de qualité insuffisante qui n'obtient pas le label DOC

* **Vinho de Mesa** (vin de table) : ces vins désignent tous les autres vins destinés à la consommation, et qui ne peuvent pas bénéficier des appellations précédemment évoquées.





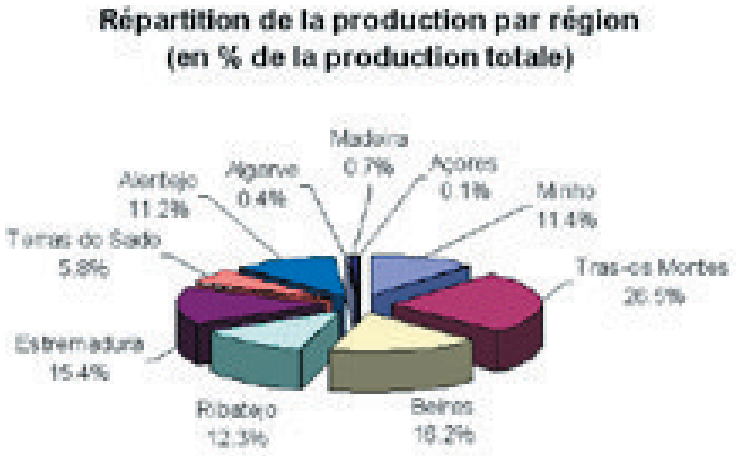
Source Instituto da Vinha e do Vinho

On assiste, globalement, à une diminution de la part des vins de table en faveur des VQPRD et des vins régionaux. Certains producteurs situés en zone DOC n'hésitent pas également, à voir déclasser leurs productions en Vinho Regional, afin d'échapper aux contraintes réglementaires.

La réglementation portugaise prévoit des contrôles rigoureux tout au long de la vinification et de la commercialisation, et les autorités portugaises s'efforcent d'étendre le respect de cette réglementation. Pour cela, il existe deux organisations officielles :

* l'**Instituto da Vinha e do Vinho** *(IVV)*
* et pour le Porto, l'**Instituto do Vinho do Porto** *(IVDP)*, dont le rôle sera développé ultérieurement

** Localisation géographique des principales zones de production*



Le tableau suivant recense les diverses appellations actuelles par région.

Région	DOC ET IPR
Minho	Vinho Verde
Tras-os-Montes	Douro, Porto (IPR : Chaves, Valpaços et Planalto-Mirandés)
Beiras	Dao, Bairrada, Pinhel, Tvora-Varosa, Lafoes, Beira Interior
Estremadure	Bucelas, Colares, Carcavelos, Lourinha, Obidos, Torres Vedras, Alenquer, Arruda (IPR : Alcobaça, Encostas de Aire)
Ribateja **(les Vins Régionaux peuvent prendre la désignation Ribatejano)**	Les aires suivantes prennent l'appellation Ribatejo : Tomar, Santarém, Cartaxo, Almeirim, Coruche
Terras do Sado	Setubal, Palmela
Alentejo **(les Vins Régionaux peuvent prendre la désignation Alentejano)**	Les aires suivantes prennent l'appellation Alentejo: Portalegre, Borba, Redondo, Evora, Reguengos, Vidigueira, Granja-Amareleja, Moura
Algarve	Lagos, Portimao, Lagoa, Moura
L'île de Madère est le siège de la **DOC Madeira**, et les Açores sont celui des **DOC Graciosa, Pico et Biscoitas**	

Les principales zones de production sont situées dans le Nord et dans le Centre du pays. Ces zones sont la vallée du Douro (Porto et DOC Douro), Beiras (DOC Dao et Bairrada principalement), le Minho (Vinho Verde). L'Estrémadure et l'Alentejo situées dans le sud du Portugal pèsent pour 26.6 % dans le volume de vin produit au Portugal. Curieusement, compte-tenu de son apparition récente dans le paysage vinicole portugais, les vins de la région de l'Alentejo (AOC + vins régionaux) sont en valeur les plus consommés sur le marché intérieur, à domicile comme au restaurant. Leur part de marché est de 37 % en GMS et en petit commerce, et de 33 % en CHR. La production de vin dans les îles portugaises (Madère et Açores) est anecdotique, et représente en volume 0.8 % de la production portugaise.

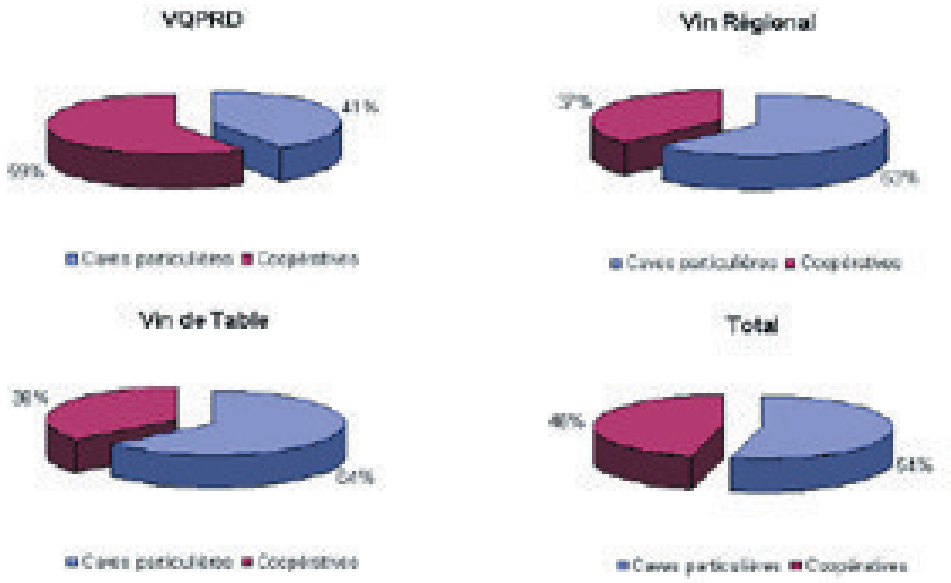
Un régionalisme marqué...

Dans ce pays, tout de même assez petit, les régionalismes sont très marqués, et renforcés par le climat. Avec ses vents d'ouest, l'océan Atlantique exerce une puissante influence sur la côte, qui diminue rapidement dès que l'on s'avance vers l'intérieur. Les nuages de pluies venus de la mer disparaissent dès la première chaîne de montagnes. Si l'on trace une ligne droite du nord au sud, les statistiques climatiques soulignent ce changement radical. La côte atlantique au nord de Porto reçoit 1200 mm de pluies par an, chiffre qui monte à 2000 mm dans les montagnes plus à l'intérieur, et est comparable à la pluviosité de Bergen, sur la côte norvégienne. A l'est des montagnes, ce chiffre diminue peu à peu, pour n'atteindre que 400 mm près de la frontière espagnole, ce qui correspond à un climat sec. Entre ces deux extrêmes se trouve le coeur de la vallée du Douro, qui compte à peu près 700 mm de pluies, assurant un climat idéal pour faire mûrir les raisins du Porto, le plus célèbre vin du Portugal.

Les paysages, l'architecture et les traditions offrent une diversité tout aussi frappante. Les montagnes apparaissent puis disparaissent, et le climat maritime tempéré, à la végétation luxuriante, cède la place au sud et à l'est à des températures plus extrêmes et à des broussailles de pays aride. Les solides demeures de granit gris construites pour résister au vent et à la pluie sont remplacées par des constructions moins durables, peintes en blanc pour renvoyer le soleil brûlant.

La palette des vins portugais reflète cette diversité des régions.

** Organisation du secteur par catégorie d'appellation*



Les vins DOC sont majoritairement produits par des caves particulières, le secteur coopératif représente encore 54 % de la production totale du Portugal. En France, il représentait en 2002/2003, 50 % de la production totale, en excluant les vins pour Cognac et Armagnac, et 42 % en les incluant.

En Midi-Pyrénées, les vins issus de la coopération viticole représentent en 2002, 44 % des vins produits.

Le poids du système coopératif portugais s'explique par la très forte intervention de l'état dans la production vinicole du pays, sous la dictature de Salazar.

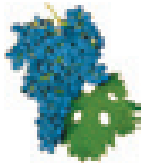
** Organisation du secteur par type de vin et encépagement*

La production de vin est dominée par la production de vins rouges, qui représentent 60 % des vins produits. La part des blancs a considérablement diminué ces dernières années.

La multitude des cépages cultivés (au moins une cinquantaine pour le seul Porto) est à la fois l'handicap du Portugal, et peut être sa chance pour l'avenir. Les DOC faisant l'emploi significatif d'un cépage, sont mentionnées entre parenthèse dans le tableau page suivante.

Dans le passé, un même cépage pouvait porter 4 noms différents, selon le lieu d'origine. C'est encore vrai pour le Tempranillo espagnol qui est appelé Tinta Roriz dans le Douro, et Aragones dans l'Alentejo.

BLANC	ROUGE
* **Alvarinho** : appelé Albarino en Espagne, il donne des vins secs mais gras, onctueux (Vinho Verde)	* **Alfrocheiro preto** (Vinho Verde)
* **Arinto**, que l'on pense dérivé du Riesling (Dão, Carcavelos blanc, Bucelas)	* **Alvarelhão** (Porto, Vinho Verde, Dão)
* **Azal branco** (Vinho Verde)	* **Amaral** (Lafões)
* **Avesso** (Vinho Verde)	* **Aragonez**
* **Barcelo** (Dão)	* **Azal tinto** (Vinho Verde)
* **Bical** (Bairrada)	* **Baga** (ou encore boga de Couro) : le rouge le plus cultivé au Portugal, surtout dans la région de Bairrada et du Dão, donne des vins corsés et aromatiques
* **Bual ou boal** (Carcavelos, Madère)	* **Bastardo** (Porto, Vinho Verde, Dão)
* **Carceal** (Dão)	* **Borracal** (ou boaracal) (Vinho Verde)
* **Codega** (Porto)	* **Cabernet Sauvignon**
* **Dona Branca** (Dão)	* **Casculho** (Porto)
* **Esgana cao** (Bucelas)	* **Castelão** (Bairrada), alias castelão francès, periquita, joão de Santarém (Colares)
* **Fernão pires** (Dão)	* **Cornifesto** (Porto)
* **Gouveio** (Porto)	* **Donzelinho do Castelo** (Porto)
* **Loureiro** (Vinho Verde)	* **Espadeiro tinto** (Vinho Verde)
* **Malvasia** (Porto, Madère)	* **Moreto**
* **Maria Gomes** : le principal blanc de Bairrada	* **Mourisco Semente** (Porto)
* **Moscatel branco** (Porto)	* **Negra Mole**
* **Moscatel galego dourado** (Carcavelos)	* **Ramisco** (Colares)
* **Moscatel roxo** (Porto)	* **Souzao** (Porto)
* **Muscat d'Alexandrie** (Muscat de Setubal)	* **Tinta Amarela** (Porto)
* **Pederna** (Vinho Verde)	* **Tinta Barroca** (Porto)
* **Rabigato** (Porto)	* **Tinta Carvalha** (Porto, Dão)
* **Sercial** (Lafões, Madère)	* **Tinta da Barca** (Porto)
* **Trajadura** (Vinho Verde)	* **Tinta Francisca** (Porto)
* **Verdelho branco** (Madère)	* **Tinta Pinheira**, dérivant du Pinot noir (Vinho Verde)
	* **Tinta Roriz** (Porto ; c'est du Tempranillo)
	* **Tinto** (Porto)
	* **Tinto Cão** (Porto, Vinho Verde)
	* **Touriga Francesa** (Porto)
	* **Touriga Nacional** (Porto) ou Tourigo (Dão, Lafões)
	* **Trincadeira**
	* **Verdelho Tinto** (Vinho Verde)
	* **Vinhao** (Vinho Verde)



Pays traditionnel d'assemblage, le Portugal s'est plié à la mode du monocépage, suivant ainsi la tendance internationale.

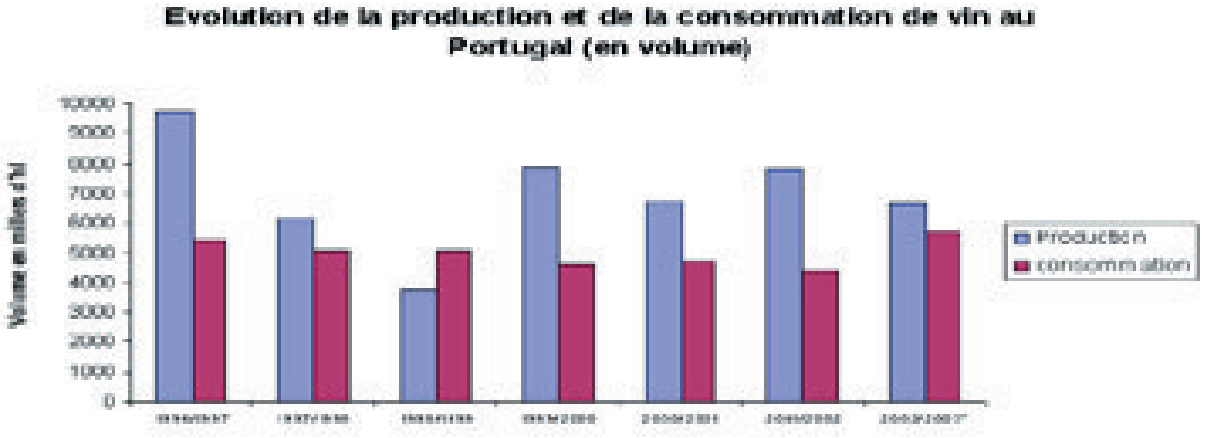
L'économie des vins portugais

**** Poids de la production viti-vinicole dans l'économie portugaise***

Le secteur vinicole représentait en 2003 près de 8 % en valeur, de la production agricole finale (de 6.3 milliards d'euros au Portugal). Ayant bénéficié d'investissements lourds, s'élevant à près d'un milliard sur les 10 dernières années, dont plus de la moitié supportée par le budget de l'état, la filière vinicole est aujourd'hui la plus dynamique et la plus moderne du secteur agro-alimentaire. De la viticulture à la commercialisation, plus de 10.000 opérateurs exercent leur activité dans le domaine des vins et spiritueux. Par ailleurs, ce secteur d'activité contribue à hauteur d'environ 2.5 % au total des exportations du Portugal.

**** Demande interne et production nationale***

La consommation, comme dans la majorité des pays de tradition vinicole, reste constante, mais les vins consommés sont de meilleures qualités.



Evolution de la production et de la consommation de vin au Portugal (en volume) - source I.V.V.

Le vin reste un produit très consommé lors du déjeuner ; ce repas étant aussi important que le dîner au Portugal.

**** Les exportations***

Transport traditionnel des vins de Porto

Les b oissons alcoolisées sont toujours l'un des principaux postes à l'export du Portugal, même si leur part relative diminue de façon constante depuis plusieurs années. Atteignant près de 550 millions d'euros en 2003, pour un volume supérieur à 3 millions d'hl, les expéditions portugaises de boissons alcoolisées restent dominées par le Porto, qui en représente 64 %. Les ventes sont globalement en progression depuis 3 années consécutives, en valeur comme en volume, mais les VQPRD ont du mal à s'affirmer.

C'est la raison pour laquelle Viniportugal, principale structure de communication regroupant les 7 plus gros opérateurs portugais dans le domaine des vins, intensifie les actions de promotion sur les marchés cibles que sont les USA, le Royaume Uni et l'Allemagne. L'Europe est la première zone économique destinataire des vins (80 % en valeur et en volume), suivie de l'Afrique et de l'Amérique. Par pays, le premier client est la France avec des achats de l'ordre de 123 millions d'euros, dont le Porto pour les 3/4, suivie des Pays-Bas et du Royaume Uni.

Les exportations de vins concernent surtout les produits haut de gamme.

Quelques vintages...

**** Les importations***

Compte-tenu de l'importance des exportations (3 millions d'hectolitres), en relation avec la production et la consommation interne, le Portugal doit importer des vins. En volume, les vins de table et les vins régionaux occupent largement le premier rang des achats du Portugal, l'Espagne étant son premier fournisseur, l'Italie le second et la France le troisième.

Par contre, en valeur, leur part est moindre mais reste supérieure à 50 %. Les vins effervescents et les VQPRD occupent respectivement le 2ème et 3ème rang des importations. Le segment des VQPRD est dominé par la France (essentiellement du Bordeaux de qualité moyenne), mais le léger avantage des vins français s'estompe progressivement au profit de leurs concurrents espagnols.

PORTO

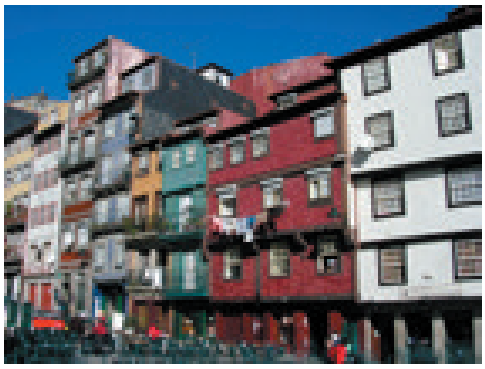
Porto : centre historique vu du Douro

Le fleuve Douro, dans ses méandres qui le mènent à l'Atlantique, entre gorges et montagnes, traverse d'interminables vignobles avant d'arriver à Porto, une des plus anciennes villes d'Europe. Porto a donné son nom à un vin d'exception.

A l'époque romaine, c'était l'emplacement de Portus et de Cale sur les deux rives du Douro. Ces villes formèrent la région de Portucale, véritable origine du mot Portugal.

Deuxième ville du pays, Porto possède un poids économique qui la pose en seule véritable rivale de la capitale. Réputée laborieuse, elle a toujours débordé d'une intense activité commerçante. Moins langoureuse et nonchalante que Lisbonne, elle n'est cependant pas dénuée de charmes, même si elle ne compte pas autant de monuments et de richesses. Son site naturel, l'embouchure encaissée de la vallée du Douro, est même peut-être plus fascinant que celui de Lisbonne.

Des hauteurs de la cathédrale, les toits de tuile rouge tombent en cascades jusqu'aux quais. Le vieux quartier médiéval de la Ribeira est, depuis 1996, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco.



Maisons colorées à Porto

Réputée austère, la ville est colorée et animée : il suffit d'arpenter le soir la célèbre rua Santa Catarina, lieu de promenade favori des habitants de Porto, pour tâter le pouls de la ville.

Résultat : sans qu'on puisse peut-être la dire ravissante, cette ville n'en est pas moins fascinante et surprenante, où l'on voit encore le plus grande luxe et le plus grand délire baroque côtoyer les maisons les plus décrépites.

Porto : le pont Eiffel

Société PROENOL

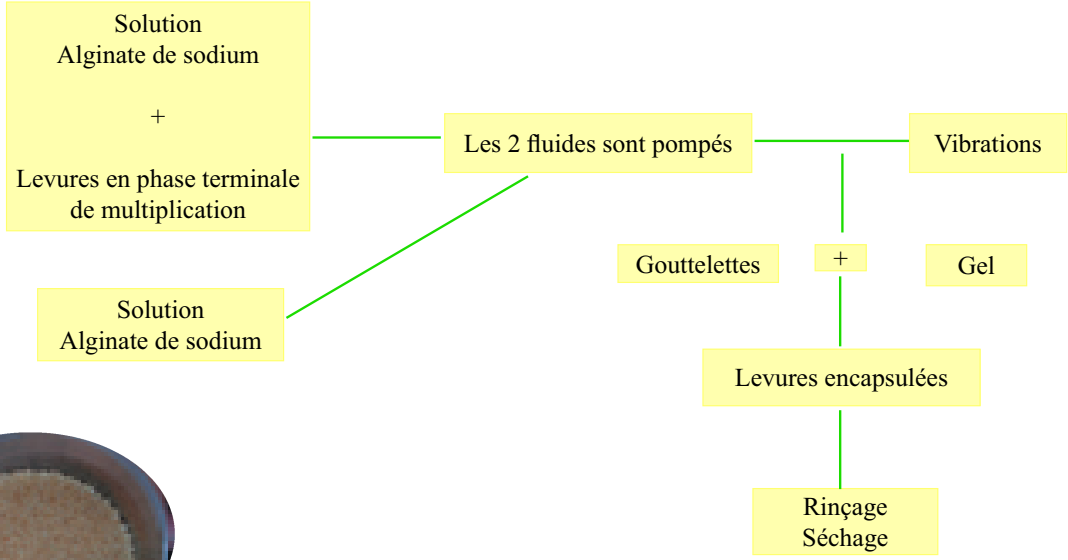
« Des levures encapsulées pour une meilleure gestion des fermentations »

Maria Fatima et Eric Serrano

Proenol est une industrie biotechnologique basée à Canelas (banlieu de Porto), qui centre son activité sur l'oenologie (vinification, clarification, stabilisation, filtration, hygiène). Proenol a participé, en collaboration avec des universités du monde entier, à la sélection de différentes souches de levures, dont les souches QA23 et BA11 commercialisées dans le monde entier sous la forme de LSA.

La spécialité principale de Proenol, et la plus innovante, est la production de levures immobilisées, facilement introduites et retirées du vin au cours de la fermentation.

Tout a commencé en 1986 avec la création d'une unité de production de Levure Sèche Active (LSA). En 1990, l'aboutissement des recherches a permis la production des premières levures encapsulées. 300 kg de produit sec sont aujourd'hui élaborés par jour, selon le process suivant simplifié :



Levures encapsulées

Compte-tenu du procédé totalement innovant, nous n'avons pas eu accès au laboratoire de production. Les quatre spécialités produites par Proenol sont les suivantes :

• **PRO ELIF** (utilisée pour la prise de mousse - souche EC 1118). Les levures peuvent être introduites dans la bouteille facilement. L'étape de remuage est supprimée, puisqu'en retournant la bouteille, le dépôt des billes d'alginate dans le col de la bouteille s'effectue en quelques secondes au lieu des quelques semaines nécessaires lors de remuage classique. La dose d'utilisation est de 1 g de bille/bouteille, soit 0.15 €/bouteille (incluant l'accompagnement technique).

• **PRO DESSERT** (utilisée pour l'élaboration de vins moelleux ou liquoreux - souche BA 11). Les billes sont regroupées dans un sachet et peuvent être retirées du milieu facilement. Ceci permet d'obtenir un meilleur arrêt de fermentation en diminuant les doses de SO_2 utilisé.

• **PRO RESTART** (utilisée en cas d'arrêts de fermentation - souche DV 10). Les levures sont acclimatées à l'alcool lors du processus de fabrication industriel. Grâce à cette spécificité, les sphères peuvent être

introduites dans le moût ou le vin en arrêt de fermentation. Aucun pied de cuve n'est alors nécessaire. La dose d'utilisation est de 70 g/hl à 110 € HT/kg, soit 7.7 €/kg.

• **PRO MALIC** (utilisée pour la désacidification biologique des vins). *Schizosaccharomyces pombe* est ici utilisée. Elle possède une activité intéressante de dégradation de l'acide L-malique en le convertissant en éthanol. Son utilisation permet un contrôle facile du processus de désacidification puisque, encore une fois, il suffit de la retirer du milieu pour stopper son activité.

Le groupe chez Proenol

La commercialisation et la distribution des produits sont assurés par la Société Martin Vialatte, pour le nord de la France, et Laffort pour le sud.

En France, seuls les produits PRO ELIF et PRO RESTART sont commercialisés ; les autres sont utilisés de manière expérimentale.

Malgré un concept innovant et intéressant d'un point de vue oenologique, les ventes en France des produits de la Société Proenol demeurent confidentielles.

Certaines raisons peuvent être avancées par ordre d'importance :

* le prix d'achat élevé pour le vinificateur (110 € environ par kg)
* pour le distributeur, le manque de souplesse dans les formes de conditionnement proposées (10 kg)
* la durée de vie limitée de 6 à 8 mois
* l'incertitude liée à l'utilisation de telles levures. On peut les utiliser 3 fois, mais dans certains cas, on nous dit que cela s'avère possible jusqu'à 5 fois. Le vinificateur a entre ses mains le futur produit qui lui permettra de vivre, et à ce niveau des incertitudes ne sont pas permises

**** Commentaires***

• **PRO ELIF** : la prise de mousse par PRO ELIF s'effectue sans relargage de composés levuriens (mannoprotéines notamment), mais aucune différence significative n'a pu être observée lors des essais effectués.

• **PRO DESSERT** : il s'agit très certainement d'une des applications les plus intéressantes des levures encapsulées. Moins de problème pour arrêter les fermentations, même si la micro-filtration tangentielle est de plus en plus utilisée. L'investissement n'est bien sûr pas le même.

Promalic

La Chambre d'Agriculture du Gers a conduit des essais de désacidification à l'aide de levures Promalic, sur des vins de Colombard en 2002 et 2004.

La littérature fait état de risque de mauvais goûts et de déviations aromatiques, liés à S. pombe.

Concernant ces essais menés en 2002, l'efficacité en terme de désacidification a été probante (- 50% d'acide malique), et au niveau aromatique, le comportement des vins a été acceptable jusqu'à peu de temps avant la mise, où des mauvais goûts légers sont apparus.

Ceci demande a être confirmé en 2004.

Contact : Nathalie David - Château de Mons - Tél. 05.62.68.30.30.

Le Porto et la vallée du Douro

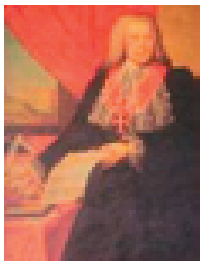
Un des plus beaux paysages viticoles du Monde,

et avant tout, le lieu de production du Porto

«**U**n vignoble sans nul doute le plus sauvage et le plus grandiose qui soit, accroché au nord du Portugal, crucifié de part et d'autre du fleuve Douro. Une vallée rude, austère, et comme soumise aux caprices de quelque divinité démente. L'été, il y règne une étouffante chaleur de forge ; la terre calcinée demande grâce. L'hiver, même les yeux des sarments pleurent de froid. Et puis le vent tournoyant, la grêle, les brouillards, les orages....., le sol âpre, ce climat violent font le Porto.
Et son paradoxe le plus émouvant est bien là».

Nous pourrions écrire un livre entier sur le Porto, aussi nous essaierons d'aller à l'essentiel.

L'histoire des vignobles du Douro remonte à des temps reculés. Les vestiges de cuves et d'amphores, datées du IIIème et IVème siècles de notre ère, en témoignent. Ce sont les Romains, puis plus tard Henri de Bourgogne au XIème siècle, qui découvrirent la valeur de ce terroir et des vins qu'il donnait.



Le Marquis de Pombal

A la fin du XVIIème siècle, les Flamands et les Anglais se montrent de plus en plus friands des vins ibériques, au détriment des vins bordelais, et des autres régions françaises. Les guerres franco-anglaises provoquant un blocus des ports français, et donc l'impossibilité d'exporter, l'Angleterre importe alors de plus en plus de Porto. L'exportation, conditionnée en fût, exigeait que l'on prenne soin du vin avant l'embarquement, pour éviter qu'il ne devienne aigre durant le voyage en bateau jusqu'à Londres. C'est ainsi qu'on ajoutait un peu d'eau de vie (initialement à peu près 20 litres par fût), afin de permettre au vin de survivre. Le mutage fut ainsi découvert par les marchands anglais.

La production du Douro, stimulée par cette envolée de la demande britannique et la hausse des prix, tente de s'adapter, mais ceci finit par provoquer comme pour de nombreux grands vins, l'émergence de nombreux cas de fraudes et d'abus.

Dès le milieu du XVIIIème siècle, la production continue de croître, mais les exportations sont en chute libre. Les grands viticulteurs du Douro, soucieux de leurs intérêts, feront alors pression pour créer, en 1756, la Compagnie Générale de l'Agriculture et des Vignes du Haut-Douro.

Dans cet esprit, on procède pour la première fois, sous l'impulsion du Marquis de Pombal, à la «délimitation des montagnes», et la région productrice sera balisée par 335 bornes de granite, créant ainsi la première appellation contrôlée du Monde !!

Une des 335 bornes historiques

A la fin du XIXème siècle, les imitations de Porto (French Ports, Hamburg Ports, Tarragona Ports) vendues à des prix nettement inférieurs sont monnaie courante, et plongent le Douro dans une crise commerciale. Les ravages dus au phylloxéra achèvent de transformer le Douro en un paysage de misère. Des décrêts sont alors signés, dès 1907, pour réglementer la production, la vente, l'exportation et le contrôle du Porto. Les exportations connaissent une envolée inattendue, et en 1924/1925 passent la barre des 100.000 fûts, un niveau qui ne sera à nouveau égalé qu'à la fin des années 70.

En 1926, le nouveau régime, issu du soulèvement militaire du 28 mai 1926, contraint les entreprises faisant commerce de Porto, à installer leurs entrepôts de vieillissement à Vila Nova de Gaia.

A partir des années 1950, la région assiste à l'essor des coopératives qui, dès le début des années 60 compteront près de 10 % des exploitations de la région vinicole régionale. Après la révolution des Oeillets de 1974, l'organisation corporatiste disparaît.

Les vins de Porto et la viande...

L'histoire du vin de Porto est remplie de petites histoires qui, transmises par voie orale, sont passées de père en fils, pour finir par devenir des légendes. Peut être que la plus ancrée dans l'imaginaire populaire, est celle qui dit qu'on ne fait pas de Porto sans viande. Ces histoires et ces rumeurs ont un certain fondement, tout en comportant une grosse part de fantaisie : des jambons fumés dans les fûts, des chevreaux entiers afin d'améliorer les vins.... telles sont les idées fausses qui circulent autour des vins de Porto.

Le véritable lien entre le Porto et la viande se rapporte vraisemblablement à l'utilisation d'os de vache (où la viande a été préalablement retirée), pour donner davantage de corps aux vins. Certaines maisons ne cachent pas avoir eu recours à cette pratique jusqu'en 1970. Une autre version pourrait venir de l'utilisation de sang de boeuf pour le collage des vins. D'autres sources prétendent l'utilisation de lard non salé dès le lagar (cuve où le raisin est foulé), afin de libérer du gras pour alimenter les levures.

L'utilité de ces pratiques, d'un point de vue oenologique, est bien sûr loin d'être fondée, mais continue d'alimenter les légendes sur le Porto. C'est également ces petites anecdotes qui marquent l'histoire d'un vin et alimentent l'imaginaire collectif.

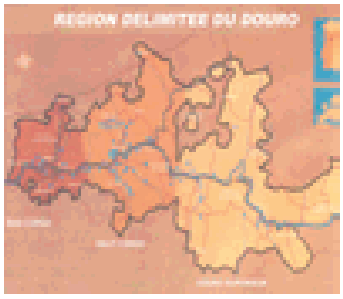
A partir de 1987, le vieillissement du Porto peut être fait dans le Douro. Le vin y est alors vieilli dans des caves climatisées, et est alors appelé «baked» ou «douro baked».

**** Les vignobles du Douro***

«Nulle part ailleurs la culture de la vigne n'est aussi difficile. Il faut défoncer le sol schisteux pour planter les ceps, et construire à flanc de montagne des terrasses si étroites, que seul l'homme peut y accéder. Sur ces coteaux, la vigne doit plonger ses racines jusqu'à 12 mètres de profondeur pour puiser l'eau et les éléments qui lui sont nécessaires»

La viticulture constitue la principale activité de la majorité des agriculteurs de la région, et s'effectue dans des conditions climatiques particulièrement hostiles, sur des sols rocailleux qui n'offrent aucune alternative possible.

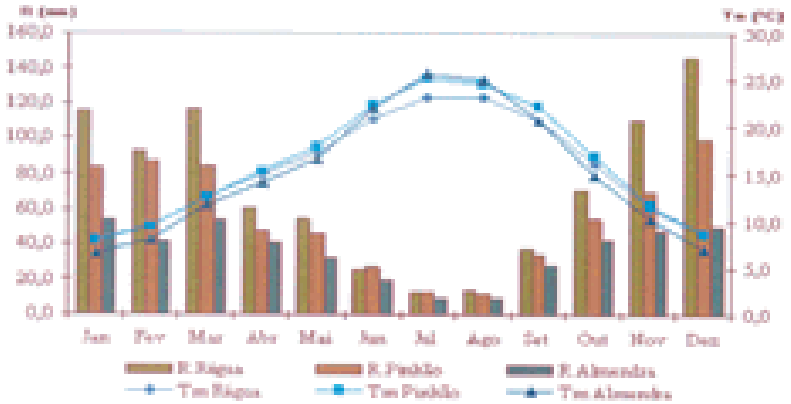
Lorsque l'on évoque la région délimitée du Douro, on parle de 250.000 ha de terre. Une aire aussi vaste n'est forcément pas homogène. Aussi, on peut diviser le Douro en trois sous-régions distinctes : le Bas-Corgo, le Haut-Corgo et le Douro Supérieur.



Les trois sous-régions du Douro

**** Données météorologiques***

La particularité du Douro réside dans sa localisation géographique. Il est, en effet, particulièrement sensible à la présence des montagnes de Marap et de Montemuro, qui érigent une protection contre les masses d'air humide venant de l'ouest. Riche en vallées profondes abritées par le relief montagneux, la région est réputée pour ses hivers rigoureux et ses étés caniculaires et secs. Ces écarts thermiques entre les saisons, une faible pluviosité et une insolation intense, sont propres à l'obtention de raisins riches en sucre, en arôme, en pigments et composés phénoliques.



(Regua se situe dans le Bas-Corgo, Pinhao dans le Haut-Corgo et Almendra dans le Douro Supérieur)

Si les différences climatiques ne sont pas si marquées en terme de température, la sous-région du Douro Supérieur est marquée par des précipitations inférieures. Les vignes du Douro Supérieur sont situées sur des terrains moins inclinés, jadis inaccessibles à cause de l'absence de mécanisation. De nombreuses plantations y sont réalisées.

Les vignes tournées vers le sud et le couchant sont toujours frappées par le soleil ; les vignes orientées vers le nord favorisent les maturations moins brutales. Les vieilles vignes possédant un enracinement profond parviennent plus facilement à résister à la sécheresse.

** Les sols*

D'un point de vue géologique, le schiste domine la région. Ces schistes sont des roches métamorphiques qui ont été formées à partir de roches sédimentaires, soumises à des mouvements techtoniques. L'inclinaison des strates permet aux racines de plonger jusqu'à plusieurs mètres de profondeur. Il s'agit d'une roche qui présente de bonnes caractéristiques pour la culture de la vigne.

Elle permet une bonne pénétration de l'eau et des racines, et évite l'érosion : elle garde en réserve la chaleur qu'elle absorbe le jour et la redistribue la nuit aux vignes. Les sols schisteux sont complétés par des affleurements granitiques dans certaines zones du Douro Supérieur, par des sols d'alluvions, plus productifs dans la zone du Bas-Corgo.

** Les vignes à Porto*

Seulement la moitié du vignoble du Douro, celle produisant les raisins les plus sucrés, est destinée au Porto. L'autre moitié est vinifiée sans mutage, et porte l'appellation Douro D.O.C..

Les vignes homologuées ont été sélectionnées selon des critères de qualité reposant sur la méthode de ponctuation, et classées selon une grille de qualité de A à F. Cette méthode tient compte des paramètres pédologiques, climatiques et culturaux, dont l'influence sur la qualité potentielle des parcelles est déteminante.

Ce n'est qu'au bout de leur 5ème année, que les vignobles seront éligibles pour la production de vin de Porto, et que, conformément aux dispositions du cadastre foncier, un coefficient donné de production de moût sera attribué à chaque parcelle de vigne. Pour la plantation de vignobles dans cette région, il a fallu s'en remettre à des techniques d'aménagement du terrain en terrasses, dans les zones où l'inclinaison de la pente est la plus importante.

Oliviers et arbres fruitiers en bordure du vignoble

La culture de la vigne est dans la plupart des cas exclusive, bien qu'elle coexiste parfois avec celle d'amandiers ou d'oliviers en bordure des vignobles.

** Critères de classification des parcelles «méthode de ponctuation»*

Eléments pédologiques et climatiques considérés	Ponctuation minimum	Ponctuation maximum
Localisation	- 50	600
Altitude	- 900	240
Inclinaison	1	101
Roche-mère	- 400	100
Eléments grossiers	0	80
Exposition	- 30	100
Abri	0	60
Culturaux		
Rendement	- 900	120
Encépagement	- 300	420
Densité des plantations	- 50	50
Mode de conduite	- 500	100
Age	0	60
TOTAL		**2031**

** Classement des domaines*

Classe	Ponctuation
A	> 1200 (maximum 2031)
B	entre 1001 et 1200 points
C	entre 801 et 1000 points
D	entre 601 et 800 points
E	entre 401 et 600 points
F	entre 201 et 400 points

Dans ce système de classification, on peut constater que la localisation et l'encépagement possèdent une place prépondérante.

** Mode de conduite, encépagement et rendement*

Traditionnellement, les vignobles de la région sont conduits en Guyot simple ou double. On peut également trouver du cordon simple. Les densités de plantation varient de 4500 à 5000 pieds/ha.

La topographie des parcelles rend la plupart des travaux difficilement mécanisables.

Les cépages de cette région, tout comme ceux de l'ensemble des régions délimitées, sont réglementés par un décret-loi où figurent tous les cépages autorisés et recommandés, avec leur pourcentage respectif.

Dernièrement, les nouvelles plantations ont préféré se limiter à un nombre réduit de cépages, choisis pour leurs spécificités. Parmi les cépages rouges, citons le Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional et le Tinto Cão. Les principaux cépages blancs sont le Malvasia Fina, le Viosinho, le Donzelinho et le Gouveio.

Après la crise de phylloxéra, le porte-greffe le plus répandu était le Rupestris du Lot. Plus tard, furent employés des hybrides de Berlandieri et de Riparia (420-A, SO_4), et des hybrides de Berlandieri avec Rupestris, comme le R 99, le R 110, le R 1103 ou encore le 196-17. Les premiers sont utilisés sur des sols plus profonds et frais, tandis que les seconds préfèrent des coteaux chaux, secs et rocailleux.

Le plus haut rendement autorisé est de 55 hl/ha (près de 7.500 kg/ha). La productivité moyenne s'élève à environ 30 hl/ha (4.100 kg/ha).

** La vinification et le vieillissement du Porto*

Depuis toujours, la région du Douro a souffert d'un dépeuplement qui se faisait particulièrement ressentir à l'époque des vendanges, quand une très importante main-d'oeuvre était nécessaire. C'est ainsi que naquirent les «rogas», groupes de travailleurs qui se déplaçaient de province en province. Les femmes vendangeaient et mettaient les raisins dans les paniers (de capacité de 60 kg jadis et d'aujourd'hui 20 kg), les hommes les transportaient vers le haut ou le bas du coteau, avant d'être emmenés au lagar.

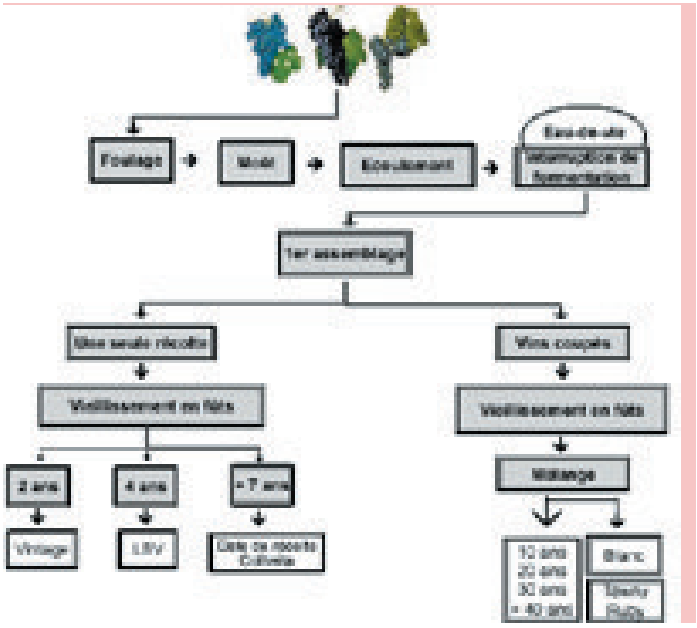


Diagramme simplifié d'élaboration des différentes catégories de Porto

Les cinq meilleurs «candidats» au Porto :

* ***Touriga Nacional*** : il est aujourd'hui le cépage le plus adulé (le Cabernet portugais) pas uniquement dans la région du Douro, mais aussi dans d'autres régions. Il produit généralement moins de 1 kg de raisin/pied. Cépage complet qui peut à lui seul donner un grand vin, sa réputation a largement dépassé les frontières portugaises.

* ***Tinta Roriz*** : à l'inverse du Touriga Nacional, il peut produire près de 2.5 kg/pied. Il s'agit du Tempranillo espagnol. Les portugais disent de ce cépage «il est bon mais seulement quand il en a envie». Il représente 12 % de l'encépagement et peut faire un excellent rosé.

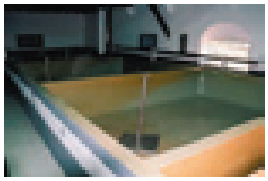
* ***Tinto Cão*** : il s'agit du cépage qui présente le moins d'intensité colorante, et la plus forte tendance à l'oxydation. Excellent pour les vins destinés au vieillissement, son potentiel se révèle au bout de quelques années.

* ***Touriga Francesa*** (près de 22 % de l'encépagement) : ce cépage, malgré son nom, n'a aucune affinité avec quelques cépages français connus. Il s'agit d'un cépage à la valeur oenologique moindre, à utiliser en assemblage. Il produit près de 2.5 kg/souche, est polyvalent, s'adapte à différents types de sol, et résiste à la chaleur grâce à sa peau dure.

* ***Tinta Barroca*** (près de 11.6 % de l'encépagement) : cépage précoce, il atteint facilement la surmaturité donnant des vins pulpeux et alcooleux. Il est en général utilisé dans l'assemblage des Vintages.

Les raisins sont ramassés très mûrs, mais non passerillés et sont triés soigneusement. Les moûts sont sulfités à 9 - 10 g/hl et quelquefois acidifiés.

La vinification cherche une fermentation partielle relativement lente, et était conduite traditionnellement dans des «lagars», récipients en granite de 2.5 à 110 hl. Les raisins étaient foulés au pied chaque jour, jusqu'au troisième jour de macération.



Lagar en béton recouvert d'époxy

Lorsque la densité souhaitée était atteinte, on ouvrait le «lagar» et le vin s'écoulait dans des fûts où était ajoutée l'eau de vie, pour arrêter la fermentation, et élever le degré alcoolique à 18 ou 19 % vol.

Les lagars

Dans le Douro, le mot «lagar» a une double signification : il est utilisé pour désigner à la fois une grande cuve (traditionnellement en pierre) plus large et longue que haute, permettant un fort contact marc-jus, et à la fois l'exploitation agricole. ***Emmener des raisins au lagar*** peut ainsi vouloir dire aussi bien décharger les raisins dans la cuve, que de transporter les raisins sur le lieu de vinification. Leur capacité moyenne est de 75 hl.

Aujourd'hui, la majorité des vins est élaborée dans des centres de vinification, dans lesquels les opérations de foulage et de macération sont mécanisées. La vendange est éraflée, foulée, sulfitée mais généralement non levurée (ou levurée avec des levures neutres). La température est maintenue aux environs de 30 degrés.

Après l'obtention de 4 à 5 % vol. d'alcool, le moût en fermentation qui s'écoule de la cuve est clarifié, éventuellement sur filtre rotatif, avant de recevoir l'eau-de-vie (TAV 77-78 % vol.) destinée au mutage.

Lors de l'élaboration de Tawny, on cherche à extraire moins de couleur ; aussi l'extraction des anthocyanes est contrôlée rigoureusement afin d'éviter d'obtenir des produits trop colorés.

Les Portos sont traditionnellement élevés en pipas de 550 litres, dont l'âge dépasse souvent 50 ans. Le caractère boisé dans un Porto est considéré comme un défaut.

Au cours de l'hiver suivant la récolte, après un premier soutirage, les vins sont classés par dégustation. Les meilleurs lots produits pendant une année exceptionnelle peuvent être réservés pour être déclarés en «vintages» (millésimés). Mais, la majorité des vins entre dans des assemblages qui conduisent aux «blend».

Il convient de distinguer plusieurs types de Porto, et principalement selon qu'ils subissent un vieillissement sous verre avant d'être commercialisés.

La diversité de teintes des Portos

Portos vieillis uniquement sous bois	Porto vieillis sous bois puis sous verre
Ruby Bas de gamme, simple et doux, rouge uniquement, bref élevage en fût qui peut aller jusqu'à 2 ans.	**Vintage** (millésimé) Quintessence de la finesse, de la saveur, persistance aromatique. Plusieurs cépages, mais uniquement les très b onnes années. Deux ans de fût, l'IVDP décide s'il mérite la mention Vintage. Si c'est le cas, il est mis en b outeille sans avoir été filtré. Peut alors rester en bouteille pendant 20 ans, voire 30, parfois plus. Décantation obligatoire.
Vintage Character Mention trompeuse : le vin n'est pas issu d'un millésime unique. Elevage de 4 à 6 ans en fût. Qualité supérieure au Ruby, mais pas suffisante pour un Tawny.	**Single Quinta Vintage** Comme son nom l'indique, il s'agit d'un Porto venant d'un domaine unique, et issu de raisins d'une seule année. Il est donc millésimé, mais fait uniquement les années ne permettant pas un Vintage.
Tawny En général, Tawny désigne le bon Porto courant, issu de coupages d'âge et de productions différentes. Il est vieilli en fûts de chêne portugais, donnant moins de goût de tannin que le chêne français.	**L.B.V. (Late Bottled Vintage) - Le Vintage «du pauvre»** Comme le Vintage, est récolté les bonnes années, mais n'est pas tout à fait au niveau de qualité requis, pour mériter la mention Vintage. Il est laissé en fût pendant 4 à 6 ans. Il est en général décanté et filtré lors de la mise en bouteille.
Aged Tawny Elevage en fût de 10 à 20 ans, selon un système de solera. Son âge traditionnellement ne figurait pas sur l'étiquette, mais on voit de plus en plus de Tawny spécifiant leur catégorie (10, 20, 30 ou 40 ans).	**Crusted Port** Assemblage de plusieurs années, embouteillé (non filtré) après 3 à 4 ans en fût. Un dépôt se forme donc, aussi faut-il le décanter avant de le servir. En général, il se rapproche plus d'un Vintage que le L.B.V..
Colheita Tawny millésimé, vieilli au moins 7 ans sous bois. Il porte mention non seulement du millésime, mais aussi de l'année de mise en bouteille.	**Garrafeira** Ce type de Porto est rare de nos jours. Vin d'un seul millésime, il est soumis - comme le L.B.V. - à un séjour d'environ 5 ans en fût. A la différence du L.B.V., on le transfère alors en dame-jeanne, où il va passer 20, 30, voire 40 ans. Il est décanté avant mise en bouteille.

Le Porto peut être extra-doux, doux, moyen-sec, sec ou extra-sec. Le sucre résiduel du vin résulte du choix du vinificateur.

Moelleux	Sucres résiduels (g/l)
Extra-sec	< 40
Sec	40 - 65
Moyen-sec	65 - 90
Doux	90 -130
Extra-doux	> 130

* Les vintages d'avant-guerre : 1927, 1931, 1935 : exceptionnels et devenus des raretés

* les vintages d'après-guerre : 1945, 1947, 1948, 1955 : réservés aux plus fortunés
1963 : peut être le plus grand de cette période
1970 : sa côte est en hausse, bientôt l'égal du 1963
1994 : un excellent vintage
1997 : autre excellent millésime
2000 : une année pleine de promesses

** Commercialisation*

Jusqu'à 1965, le Royaume Uni fut le principal importateur de vin de Porto. Cette année là, il fut dépassé par la France, en 1982 par la Belgique-Luxembourg et en 1991 par les Pays-Bas. Quand, au milieu des années 80 le Portugal adhéra à la Communauté Européenne, 94 % des exportations avaient comme destination l'espace communautaire.

Actuellement, la France continue à être le plus grand marché, avec 50 % du total commercialisé, suivie des marchés hollandais, portugais et belge, chacun avec un poids qui oscille entre les 12 et 15 %. Le Royaume Uni occupe aujourd'hui la cinquième place, en consommant près de 10 % du total.

En terme d'emballage, on a pu constater des changements sensibles pendant les dernières décennies. Jusqu'à la fin des années 70, la plupart des exportations se faisait en vrac.

Parmi les meilleurs producteurs et négociants de Porto, nous pouvons citer :

* **Cálem** : bons millésimés, bon Tawny léger et vieux Tawnies, gamme exceptionnelle de Colheitas complexes
* **Cockburn** : ses Tawny Special Reserve sont très populaires, mais ses vieux Tawnies aux arômes de noisette sont plus intéressants
* **Croft** : son Tawny le plus populaire est excellent ; Quinta da Roeda désigne ses millésimés légers et élégants
* **Delaforce** : Tawny Eminence's Choice, savoureux

* **Dow** : réputé pour ses splendides vins millésimés plutôt secs, excellent Tawny de 30 ans, bons Colheita et Crusted, Quinta do Bomfim

* **Ferreira** : réputé pour ses vieux Tawnies. Duque de Brangancia est un Tawny de 20 ans, formidablement généreux. Millésimés juteux et doux, relativement secs

* **Fonseca** : ses somptueux millésimés font partie des tout meilleurs, excellents vieux Tawnies, et bon L.B.V.
* **Graham** : fait certains des plus généreux, doux et excellents millésimés, bon Tawny

* **Quinta do Noval** (acheté en 1993 par une Compagnie d'Assurances Française) : Quinta do Noval Vintage au fruité intense, structuré et élégant ; Quinta do Noval Nacional est peut être le meilleur Vintage portugais, très bon Tawny de 20 ans, et L.B.V. puissant et bouqueté

* **Ramos Pinto** est spécialisé dans des Tawnies d'un seul domaine, stylés et élégants

* **Sandeman** réputé pour ses vieux Tawnies de haut de gamme : «Royal» de 10 ans, «Imperial» de 20 ans

* **Taylor**, connu surtout pour ses Vintages ronds et durables, parmi les Porto les meilleurs et les plus chers, et ses vieux Tawnies : «Taylor» de 20 ans. Bon L.B.V..

* **Warre** : exportateur depuis 1670, excellent Crusted, excellents millésimés, bon Tawny de 10 à 15 ans, bon L.B.V..

Les Chais Ferreira

Nous avons été reçus aux Chais Ferreira à Vila Nova de Gaia, lieu traditionnel d'élevage des vins de Porto.

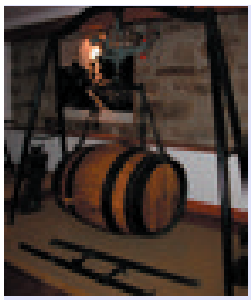
Etabli au Portugal dès 1751, Ferreira a été créé par la famille Ferreira, producteurs et marchands de vin dans la vallée du Douro. Plus que la marque n°1 au Portugal, Ferreira est passé à la postérité en étant considéré par les Portugais, comme partie intégrante du patrimoine culturel du Portugal.

La compagnie a connu un grand développement pendant le 19ème siècle, avec Dona Antonia Ferreira (4ème génération de la famille), qui a dédié sa vie au Douro, et a beaucoup oeuvré pour les vins de Porto. Elle a notamment redessiné les cartes de l'appellation Porto. Elle a investi dans la qualité, et a créé quelques unes des plus importantes «quintas» du Douro.

L'emblème de Ferreira

Il est composé d'une autruche tenant dans son bec un fer à cheval. L'autruche est un animal qui ne recule jamais, alors que le fer à cheval est le symbole de la chance..... qui n'a jamais fait défaut à Ferreira.

Aujourd'hui, de ces prestigieux domaines, ne subsistent que quatre propriétés dans la région du Douro : la Quinta do Seixo, la Quinta do Porto, la Quinta do Caedo, et la Quinta da Leda qui se situe dans le Douro supérieur, représentant une superficie d'environ 200 ha de vigne en production. Ferreira a été racheté depuis 1987 par le Groupe SOGRAPE.


Musée Ferreira

Le Groupe SOGRAPE

SOGRAPE a été fondé en 1942 par Fernando Van Zeller Guedes, afin de produire et de commercialiser des vins du Douro. Leur produit phare, appelé Mateus Rosé, s'est rapidement imposé dans plus de 125 pays.

Afin d'éviter le risque de commercialiser une marque unique, le Groupe SOGRAPE a décidé de se développer en créant de nouveaux produits dans le Douro. Il a ainsi acquis notamment en 1987, Ferreira. Plus récemment, SOGRAPE a développé un partenariat avec le Groupe Bacardi-Martini. SOGRAPE est aujourd'hui composé de plus de 30 entreprises, dont le chiffre d'affaire annuel s'élève à 100 millions de dollards, mais la structure du capital reste familiale.

**** Dégustation***

Antonio Rocha Graça pendant la dégustation

Elle a été conduite par **Antonio Rocha Graça**, oenologue des chais Ferreira, qui nous apprend que le caractère boisé sur un Porto est considéré comme un défaut. Les fûts et pipas (500 - 600 l) utilisés, ont ainsi de 90 à 120 ans chez Ferreira. Le chai comprend 15 à 18.000 fûts qui sont dégustés une fois par an, afin de réaliser les coupages. Ferreira est surtout réputé pour ses Tawny.

Six différents Porto ont été dégustés :

**** Porto blanc LAGRIMA***

Elaboré à partir de Malvasia Fina, à une altitutde de 300 à 450 m, cette localisation permet d'obtenir un bon équilibre acide-sucre. Les raisins sont vendangés lorsqu'ils ont un T.A.P. de 12.5 %, et une acidité totale de 3.5 à 4, expréimée en g/l d'acide tartrique. Le LAGRIMA est passé 3 ans en fût de

chêne portugais, et 6 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Il est très agréable et relativement bon marché (12 €).

** Dona Antonia*

Il s'agit d'un coupage de vin de 5 à 7 ans, l'équilibre y est excellent. Sa couleur tire vers l'ambré et les notes de fruits rouges évoluent vers des fruits secs. Ce vin perd son caractère rubis et évolue progressivement vers des caractères Tawny (17 €).

** Quinta do Porto*

«Quinta do Porto, 10 ans» est un coupage de 10 ans d'âge (âge moyen). Ce Porto est parfaitement équilibré. Les arômes y sont plus épicés, plus balsamiques et aussi plus intenses que dans les précédents. Des arômes rappelant le bois sont présents, mais trouvent leur origine dans les aldéhydes issus de ce vieillissement prolongé, et il ne s'agit cependant pas d'arômes boisés. Ce Porto conclut de façon idéale un bon repas (20 €).

** Duque de Bragança*

«Duque de Bragança, 20 ans d'âge» est un Tawny unique, alliant la maturité due à son âge, et un équilibre parfait entre fraîcheur, élégance et complexité. L'arôme intense dévoile des nuances caractéristiques de son vieillissement : fruits secs, épices et une pointe de fruits mûrs. Une persistance aromatique très longue, une fine bouche sur des notes de canelle (40 €).

** Late Bottled Vintage 1999*

Il s'agit d'un vin provenant d'un millésime unique, et élevé pendant quatre ans en fût, et mis en bouteille sans avoir été filtré. Il ne possédait pas les caractéristiques nécessaires à l'obtention de la mention Vintage. L'alcool y est encore un peu dissocié. Il peut s'apprécier maintenant où il supportera très bien un vieillissement. Il s'agit du «vintage des pauvres», mais offre à 17 € un très bon rapport qualité prix.

** Vintage 2004*

Nous avons dégusté un échantillon du millésime 2004 qui est encore en pipas. Il est pour le moment très difficile de se faire une idée de la qualité future de ce vin, étant donné que l'alcool y est encore très dissocié. Ce Vintage possède une très bonne concentration.

Un auditoire très attentif

Une visite au Portugal reste incomplète sans un détour dans une maison de Porto. On peut notamment saluer chez Ferreira la beauté de ce chai-musée, tout droit sorti d'un autre siècle.

Musée Ferreira

Foudre chez Ferreira

Chose surprenante, les barriques et les foudres exposés, d'un âge très avancé, ne sont pas vides mais bel et bien remplis de Porto !

Il s'agissait de notre première rencontre sérieuse avec ce produit hors norme qu'est le Porto, méconnu et consommé uniquement à l'apéritif en France. Pour beaucoup d'entre-nous, ce fût une révélation et une découverte ; des choses nettement plus intéressantes nous attendaient pour la suite de notre voyage.....

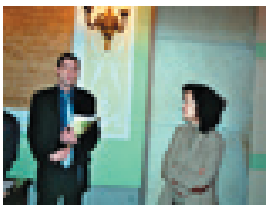
Le hall de l'IVDP

L'Institut des Vins du Douro et du Porto

Véritable organisme de contrôle de la production, du respect de la réglementation, en charge de l'agrément des vins et de leur commercialisation, l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP) a la main mise sur les règles de production, et impose sa rigueur.

Son rôle est de garantir la pérennité des vins de Porto en contrôlant la qualité des produits (organoleptiques et sécurité du consommateur), et en défendant leur image à travers le monde.

Créé en 1933, l'IVDP est le résultat de la fusion de l'IVP (Institut des Vins de Porto) avec la CIRDD (Association des Vins du Douro) en 2003. Organisme public autofinancé, de nature interprofessionnelle sous tutelle du Ministère de l'Agriculture, il perçoit de la profession 0.029 €/l de Porto. L'Etat continue ainsi de détenir la compétence relative à la certification des vins de la Région Délimitée du Douro, et à la supervision du secteur, en matière de contrôle et de sanction. La responsabilité en matière de gestion et de coordination de la viti-viniculture du Douro, est laissée aux professionnels.



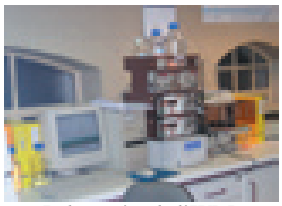
Natalia Moser Ribeiro

L'IVDP jouit des attributions suivantes :

* proposer une orientation stratégique et exécuter la politique viti-vinicole de la région
* promouvoir la convergence des intérêts de la production et du commerce dans la défense des intérêts généraux de la région
* contrôler, promouvoir et défendre les dénominations d'origine, et indications géographiques, ainsi que contrôler les vins restants et produits viniques produits (eau de vie), élaborés ou transitant dans la région
* discipliner, contrôler et fiscaliser la production et la commercialisation des vins produits, encourageant et garantissant leur qualité, et sanctionnant les infractions à la réglementation
* promouvoir et apporter les soutiens nécessaires, afin d'orienter, régulariser et organiser le marché des vins du Douro et du Porto, ainsi que le vin «Terras Durienses»
* encourager l'adoption de meilleures pratiques dans les domaines de la viti-viniculture et du développement technologique
* exercer toutes autres attributions confiées par le Gouvernement dans le cadre du secteur viti-vinicole de la Région Délimitée du Douro

L'IVDP dispose de quatre organes :

- conseil interprofessionnel
- direction
- conseil de surveillance
- conseil consultatif



Laboratoire de l'IVDP

La coordination du secteur est assumée par le conseil interprofessionnel, et les compétences réservées directement à l'Etat sont exercées par la direction de l'IVDP, dont l'articulation entre les deux organes est assurée par le président de la direction, qui est également le président du conseil interprofessionnel.

D'autre part, les délibérations de ce conseil, en ce qui concerne les compétences respectives, sont reliées à la direction qui, comme organe prédominant exécutif, est responsable de leur implémentation.

Laboratoire de l'IVDP

**** Les contrôles effectués***

L'IVDP effectue différents contrôles tout au long de l'élaboration des vins : lors des vendanges (au chai de vinification, déclaration de récolte), sur les vins, dans les chais d'embouteillage, contrôle aval chez les distributeurs. En voici quelques uns :

* 33 paramètres contrôlés (analytique et organoleptique, étiquette,....)
* 6 entreprises visitées par jour avec prélèvement d'échantillons
* contrôles des stocks
* contrôles des mouvements de vin
* réalisation d'audits aux installations (conseil, contamination,...)
*suivi aval qualité (contrôle des points de vente, récolte d'information, vérification d'étiquetage, prise d'échantillons,....)

En plus des contrôles sur le moût et sur le vin, d'autres, très stricts, sont effectués sur l'eau de vie.

**** Informations obtenues sur la production et le marché des Portos***

Le marché et la vente des Portos sont victimes de fluctuations suivant les millésimes. Alors que les ventes ont légèrement chuté en 2000, la mise sur le marché du Vintage 2000 (en 2002) a vu les ventes fortement augmenter. L'année 2004 aura été marquée par une baisse de 1 % des volumes produits, et de 2.9 du chiffre d'affaire des ventes.

Les différents vins de Porto en volume se répartissent de la manière suivante :

* Tawny	42 %
* Ruby	28 %
* Blanc	12.5 %
* Catégorie Spéciale	17.5 % (incluant les Vintages et les L.B.V.)

Le Canada, les USA et le Royaume Uni recherchent des produits plus qualitatifs (catégorie spéciale), alors que la France consomme les produits bas de gamme.

**** Le Porto et la production de vin tranquille DOC***

Le vignoble du Douro s'étend sur 40.000 ha et est en cours de restructuration. 30.000 ha restent destinés à l'élaboration du Porto. Un producteur peut sur une même parcelle élaborer du Porto ou du vin DOC Douro, suivant les millésimes. L'interprofession, en fonction de la quantité des stocks de Porto disponibles, fixe des quotas de production par année.

En 1999, la production de vins de Porto s'élevait à 198.000 fûts, alors qu'en 2003 elle était de 138.000. Ceci peut s'expliquer par la conjoncture plutôt défavorable au Porto, et peut être même si l'IVDP ne semblait pas vouloir l'avouer clairement, par les contraintes liées à la production du Porto : ses coûts élevés, liés à l'immobilisation des stocks pendant plusieurs années. Pendant ce temps, on pouvait noter une forte augmentation de la production de vin tranquille AOC Douro. Certains producteurs, comme nous le verrons par la suite, n'hésitent pas à s'orienter majoritairement vers la production de vins rouges non mutés.

**** L'agrément et la dégustation des vins***

Dégustation assistée par ordinateur

En ce qui concerne l'agrément des vins, l'IVDP a mis en place un système de dégustation plutôt original : le jury est composé de 7 dégustateurs, chacun a reçu 4 mois de formation et possède une très grande responsabilité quant à l'avenir du vin proposé : son agrément ou son refus.

Un Vintage, s'il reçoit l'agrément, se vendra sur le marché de 25 à 40 € ; s'il est refusé et proposé en LBV son prix de vente sera de 10 à 20 €, et sera immobilisé en fût deux ans supplémentaires, d'où le rôle crucial de l'IVDP d'un point de vue économique pour les producteurs. Sont pris en compte, la couleur (intensité, teinte), les caractéristiques

aromatiques (odeurs, arômes), l'équilibre du vin,..... Il est proposé aux dégustateurs, pour chacun de ces critères, de répondre à la question : ce vin possède-t-il une intensité colorante suffisante pour avoir la mention Vintage (par exemple) ? Les réponses formulées par les dégustateurs sont simples et claires : oui ou non, d'où l'importance pour ces dégustateurs de posséder des repères fiables.

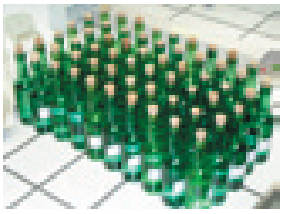
Les données relatives à chaque vin sont entrées par les dégustateurs dans un ordinateur. Pour obtenir l'agrément, un vin doit au moins bénéficier de 5 votes positifs. Si un vin présente 4 opinions favorables et 3 défavorables (ou inversement), il est à nouveau proposé à la dégustation.

Si le jugement d'un dégustateur s'écarte de celui de ses collègues, celui-ci sera suspendu afin de subir une formation complémentaire. Les principales causes de refus sont la qualité, l'âge, la couleur et l'acidité volatile. Les refus concernent 40 % des Vintages, et 12 % des autres vins. Aucune contestation n'est possible.

**** Le laboratoire de contrôles analytiques des vins***

Le laboratoire effectue surtout des analyses sur le produit final, avant sa mise sur le marché.

Les analyses concernent surtout la sécurité alimentaire, et sont dosés : le plomb, le méthanol, le cadmium, le carbamate d'éthyle et les ochratoxines. Des contrôles analytiques (alcool essentiellement) sont effectués sur les vins et sur les eaux de vie. Des vins manquant d'alcool peuvent être refusés et représentés après assemblage.


Echantillons d'eau de vie

En ce qui concerne l'eau-de-vie, elle doit posséder un titre alcoolométrique de 77% (+/- 0.5 %). Depuis le scandale de 1974, sa provenance d'origine végétale est contrôlée par des méthodes au carbone 14.

En conclusion, la filière des vins de Porto possède une organisation bien à part, et indépendante des autres appellations portugaises (en excluant Madère). L'IVDP «verrouille» tout dans un souci de protection de ses vins, sans s'opposer cependant à l'Instituto da Vinha e do Vinho.

Paysages en terrasse de la Vallée du Douro

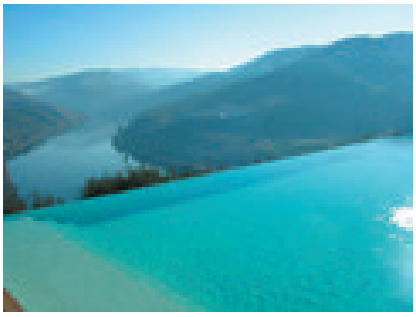
MICRO REVOLUTION DANS LE DOURO.....

Les jeunes prennent le pouvoir !!

Deux des meilleures Quintas du Portugal, pour l'élaboration de vins rouges, nous ont fait l'honneur de nous recevoir : la Quinta do Crasto et la Quinta do Vallado.

Sans le savoir avant la visite, ces deux Quintas étaient historiquement dans la famille Ferreira depuis des siècles..... Ceci prouve l'influence qu'a eu Dona Antonia Ferreira, en son temps, sur le vignoble portugais. Les meilleurs vignobles du Douro restent encore en possession directe ou indirecte de la famille Ferreira, et cette famille, un peu à l'image de certaines grandes familles bordelaises, continue de «peser» par son empreinte sur la production, et l'image du Porto et des vins du Douro, à travers le Monde.

Les deux «jeunes têtes» de ces Quintas ont plutôt décidé d'orienter leur production vers des vins rouges tranquilles, et leurs vins figurent déjà sur les cartes des meilleurs restaurants du Monde.

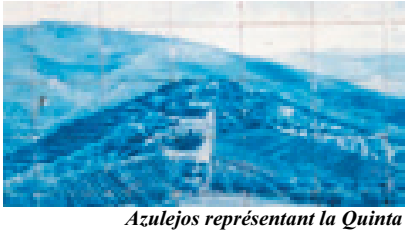


La fameuse et fabuleuse piscine à débordement, avec vue imprenable sur le fleuve Douro, de l'heureux propriétaire : Tomas Roquette

Vue imprenable depuis la Quinta do Crasto

La Quinta do Crasto voit les choses en grand !!...

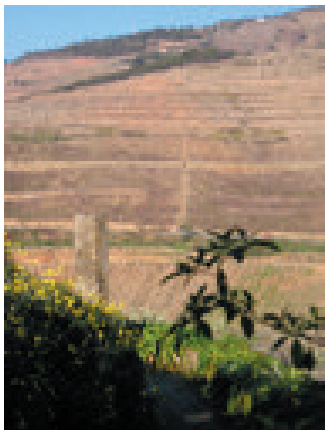
Située dans un des sites les plus spectaculaires de la vallée du Douro (Haut-Corgo), la Quinta do Crasto doit son nom au mot portugais castro (latin : castrum), signifiant fort..... et on comprend pourquoi.



Azulejos représentant la Quinta Do Crasto à la gare de Pinhão

Les premières traces de la Quinta remontent à 1615. Traditionnellement, du Porto y était produit. Composée de 130 ha de terre, dont 80 plantés en vigne, Tomas Roquette (actuel propriétaire), a entrepris de profondes transformations : 30 ha de vignes ont été plantés récemment, et la production est orientée vers les vins rouges.

Seuls les meilleurs raisins sont destinés à la production de Porto : Vintage et LBV.

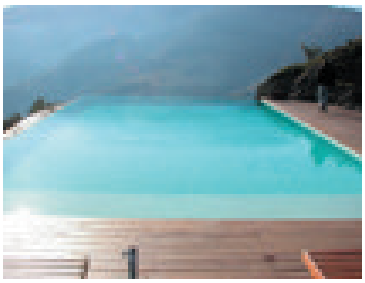


Borne de délimitation de la parcelle

Pas d'immobilisation supplémentaire pour l'élaboration de vieux Porto de style Tawny. Sur les jeunes vignes, un système d'irrigation par goutte à goutte a été installé. L'usage de l'irrigation est, en théorie, permis pendant 5 ans, et les raisins ne peuvent pas être utilisés pour l'élaboration de Porto. Sur la propriété, des différences d'altitude de 250 m peuvent être observées entre les parcelles les plus hautes et les plus basses, à proximité du Douro.

L'équipe de la Quinta do Crasto est composée de 14 personnes à temps plein toute l'année, pour les travaux dans le vignoble et dans le chai. Ces personnes sont logées dans une maison appartenant au Domaine, travaillent 8 h/jour, et coûtent à la Quinta 35 €/jour. Pendant les vendanges, 40 personnes supplémentaires sont embauchées (essentiellement des femmes).

Les vins de la Quinta do Crasto sont le fruit d'une collaboration technique entre Tomas Roquette, un «winemaker» australien et une oenologue espagnole.



Présentation de la Quinta par Tomas Roquette

Les vieilles parcelles de vigne

Tomas Roquette nous faisait remarquer, que sur les vieilles parcelles de vigne âgées de plus de 50 ans, pouvaient être présents jusqu'à 40 cépages différents. Les anciens y voyaient là un moyen, en assemblant dès la récolte, d'augmenter la complexité des vins.

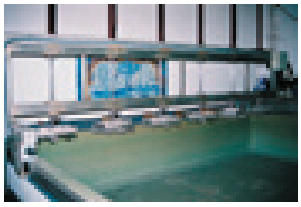
Ces cépages, en fonction de leur précocité, ont des maturités technologiques et surtout polyphénoliques différentes (on parle surtout de raisins rouges). Le choix de la date de vendange ne peut être optimale, et représente souvent un compromis sur la parcelle. La meilleure solution afin de déterminer la date de vendange, reste la dégustation des baies à la parcelle.

Dorénavant, sur les nouvelles plantations, un seul cépage est planté par parcelle. Les cépages préférés de Tomas : Touriga Nacional, Tinta Roriz (alias Tempranillo en Espagne), Touriga Franca.

Cuve tronconique de fermentation

** Le chai et l'organisation des vendanges*

Même si son organisation est loin d'être parfaite, le chai a été restauré en 1994 et de lourds investissements ont été effectués. Les raisins sont vendangés en caisse, et une première sélection s'effectue sur une table de tri. Les lagars recouverts de résine époxique remplacent petit à petit les lagars traditionnels en granite.



Système de pigeage automatisé

Le chai est équipé de 16 cuves de fermentation, toutes thermorégulées.

Sur les cuves ouvertes, des systèmes de pigeage mécanique ont été installés. La Quinta possède également une cuve de fermentation tronconique, permettant davantage d'extraction lors des délestages.

La Quinta a fait l'acquisition récente d'un pressoir vertical hydraulique Vaslin Bucher - JLB 12 - , d'une capacité de 12 hl (prix approximatif HT 38.000 €).

Pressoir Vaslin Bucher

L'élevage en barriques de chêne français ou américain était effectué dans deux chais, et un nouveau chai de stockage ambitieux (dont les murs extérieurs seront recouverts de schiste !), pouvant absorber l'intégralité, est en cours de construction.

Le nouveau chai à barriques en construction

Le b ut de Tomas Roquette est de produire 30.000 bouteilles de Porto de très haute qualité (Vintage et L.B.V.), et 250.000 bouteilles de vin tranquille, dont 50.000 de réserve.

Tomas Roquette

** Quelques commentaires de dégustation*

*** Quinta do Crasto :** assemblage de Tinta Roriz (Tempranillo) 50 % et de Touriga Nacional, Baroca et de Touriga Franca : ce vin est mis en bouteille après avoir passé 6 mois en barriques neuves de chêne américain. Il s'agit du plus gros volume produit : 120 à 140.000 bouteilles. L'ensemble est agréable, rond, souple, chaud, arômes de fruits noirs et très sympa pour 7 €.

* **Quinta do Crasto Réserve** : vin élevé en fût de chêne français pendant 18 mois. Toasté, grillé, épicé, gras et chaud, mais encore un peu dissocié. Non disponible (16.50 €)

* **Quinta do Crasto LBV 1998 :** très bel ensemble, gras, rond, ample, fruité, harmonieux aux notes de fruits rouges mûrs (11.50 €).

* **Quinta do Crasto Vintage 2001 :** ensemble riche, très belle concentration, sucré, petite pointe oxydative et alcooleuse (25 €).

Les ambitions de Tomas Roquette sur l'avenir de sa propriété se manifestent par de lourds investissements au vignoble et au chai. Il ne veut cependant pas s'arrêter là, et envisage d'établir un vignoble de 40 ha, et une nouvelle cave de vinification, dans la vallée du Douro, à proximité de la frontière espagnole !! Les résultats sont là : la Quinta do Crasto avec son vin «Vinha da Ponte» a été le premier vin rouge portugais à obtenir une classification dite «classique» (95 à 100 points) au Wine Spectator, en obtenant la note de 95, et s'arrache à plus de 100 € la bouteille.....et cette note a l'air de tenir très à coeur au propriétaire.

Quinta do Vallado
Moins exubérant mais tout aussi efficace et dynamique....

La Quinta vue du sommet de la colline

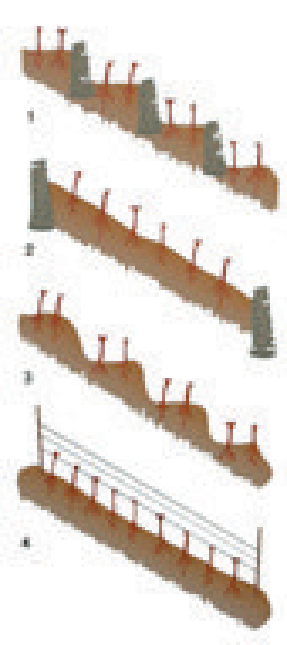
Propriété de la famille Ferreira depuis plus de 200 ans, la Quinta est restée dans la famille Ferreira après le rachat par Sogrape. Depuis 1990, le vin est élaboré sur place. Au moment de cette transition, un important travail d'évaluation des potentialités de chaque vignoble, de réflexion et puis de plantation a été réalisé. Sur les 65 ha de vigne que compte la propriété, 40 concernent des jeunes vignes.

Après mûre réflexion, il a été décidé de planter un seul rang par terrasse. L'option deux rangs par terrasse n'était pas satisfaisante, puisqu'elle induisait des différences de maturité et de pressions phytosanitaires entre les deux rangs, à cause de l'ombre portée par le talus de la terrasse.

Les terrasses du Douro

Depuis la fin du XIXème siècle, les viticulteurs du Douro ont essayé différents systèmes de terrasse, pour réduire leurs coûts.

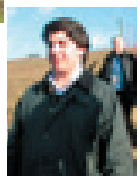
1 - socalcos traditionnels : ces terrasses étroites, bordées de murets, qui ceinturent les collines, datent surtout du XIXème siècle, quand la main-d'oeuvre était nombreuse et bon marché. La mécanisation étant impossible, cette méthode traditionnelle devient de plus en plus onéreuse.
2 - socalcos plus modernes : ces terrasses inclinées se sont répandues au début du XXème siècle, mais elles sont tout aussi chères à entretenir.
3 - patamares ou terrasses de niveau : ces terrasses sans muret sont calibrées pour de petits tracteurs. Ce système, conçu dans les années 1970, est très utilisé à cause du faible coût en main-d'oeuvre, mais il gaspille la terre et n'est pas esthétique.
4 - plantation verticale ou vinha ao alto : cette technique des années 1980 facilite la maintenance, d'où baisse des coûts. Si l'érosion n'est pas aussi grave qu'on le craignait, le système se limite aux pentes à moins de 30°.



Les problèmes liés au passage des tracteurs ont également été déterminants dans ce choix. Le problème de ce système de conduite est qu'une seule face du rang (celui orienté côté terrasse) est mécanisable. Si la pression phytosanitaire l'impose (l'oïdium et les vers de la grappe semblent être les principaux problèmes rencontrés au vignoble), une pulvérisation manuelle peut être envisagée sur la face non mécanisable, compte-tenu du faible coût de la main-d'oeuvre. Ce travail de restructuration a été en partie supervisé par Nuno Magalhaes, professeur à l'Université de Traz os Montes et de Alto Douro.

Un rang par terrasse

Les vins de la Quinta do Vallado sont, comme la Quinta do Crasto, issus d'une collaboration technique : Francisco Olzabal, qui nous a fait visiter le chai, assure la direction oenologique et Francisco Ferreira, ingénieur agricole, qui nous a présenté le vignoble, est le responsable de la gestion agricole et de la production de la Quinta.



Les nouvelles cuves en inox

Le nouveau chai, terminé en 1997, a été conçu de façon à profiter du transport par gravité, et éliminer ainsi l'utilisation de pompes pour le transport de la vendange, jusqu'aux cuves de fermentation. Il a été équipé de la technologie la plus moderne : fermentation et stockage en cuve inox, système de réfrigération et de stockage avec contrôle automatique de température, remontage programmable.

L'idée principale dans la conception de ce nouveau chai, a été d'utiliser au maximum les structures existantes et de les modifier.

Le anciennes cuves modèle Ducelier

Ainsi, les cuves en béton, modèle Ducelier, originellement développées en Afrique du Nord, et constituées de deux parties, ont été adaptées à la production de vin de Porto.

La partie supérieure de la cuve sert de lagar, et le premier foulage de la vendange y est effectué au pied, permettant un meilleur brassage de la vendange. Au cours de la fermentation, la cuve est saignée, et l'eau de vie est ajoutée. La quantité de sucre résiduel varie de 80 à 110 g/l. Le marc est pressé et les bourbes envoyées au filtre rotatif.

Les anciennes cuves de stockage vues du dessus.....

Des cuves de béton d'une grande capacité de stockage, alors hors d'usage, ont été aménagées en chai à barriques.

... et de l'intérieur

** Quelques commentaires de dégustation*

*** Quinta do Vallado 2002**

60.000 bouteilles ont été produites lors de ce millésime difficile. Des arômes de cerise et de cassis pour un nez généreux ; une bouche très ample et très riche avec des tanins délicats (7 €).

*** Quinta do Vallado - Tawny (10 ans)**

Une intensité colorante très légère, un nez délicat pour un équilibre presque parfait ; l'alcool est fondu et le 10 ans d'âge possède une persistance aromatique très longue, sur des notes cacaotées et épicées : un régal pour 13 €.

Contrairement à la Quinta do Crasto, les investissements financiers réalisés à la Quinta do Vallado sont moins importants, et ils ont eu l'heureuse idée d'adapter des installations existantes aux besoins de leurs productions. Par contre, le dynamisme et la restructuration (basée sur une profonde réflexion), engagés à la Quinta do Vallado sont les mêmes que ceux menés chez Crasto, et font appel à plusieurs spécialistes dans leur domaine de compétence.

Le Douro

Pour conclure.....

Le Douro est une région hors norme : paysage viticole d'une beauté incroyable, lieu de production d'un produit indémodable, aux qualités organoleptiques qui étaient pour la plupart d'entre-nous inconnues jusqu'alors : le Porto.

La réussite des vins de la vallée du Douro repose avant tout, sur ses cépages autochtones : Touriga Nacional et Tinta Roriz notamment. A côté des dégustations qui resteront marquées dans nos esprits, nous avons découvert l'organisation bien «huilée» d'un vignoble qui apparaît en bonne santé. Des leçons de rigueur et de contrôle de la qualité des produits devraient être tirées de notre visite à l'IVDP.

Les grosses «maisons» de Porto élaborent des produits de très haute qualité, et ce en volume considérable. Les Portos élaborés dans les petites Quintas (do Crasto et do Vallado), sont très certainement supérieurs à ceux produits dans les grosses «maisons».

Des enseignements devraient également être tirés du dynamisme et de la réflexion dont font preuve Tomas Roquette et Francisco Ferreira, dans la gestion de leurs domaines respectifs, n'hésitant pas à s'encadrer de spécialistes.

Une révolution est en marche dans la vallée du Douro, et le Douro ne figurera plus dorénavant sur les manuels et sur les cartes, que pour sa production de Porto, mais également pour sa production de vins rouges DOC Douro.

Des mots, toujours des mots, encore des mots....

Le Vin et le Porto c'est, avant la technique, le plaisir des sens et les papilles sensorielles en éveil gustatif. Nous n'oublierons pas l'accueil chaleureux qu'a réservé à certains noctambules d'entre-nous, Jean-Philippe, passionné de Porto, à la «Maison du Porto» à Porto, et les dégustations à la délégation de l'Institut des vins du Porto et du Douro à Lisbonne.

Ouverture d'un Kopke 1992 Vintage à l'IVDP à Lisbonne, selon la méthode traditionnelle»

« tous ces vins pour moi !...»

Le Porto c'était aussi ceci.....

.... et cela....

Dégustation ambiance cosy à la Maison du Vin de Porto à Porto : Porto blanc Golden White 1952 de Dalva, le seul Porto blanc millésimé du Douro !

La quintessence de la finesse et de la longueur en bouche....

Le Minho et la région du Vinho Verde

Imaginons deux verres posés l'un à côté de l'autre. Le 1er, le Vinho Verde (vin vert) a presque la transparence de l'eau, et laisse échapper quelques bulles paresseuses qui s'attardent sur les parois. Derrière un vague bouquet d'agrumes, il se montre d'une acidité féroce. Le second, le porto arbore une robe d'un rouge sombre et impénétrable. Un arôme capiteux de fruit, parvenu à une maturité extrême s'échappe du verre, ses riches saveurs réchauffent, apaisent et évoquent une confortable soirée au coin du feu.

Il est difficile de croire que ces deux vins, séparés par au moins 10° d'alcool, proviennent du même pays, et de régions voisines. Et pourtant, le Vinho Verde et le Porto cohabitent sur une aire qui fait un peu moins de 160 km de large. En bus, il suffit d'un rien pour passer d'une région vinicole à l'autre !

Le «vin vert», connu en France presque exclusivement dans sa version vin blanc, étonne par sa fraîcheur, son perlé et sa simplicité. Nous sommes allés à la rencontre de ce vin original, simple, sans grande prétention, peu alcoolisé et désaltérant. La meilleure façon de découvrir ce vin, et de l'apprécier pleinement, est tout simplement selon nous, dans un restaurant, en accompagnement d'un bon plat local de Bacalhau.

**** L'histoire du Vinho Verde***

La culture de la vigne dans la région délimitée du Vinho Verde remonte à l'époque romaine. Situé au nord-ouest du Portugal, dans une des régions les plus pauvres du Portugal, l'essor de ce vignoble se fera au XIIème siècle, sous l'impulsion des moines et de la communauté religieuse. Les premières références au «Vin vert» remontent au 17ème siècle, comme en témoigne un document de 1606 de la Chambre de Porto. La première délimitation de la région fut effectuée en 1908.

**** Le vignoble***

Il s'étend sur 160 km du cours inférieur du Douro jusqu'au nord de la frontière espagnole, et représente environ 15 % de la superficie du vignoble portugais : 40.000 producteurs et 700.000 hl de vins produits, pour 35.000 ha de vigne, ce qui représente moins d'un hectare par producteur !!..., un vignoble extrêmement morcelé et une production effectuée majoritairement, à hauteur de 70 % par des coopératives. La région compte cependant plus de 500 viticulteurs metteurs en bouteille, qui rencontrent des difficultés à survivre, compte-tenu de la taille réduite de leur exploitation.

Le climat de la région est fortement conditionné par la proximité de l'océan : 1500 mm de précipitations par an en moyenne, répartis principalement en hiver et au printemps. Plus on entre dans les terres, et plus le climat y est sec et chaud.

Les zones produisant le Vinho Verde sont, du nord au sud :

- **Monção**, qui fournit le meilleur Vinho Verde (issu d'Alvarinho)
- **Lima**
- **Braga**
- **Basto**, qui produit plus de rouge que de blanc
- **Penafield**
- **Amarante**

Depuis 1985, concernant les vins blancs, 7 cépages sont recommandés dont les cépages majeurs : le Loureiro pour ses arômes floraux caractéristiques, l'alvarinho (qui produit certainement le meilleur Vinho Verde) et l'Avesso pour leurs arômes de fruits tropicaux.
Pour la production de rouge, qui représente simplement 30 % de la production totale de la zone d'appellation, les cépages suivants sont les plus répandus : Alfrochoeiro Preto, Alvarelhao, Azal Tinto, Bastardo, Boaracal, Espadeiro Tinto, Tinta Pinheira, Tinto Cao, Verdelho Tinto, Vinhao, etc... Il s'agit de vins rustiques, à l'astringence souvent excessive, ne présentant guère d'intérêt, et dont la consommation demeure locale.

Ici et là, la vigne est autorisée à tirer parti des arbres. Quand elle s'enroule autour d'un arbre, on la dit «o enforcado», et lorsqu'elle passe d'un arbre à l'autre c'est une «cordao». Des rameaux qui s'étendent sur des fils de fer sont des «ramadas» ou «latadas». Une «arjoada» est une vigne qui s'agrippe à un palissage. Bien souvent, la vigne est menée en hauteur et forme de longues allées en tonnelles qui couvrent les chemins. Ceci permettait traditionnellement de protéger les grappes contre une chaleur excessive, et l'éloignement du sol permettait de réduire le risque d'infection fongique due à l'humidité. Le sol était traditionnement utilisé pour d'autres cultures. Mais cela rendait le travail très difficile, et les vendanges étaient parfois effectuées sur des échelles. La récolte est essentiellement effectuée manuellement, et la machine à vendanger est loin d'être répandue.

Ce vignoble est à l'heure actuelle en pleine reconversion, et les ramadas, qui représentent encore plus de 30% des systèmes de conduite utilisés, sont en cours d'arrachage afin d'être remplacés par de la vigne palissée, nettement plus facile à conduire et mécanisable. D'un point de vue économique, le coût de production d'une vigne en ramada peut être estimé à 4.000 €/ha/an, contre 2.500 €/ha/an pour une vigne palissée. Le coût de plantation d'une vigne palissée, estimé à 10.000 €/ha peut ainsi être amorti en l'espace de 7 années.

** Vinification*

Le moût est peu alcoolisé mais très riche en acides. La grande quantité d'acide malique résiduel provoquera ou non, ultérieurement, la fermentation malo-lactique, puis, par dégagement de gaz carbonique, une légère et agréable effervescence («agulha» ou «pico») : le vin est perlant.

NB : autrefois il y avait davantage de gaz carbonique dans les rouges que dans les blancs. De nos jours, le gaz carbonique est le plus souvent ajouté... Cependant, selon un décrêt de 1985, la pression de gaz (résiduel ou ajouté) ne peut pas dépasser un bar en bouteille.

Les meilleurs blancs sont produits dans la région de Monção. Faibles en alcool (8 à 11 % vol), clairs, pétillants, ils présentent une acidité plaisante et rare pour un cru d'Europe méridionale. C'est un vin désaltérant, fait pour être consommé l'été, à boire frappé. Il se conserve assez mal.

** Commercialisation*

La France reste le premier importateur de Vinho Verde puisqu'elle importe un million et demi de litres/an. Les ventes de Vinho Verde à l'étranger ont augmenté de près de 15 % en 2004 pour atteindre 7.8 millions de litres, annonce la Commission Viticole de l'appellation (CVRVV). Principaux marchés : la France, l'Allemagne et les Etats-Unis. Cette progression, qui a dépassé les prévisions les plus optimistes montre, selon la CVRVV que le Vinho Verde peut être «extrêmement compétitif» à l'export. Sur le marché intérieur, les ventes ont augmenté de 1.8 % à 52.5 millions de litres.

Dégustation de quelques crus de Vinho Verde pendant le repas

Visite à l'Adega Cooperativa de Amarante

La cave coopérative d'Amarante a été créée en 1958 et fait partie de VERCOOPE. Elle regroupe plus de 500 coopérateurs dont la superficie en vigne peut aller de 50 ares à 10 ha de vigne. Il s'agit d'une cave coopérative de taille moyenne puisqu'elle produit environ 25.000 hl dont 85 % de Vinho Verde. La rémunération des coopérateurs est de 10 à 50 centimes d'euros le kg de raisin, suivant la qualité.

Fernando et Flora

Les installations actuelles situées à Teloes, très modernes, sont le fruit d'un investissement de 300.000 €, co-financés en 2000 par l'Union Européenne à hauteur de 50 %, et par l'Etat portugais. Ces investissements, réalisés dans une optique qualitative concernent principalement :

Batterie de cuves en inox

* les différents conquets de réception qui permettent de sélectionner et de traiter la vendange différemment, suivant sa qualité
* l'acquisition de trois pressoirs pneumatiques Vaslin Bucher
* l'acquisition de cuves de fermentation en inox
* la maîtrise des températures

Pressoirs pneumatiques Vaslin Bucher

La coopérative assure également de la prestation en vinification et en mise en bouteilles (environ 1.000 hl). Les vinifications sont effectuées dans des cuves en inox de taille réduite, allant de 25 à 100 hl. Le coopérateur peut repartir avec une bouteille à son nom, et effectuer la commercialisation de son vin. Ici, la fermentation malolactique n'est pas recherchée, et on peut procéder à l'addition de dioxyde de carbone avant la mise, si nécessaire.

* **Quelques commentaires sur la dégustation du Vinho Verde 2003** : 10 % d'alcool, 6 g/l d'acidité totale exprimée en acide tartrique, 5 g/l de sucre résiduel, 2.000 mg/l de CO_2. Sans grande surprise : un vin blanc léger, acidulé et douceâtre, un vin de soif !

NB : il est tout à fait possible d'avoir une teneur en CO_2 de 2000 mg/l, sans excéder 1 bar de pression en bouteille.

VERCOOPE : l'Union des Coopératives de la Région du Vinho Verde

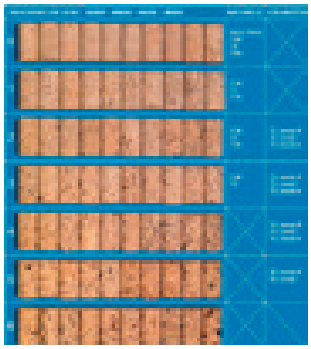
Compte-tenu du morcellement de la production, le développement du tissu coopératif a été initié dès les années 1950. VERCOOPE a vu le jour en 1964, et regroupe aujourd'hui plus de 5.000 viticulteurs répartis sur 7 caves coopératives : Amarante, Braga, Famalicão, Felgueiras, Guimarães, Paredes, Vale de Cambra.

Le Vinho Verde est l'expression même d'une culture vinicole plusieurs fois centenaires, et un symbole du Portugal. Il résiste à la mode des rouges, et ses ventes à l'export et sur le marché interne sont en nette progression. Le fruit de son succès : un vin léger, très peu alcooleux, sans grande prétention : un vin «boisson agréable à boire». Malgré les résultats des ventes plus qu'encourageants, l'avenir du vignoble du Vinho Verde reste incertain, notamment à cause du morcellement du vignoble et la faible taille des exploitations. Des petites exploitations qui n'hésitent plus d'ailleurs à se reconvertir vers la production de kiwi, bien adapté à la région, et nettement plus rentable.

Dégustation de Vinho Verde

Le bouchon

« Sans doute le meilleur allié du vin, mais il peut devenir son pire ennemi...»



Les différentes qualités de liège

Impossible d'évoquer le Portugal viti-vinicole sans parler de sa production de liège. Avec 730.000 ha de forêts et 185.000 tonnes de bouchons produits par an, il est le premier producteur mondial avec 32.5 % de la superficie mondiale, et 54 % du liège produit en poids.

Pays	Chênaies (ha)	% superficie mondiale
Portugal	730.000	32.5
Espagne	500.000	22
Algérie	410.000	18
Maroc	340.000	15
France	100.000	4.5
Tunisie	99.000	4.3
Italie	90.000	3.7

* ***Répartition des superficies de chêne liège dans le Monde***

Pays	Production de liège (tonnes)	% production mondiale
Portugal	185.000	54
Espagne	88.000	26
Algérie	20.000	6
Italie	18.000	5
Maroc	15.000	4
Tunisie	9.000	3
France	5.000	1

* ***Répartition de la production de liège dans le Monde***

Le chêne liège, *Quercus suber L.*, est une espèce de chêne parmi plus de 300 connues. Il n'existe pas de corrélation immédiate entre les superficies plantées, et les quantités de liège produites (cf. tableau). Le chêne liège, assez exigeant, requiert des conditions de production bien définies. Son habitat naturel est le pourtour méditerranéen. Il a besoin d'une puviométrie faible, de l'ordre de 400 à 600 mm par an, de températures douces en été comme en hiver, et il pousse généralement à faible altitude. Il trouve au Portugal ces conditions favorables à sa croissance.

L'arbre produit de 1 à 10 mm de liège par an, et sa durée de vie peut atteindre 200 ans. La première récolte est du liège mâle, et est utilisé uniquement pour l'isolation ou la décoration. Ensuite, il est «démasclé» tous les 9 à 12 ans de mai à septembre en sève montante.

Les différents lots, dont l'unité de base nommée «arroba», représentent environ 150 kg d'écorce. Un «arroba» est vendu en moyenne 30 à 50 euros suivant les qualités.

Quelle longévité !!

L'un des plus vieux et des plus productifs chêne liège du monde fut planté dans la région de l'Alentejo en 1783.

Il avait 5 ans lorsque les colons britanniques débarquèrent en Australie et 6 ans au moment de la révolution française. Il y a 40 ans, des bouteilles de vins obturées par des bouchons, produits par sa récolte de 1789, furent retrouvées dans un chai français. Cet arbre mesure plus de 14 mètres de haut et 4.15 mètres de circonférence. En 1991, la récolte de son liège a donné lieu à la production de 100.000 bouchons. La dernière récolte en 2000 aura été plus décevante avec seulement 650 kg, ce qui représente déjà 10 fois la récolte moyenne d'un chêne liège.

L'Alentejo est la principale région productrice de liège du Portugal. Sa transformation n'est en général pas effectuée sur place, mais plus au nord à Paço de Brandao, lieu traditionnel de maîtrise de la technique de transformation du liège.

Le liège a été choisi depuis longtemps comme obturateur des bouteilles, à cause de ses propriétés mécaniques, physiques et hermétiques. Il est constitué de cellules hexagonales à paroi cellulosiques minces, un peu aplaties, remplies de gaz (azote). L'osmose des liquides et la diffusion des gaz à travers les parois de ces cellules est très lente. 1 mm de liège représente 30 assises de cellules.

A cause des problèmes notamment liés à l'apparition de goût de bouchon dans les vins, de nouveaux systèmes d'obturation des vins ont été développés ou remis au goût du jour ces dernières années : bouchons synthétiques, capsules à vis. L'industrie du liège est consciente de l'enjeu du moment, et réagit en imposant des contrôles qualité drastiques à ses fournisseurs, et à eux-mêmes tout au long de la production.

Bouchonnerie Lafitte
L'industrie du liège s'applique et soigne son image...

Un accueil chalereux

Christian Romanet, Directeur des ventes, et Avelino Marques, Directeur général nous ont reçu chaleureusement, et nous ont guidé dans la visite du site.

Jean-François Lafitte (3ème génération de la famille Lafitte) décide en 1956 de transférer ses compétences et sa production de bouchons de France au Portugal.

Avelino Marques en action....

Le groupe est composé aujourd'hui de 4 compagnies :

* **Lafitte Cork Portugal** qui produit plus de 400 millions de bouchons chaque année
* **Lafitte Liège** qui distribue les bouchons en France
* **Lafitte Cork et Capsules** qui distribue aux USA
* **Lafitte Chile** qui distribue au Chili

Engagé dans une démarche qualité, avec son usine certifiée ISO 9001, le groupe suit le « Code International des Pratiques Bouchonnières ». 102 personnes sont employées, autour de 2 unités de travail :

* 1 unité de fabrication de bouchon naturel
* 1 unité de finition

Le processus de fabrication des bouchons demeure très impressionnant pour le visiteur. Les principales étapes de la fabrication des bouchons naturels et colmatés sont les suivantes :

* stockage à l'air libre pendant un an

* triage des écorces par quartier suivant l'épaisseur, le calibre et la qualité

* bouillage des écorces et immersion dans de l'eau propre bouillante (chaudière inox 92-100°C) pendant une heure puis sèchage

* rognage des lièges de pieds

* stabilisation après bouillage (2 à 4 semaines)

* élimination des planches atteintes de taches jaunes (décoloration du tissu subéreux à l'origine de mauvais goût éventuel)

* tubage du liège, manuel ou automatique

* triage par analyse d'image des bouchons

Deux caméras visualisent le «roule» de chaque bouchon. Pour chacun d'eux, un spectre est obtenu. Plusieurs paramètres sont retenus dans la sélection (nombre de lenticelles, longueur,...). Un programme de tri donne alors le numéro de la sortie dans laquelle le bouchon doit être dirigé :

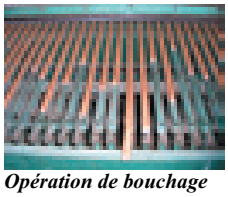
Assemblage des rondelles et des bouchons agglomérés

* **Bouchons naturels** : 7 catégories (0 : super à 6 : moyen) : réservés aux vins de longue garde. 1er et 2ème catégorie avec des sous-catégories

* **Bouchons colmatés** : bouchons naturels dont les lenticelles sont bouchées avec de la poudre de liège et une colle : réservés aux vins de moyenne garde

* lavage des bouchons (1 h) : peroxyde + bisulfite de potassium + acide citrique
* dernier contrôle manuel (effectué par des femmes) : tâches jaunes, vers, fourmis, canules, déformations, trous
* traitement de surface : paraffine et émulsion de silicone
* marquage au feu ou à l'encre
* stockage (humidité inférieure à 14 % de 5 à 15 jours maximum)

Dernier contrôle manuel

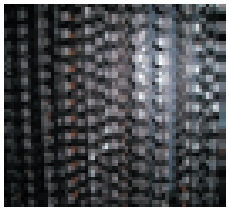


Opération de bouchage

Le taux de rejets est très important, et ceux-ci sont utilisés et assemblés à l'aide d'une colle polyuréthane, afin de fabriquer des bouchons agglomérés et des bouchons (assemblage d'une rondelle de liège avec de l'aggloméré).

Nous avons tous été impressionnés par la manière dont est effectué, lors du process d'élaboration des bouchons 1 + 1, le choix du côté de la rondelle qui sera en contact avec le vin. Les rondelles passent sous l'oeil de deux caméras examinant leur deux faces respectives. La face présentant le meilleur profile est sélectionnée et la face rejetée est marquée par le feu.

Lors de l'assemblage partie agglomérée/liège naturel, c'est cette marque par le feu qui guidera l'automate. Le bouchon suivra alors un parcours minuté afin de permettre une bonne prise de colle, et assurer la bonne fusion des différentes parties.



Parcours permettant une bonne prise de colle

La démarche qualité entreprise chez Laffite se caractérise, entre autre, par :

* 15 points de contrôle au cours de la chaîne de fabrication
* des contrôles qualité en laboratoire sur bouchon fini :
  - tests d'étanchéité (mise sous pression)
  - mesure de la force d'extraction
  - mesures de capillarité
  - mesures de TCA :
    - 24 h macération dans du vin blanc (dosage TCA avant et après)
    - acceptation :
      - < 4 ng/l bouchon naturel et colmaté
      - < 6 ng/l bouchon aggloméré
  - vérification diamètre et dimensions + taux humidité

M. Romanet nous avait confié avant la visite, «***qu'un producteur ne passerait jamais au bouchon synthétique après avoir visité une bouchonnerie***». Lors de cette visite nous avons découvert ce qui se cachait derrière l'élaboration d'un bouchon : la complexité de sa fabrication, l'important arsenal de machines impliquées, la quantité de main-d'oeuvre nécessaire, le niveau d'expérience des opérateurs requis pour certaines opérations, dont le tubage et les contrôles qualité finaux.

Assemblage des rondelles et des bouchons agglomérés

Nous avons été agréablement surpris par la dynamique et l'énergie dont faisait preuve ce bouchonnier, à travers les contrôles qualité effectués tout au long de l'élaboration, afin de pouvoir proposer au consommateur un obturateur sans risque, ou au moins à risque réduit pour son vin.

Un outil indispensable au contrôle de la qualité des bouchons...

le CEVAQOE

M. Riboulet

Le Centre de Valorisation de la Qualité en Oenologie (CEVAQOE), dirigé par J.Michel Riboulet et présent au Portugal depuis 2001, est une entreprise indépendante qui possède deux autres unités en France (Toulouse et Macon).

Le CEVAQOE répond à deux impératifs :

* le contrôle des trichloroanisoles (TCA) sur bouchon à la demande des fournisseurs et des bouchonneries
* la vérification de la qualité des bouchons à la demande des acheteurs

L'activité principale du laboratoire est d'estimer les risques organoleptiques liés au bouchon. Il réalise 20.000 analyses de TCA chaque année, réparties sur 200 clients. Il analyse également les vins pour la recherche de résidus de pesticides, ochratoxine et de géosmine.

L'échantillonnage par lot est d'une grande importance, et peut être effectué par le fournisseur lui-même ou par le CEVAQOE.

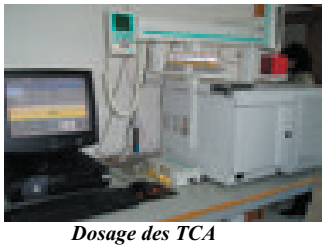
Deux méthodes sont utilisées pour détecter les TCA :

* dégustation après macération dans l'eau (le seuil de détection des TCA est plus faible dans l'eau)
* dosage de TCA après macération dans une solution alcoolique

Le CEVAQOE utilise la technique de la SPME pour doser finement les TCA (micro-oxygénation en phase solide avec détection en « espace de tête ». Le seuil de détection est de 0.2 ng/l. Les prélèvements se font en flacon à usage unique, afin d'éviter les contaminations.

Le CEVAQOE facture 100 € l'analyse, et 40 € en série avec contrat.

Les lots représentant 2 % de risques sont détectables. Certains grands domaines, dont Château Pétrus à Pomerol et le Domaine de Romanée Conti à Vosne Romanée, exigent de leurs fournisseurs des risques inférieurs à 0.5 %.


Dosage des TCA

Le CEVAQOE a participé à la création d'une chaîne d'analyse de contrôle de TCA, avec 21 laboratoires accrédités dans le monde, et son travail a permis de diminuer de plus de 50 % les problèmes de goûts de bouchon. Il possède un rôle crucial dans les contrôles qualité des bouchons et la maîtrise des goûts de bouchon.

M. Riboulet pense qu'il est du droit et du devoir du producteur/embouteilleur, de réclamer auprès de son fournisseur de bouchons, des résultats d'analyse de TCA effectués sur le lot de bouchon concerné. C'est à ce prix, en faisant pression sur les fournisseurs et les bouchonniers, que le bouchon conservera sa place et ses lettres de noblesse.

Les Caves Messias

Une grosse structure familiale orientée vers la qualité, qui sait s'adapter au marché

Foudres aux Caves Messias

Structure famiale créée en 1926, la production des Caves Messias concerne principalement trois zones viticoles, et chaque zone possède son propre centre de vinification :

* le Douro : 120 ha de vignes en propriété, situés sur la Quinta do Cachao, produisant 30.000 hl de vins
* le Dão et un vignoble propre de 15 ha
* la région de Bairrada : 100 ha de vignes localisés sur la Quinta do Valdoeiro

VIGNOBLE DU DAO

Comme une bonne partie du Portugal, le Dão se compose de milliers de parcelles minuscules, plantées dans les clairières des forêts de pins et d'eucalyptus qui habillent les collines granitiques. La région est presque entièrement encerclée par des montagnes sauvages et hostiles, avec juste une percée au sud de la serra do Buçaco, par laquelle le Mondego, le plus grand fleuve prenant sa source au Portugal, s'échappe vers la côte. Les montagnes protègent ce nid d'aigle des attaques imprévisibles des tempêtes de l'Atlantique, et l'été est souvent chaud - avec de grandes sécheresses au mois d'août - bien qu'en hiver le thermomètre descende souvent bien en-dessous de zéro. Les gelées printanières posent parfois des problèmes, puisqu'il peut geler jusqu'à la mi-mai. Il n'existe pas de méthode particulière utilisée pour protéger les vignes, bien que certaines soient chauffées par des éoliennes.

L'appellation a été délimitée dès 1912 et le vignoble, implanté sur des collines granitiques de Beira Alta, s'étend sur 20.000 ha. Un peu partout, on aperçoit des vignes au long d'échalas, ou encore accrochées à des

arbres arqués. Le cépage dominant est le Touriga Nacional qui pourrait, bien traité, donner les meilleurs rouges portugais. Jaen, Tinta Roriz et Alfrocheiro Preto sont d'autres cépages complémentaires. Les rares blancs sont bouquetés, âcres et frais, manquant parfois de rondeur.

VIGNOBLE DE BAIRRADA

18.000 ha délimités, juste au nord de Coimbra, doivent leur nom au «barro», terre argileuse. Le paysage est plat et monotone. Des arbres élevés, pins et eucalyptus, protègent de petites parcelles plantées de céréales, de haricots et de vieilles vignes noueuses. Il s'agit à 90 % de vin rouge et, circonstance unique au Portugal, une variété «le Baga» détient la quasi exclusivité de l'encépagement rouge. Les vignerons plantent d'autres variétés, telles que le Castelão, et même le Cabernet Sauvignon, pour élaborer des vins moins tanniques et d'un abord plus facile dans leur jeunesse.

La DOC Bairrada profite d'un climat adouci par les courants marins. Dans l'ensemble ce sont des vins ordinaires, avec une forte base tannique, corsés et fruités.

Comme beaucoup d'autres régions portugaises, celle-ci est en train d'évoluer, et les meilleurs vins peuvent évoquer certains Madiran ou Cahors. Puissants, très tanniques, voire astringents, ils demandent à être vieillis au moins 5 ans en bouteille avant d'être consommés.

Les Caves Messias produisent essentiellement des vins rouges, dont les génériques sont traditionnellement élevés en foudres. Elles possèdent également une activité négoce qui leur permet de proposer dans sa gamme, des vins en provenance des meilleures et des plus connues appellations du Portugal. Elles élaborent et commercialisent également du Vinho Verde. Un cahier des charges rigoureux est établi pour chaque producteur et un accompagnement est réalisé au vignoble.

Les principaux cépages vinifiés sont :

* ***en rouge*** : Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Mistas, Touriga Franca, Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon

* ***en blanc*** : Maria Gomes (vendangé mi-septembre), Bical, Carceal, Arinto et Chardonnay (vendangé fin août)

Messias et les attentes du marché.....

M. Dias Cardoso

Aux Caves Messias on voit apparaître des cépages internationaux, comme le Chardonnay, la Syrah, le Merlot ou le Cabernet Sauvignon, que nous n'avions pas encore rencontrés lors de nos visites précédentes.

Les Caves Messias suivent les tendances actuelles du marché, et s'engagent également à proposer aux consommateurs des vins de cépages. M. Dias Cardoso, Directeur technique, nous avoue cependant préférer les assemblages qu'il juge personnellement beaucoup plus intéressants, pour leur complexité notamment.

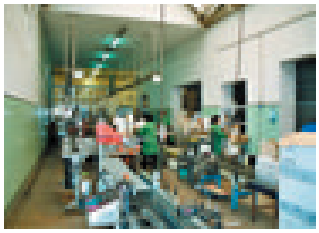
Entre ses goûts personnels et la demande du marché, il n'a pas vraiment eu à choisir, puisque la gamme de Messias est conçue de telle façon, à offrir une grande variété de produits aux consommateurs.

Un groupe très attentif

Quelques particularités de la vinification chez Messias

Les raisins issus d'une sélection parcellaire rigoureuse, sont vinifiés en petite cuve. Les levures de contamination *Brettanomyces* semblent poser un problème depuis quelques temps à Messias. Afin de limiter leur développement, les vins sont rapidement filtrés et des contrôles microbiologiques sont effectués tout au long de l'élevage. Des échantillons sont régulièrement envoyés à un laboratoire d'état, afin de doser les éthyl-phénols.

Depuis trois ans, les Caves Messias ont recours à la micro-oxygénation dès la fin de la fermentation alcoolique, spécialement sur le cépage Baga. Cette technique qui vise à apporter en cuve, de façon continue de petite quantité d'oxygène, permet de diminuer le caractère végétal, et d'harmoniser la structure tannique sur cette variété particulièrement rustique.



Etiquettage et conditionnement des vins

Pour les rouges de qualité, le décuvage se fait à une densité proche de 1000, et le vin est entonné en barriques neuves. Ceci permet d'obtenir un boisé plus intégré et d'apporter plus de gras au vin. Les Caves Messias élaborent également du vin selon la méthode champenoise. Des essais sont en cours sur l'utilisation des levures PRO ELIF de la Sté Proenol.

Pupitres de remuage

Quelques commentaires de dégustation.....

* **Quinta do Valdoeiro** - DOC Bairrada blanc sec 2003 (12.5°) : acidité totale : 6 g/l exprimée en acide tartrique. Pourcentage important d'Arinto, cépage local très acide, il s'agit d'un assemblage de vin élevé en cuve ou en fût. L'ensemble est plaisant, gras, ample avec une bonne vivacité (3.5 €).

* **DOC Dão rouge 2003** (13.5°) : l'élevage est effectué en fûts usagés et l'ensemble est rond, souple et fruité. On peut noter d'agréables notes de cerise ; la finale est sèche et sur l'alcool (3.5 €).

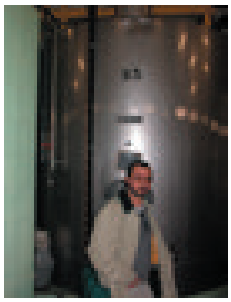
* **Quinta do Cachao** - DOC Douro rouge 2003 (13°) : vin monocépage de Touriga Franca. Ensemble riche, concentré charnu, fruité et floral, acidulé et douceâtre (10 €).

* **Quinta do Valdoeira** - DOC Bairrada 2003 (13°) : 100 % Syrah écoulé en fin de fermentation alcoolique, nez de sueur animale, bouche contrastée, du gras à l'attaque puis finale fuyante, un peu dure... (10 €).

* **Quinta do Valdoeira Mousseux de qualité blanc 2003** : 40 % de Baga + 60 % de Chardonnay, bonne valorisation du cépage Baga assez rustique lorsqu'il est élaboré en rouge. L'ensemble est vineux à mielleux, les bulles manquent légèrement de finesse (7.5 €).

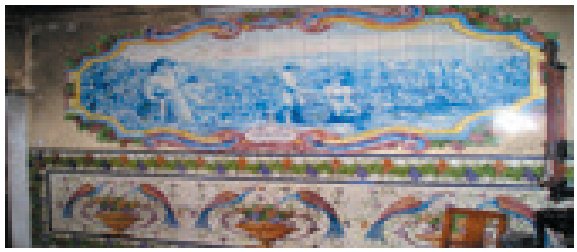
Dégustation de quelques vins de la gamme variée de la Cave Messias

Pour conclure, nous avons visité un négoce qui fonctionne bien et qui, à travers sa gamme variée, peut proposer des vins en provenance des meilleures régions du Portugal. Les choix techniques concernant la conception des cuvées prennent en compte les attentes du marché.



Jean-Luc, le rodeur

Dans le chai, malgré sa taille, chaque itinéraire technique est sagement pensé : tous les raisins ne subissent pas le même traitement et les meilleurs lots sont vinifiés en cuve de taille réduite. On entendra encore parler pendant longtemps de Messias dans le paysage viticole portugais !!



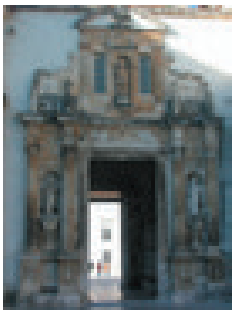
Azuléjos dans les sous-sols des caves Messias

COIMBRA

Coimbra et son imposante université (au fond)

Une des plus prestigieuses cités du Portugal, située à une centaine de km de Porto, l'histoire de Coimbra est d'abord étroitement liée à celle de Conimbriga, la cité romaine établie à 14 km, et dont elle conservera par contraction, le nom et les fonctions d'évêché après l'entrée en décadence de cette dernière.

Coimbra devient capitale du royaume Portugais de 1139 à 1256, avant de s'effacer au profit de Lisbonne. Chargée d'histoire, l'antique Aeminium peut se prévaloir de compter des monuments parmi les plus significatifs du pays, au rang desquels sa fameuse université, mais également l'une des plus anciennes cathédrales romanes conservées, le plus ancien cloître gothique, ainsi que de nombreux édifices emblématiques de style manuélin.



L'Université de Coimbra

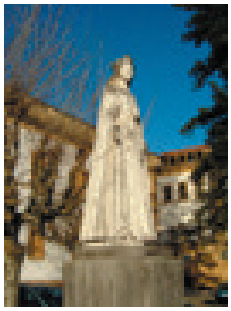
En 1290, le roi Dinis fonda une université qui acquit du renom. Après des allées et venues entre Coimbra et Lisbonne, elle fut installée en 1537 dans le palais royal de Coimbra. Avant que les réformes de Pombal n'élargissent le programme des enseignements, vers 1770, on y étudiait surtout la théologie, la médecine et le droit. Les murs des édifices entourant le pãtio das Escolas résonnent de sept siècles de cours....

A l'extrémité de l'aile droite c'est l'apothéose avec la Biblioteca Joanina (début XVIIIème siècle). Elle est composée de trois vastes salles en enfilade aux plafonds peints en trompe l'oeil et aux parois recouvertes, sur deux niveaux, de vertigineux rayonnages, remplis par plus de 30.000 ouvrages. Très richement décorée, cette splendeur baroque doit son nom au roi D. João V. Le bois exotique, le marbre et l'or en provenance des trois continents, où les Portugais avaient des possessions, protégaient les livres de l'humidité.

Le couvent de Santa-Clara-a-Nova

Ce monastère est attaché à la figure de la reine sainte, Isabelle, encore très vénérée par les Portugais qui viennent de loin honorer ses reliques. Son tombeau en cristal et argent ciselé trône au-dessus de l'autel dans l'église baroque.

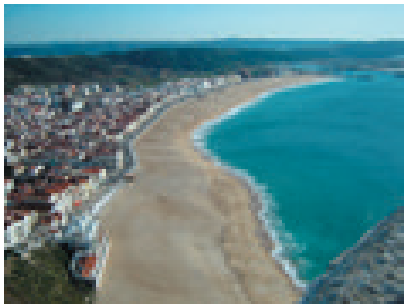
Ce vaste bâtiment est aujourd'hui partagé entre une garnison militaire et une congrégation de clarisses.



NAZARE

Place du Sitio

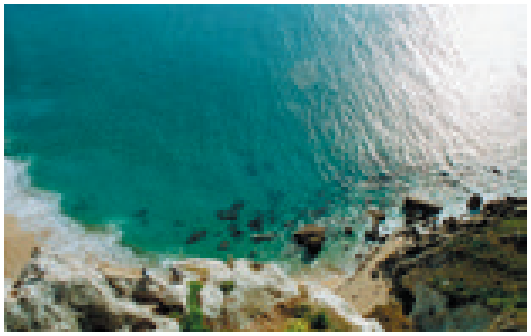
La ville tirerait son nom d'une statue de la Vierge apportée de Nazareth, en Terre Sainte, par un moine au IVème siècle. L'iconographie s'est malheureusement notablement transformée en quelques décennies.....et à la plage des pêcheurs s'est substituée celle des baigneurs ! Fini le spectacle des traditionnelles barques peintes tirées par des boeufs sur la plage, depuis qu'un port a été creusé au sud de la baie où les bateaux peuvent mouiller tranquillement.... Quelques images traditionnelles tout de même : celles des vieilles femmes aux jupons plissés et superposés que l'on rencontre au Sítio, au bord de la falaise (110 mètres de hauteur).



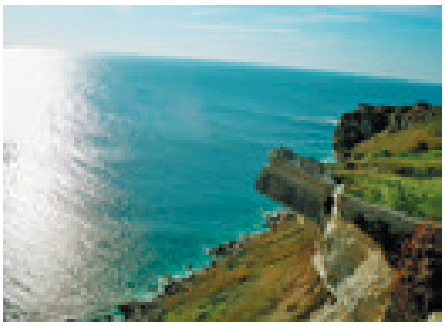
Il est vrai qu'à cet endroit là on a une vue fantastique sur le littoral.

Selon la légende, c'est la que c'est situé le dénouement heureux d'une fameuse histoire : un noble chevalier, compagnon d'arme du roi Afonso 1er, poursuivait un cerf un matin brumeux de 1182, lorsque son cheval, lancé au galop, faillit le précipiter dans le vide. Alors qu'il implorait la Vierge dans une ultime prière, celle-ci (décidément souvent mise à contribution dans la région !) lui apparut miraculeusement et fraina brutalement sa monture au bord de la falaise. Reconnaissant le pieux chevalier fit édifier au bord du précipice une Capela da Memória. La chapelle du souvenir, entièrement recouverte d'azulejos, dont certains évoquent la légende, date du XVIIIème siècle.

Chapelle du souvenir

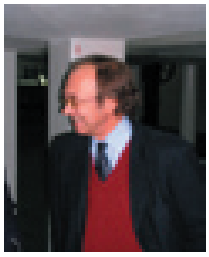


Vues du haut de la falaise



Vignoble expérimental

STATION VITIVINICOLE NATIONALE (E.V.N.)



M. Curvelo Garcia

La Station Nationale Vitivinicole est une unité de l'INIAP (équivalent portugais de l'INRA en France), spécialisée en Viticulture-Oenologie. Ses principaux objectifs sont la recherche scientifique et technologique, ainsi que la formation professionnelle.
Elle participe à la formation des oenologues notamment.

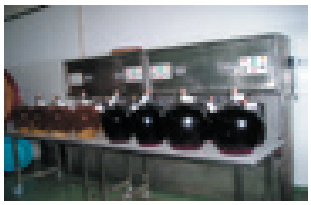
Chai expérimental

Les axes de recherche

Viticulture

* ampélographie :

- caractérisation et sélection des cépages : génétique, sanitaire et sélection des vins
- caractérisation des variétés *Vitis Vinifera* par marqueurs moléculaires
- conservation et caractérisation des ressources génétiques de la vigne
- collection ampélographique nationale :
  - toutes variétés (Portugal, Europe, Italie, Grèce, Roumanie,....)
  - système national de référence



Vins rouges en FML

* système de conduite de la vigne et relations hydriques (irrigation)

* entretien du sol

* Production intégrée

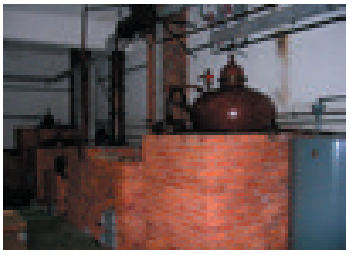
Oenologie

* travail des sous-produits : eau-de-vie, distillation et vieillissement :
  - collaboration avec les tonnelleries et caractérisation des bois (châtaignier et chêne)
  - analyse organoleptique et analytique des eaux-de-vie
  - travail sur les «uvadas» : confitures
  - base support de délimitation dans la région de Lourinha, seule région DOC pour eau-de-vie exclusivement (à 40 km de la Station)

* technologie oenologique :
  - techniques de vinification en rouge
  - clarification et stabilisation des vins blancs
  - effet de différentes technologies sur la typicité des vins

* Microbiologie :
  - différenciation des souches de levures (recherche biochimique et moléculaire)
  - collection de souches de levures, de bactéries lactiques, acétiques et moisissures

* Travail sur les méthodes d'analyse des vins :
  - automatisation des analyses
  - validation de ces méthodes
  - méthodologie d'accréditation des laboratoires
  - exemple de méthodes développées :
    - dosage des cendres par conductimétrie
    - dosage des sulfates par absorption atomique
    - dosage du D+Malique



Alambic expérimental

* Travail de recherche sur la sécurité alimentaire :
    - métaux lourds
    - amines biogènes
    - résidus de pesticides :
        - méthode analytique de contrôle
        - recherche sur leurs origines
        - technologie pour réduire ces problèmes

* Travail sur les polyphénols (techniques analytiques) :
    - anthocyanes
    - proanthocyanidols
    - dérivés stylbéniques

* Travail sur les arômes (raisin, moût, vin, vinaigre,...) :
    - fraction volatile et les précurseurs d'arômes
    - optimisation des techniques analytiques d'analyse
    - corrélation entre les arômes et les résultats d'analyse
    - caractérisation des clônes et leur qualité organoleptique

* Protection du consommateur

* Travail sur bouchons de liège

La Formation Professionnelle

* Master Viticulture et Oenologie
* Cours intensifs : 3 à 7 jours (dégustation)
* Conférences, colloques : 1 jour : aspects scientifiques, oenologiques et culturels...

Les moyens

* un domaine expérimental de 14 ha, dont 6 ha plantés en vigne
* une bibliothèque
* une salle de dégustation et d'analyses sensorielles
* 35 personnes travaillent à la Station, dont :
    - 11 chercheurs
    - 3 ingénieurs
    - 2 techniciens
    - 4 thésards

Collaborations techniques

La Station Vitivinicole entretient des relations avec la Station Agronomique pour la production d'olives et production animale, et également avec 20 centres de recherche portugais (6 universités et 3 polytechniques) et 10 entreprises ou associations de producteurs.

Communication et transmission

La Station assure :
* la publication de revues scientifiques
* l'organisation de conférences et de congrès scientifiques
* la rédaction d'une revue scientifique à diffusion internationale «Ciencia et tecnica vitivinicola» (2 n°/an distribués dans de nombreux pays)

Les recherches développées sur la Station sont le fruit d'une réflexion orquestrée par le milieu professionnel, et la commission vitivinicole. 60 à 70 % des frais de fonctionnement sont pris en charge par l'état, et les 30 à 40 % restants sont couverts par des ventes de vin et la formation.
Nous avons découvert un organisme de recherche appliquée aux moyens très nettement supérieurs à celui

de la Station régionale ITV Midi-Pyrénées, en terme de personnel, d'équipements de laboratoire, ce qui est normal puisque la Station Vitivinicole possède un spectre d'action national, alors que le notre est régional. La diversité des sujets de recherche y est intéressante. L'E.V.N. développe une approche horizontale des problématiques et de la recherche : du matériel végétal à l'analyse fine en oenologie, de la recherche fondamentale à la recherche appliquée et au développement.

L'E.V.N. a accompli des travaux conséquents sur les modes de conduite, et a inventé le système LYS.

De la même manière que l'Institut Technique de la Vigne et du Vin, l'E.V.N. connaît un problème de personnel, et doit avoir recours à des fonds privés pour financer les travaux de recherche fondamentale.

L'ALENTEJO

Installé entre le Tage et l'Algarve, l'Alentejo représente à lui seul près d'un tiers du pays. Une région rurale et faiblement peuplée, parmi les plus pauvres du Portugal.

Elle forme un plateau légèrement ondoyant, parsemé de villages aux maisons basses badigeonnées de chaux. Selon le proverbe, l'Alentejo n'a «d'ombre que celle du ciel».

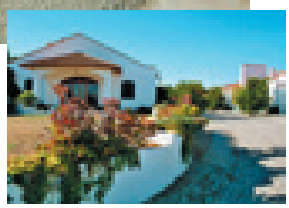
Principal grenier à blé du pays, c'est aussi la terre d'élection de l'olivier, du chêne-liège et du chêne vert, dans le seul véritable relief de la contrée, le parc naturel de la Serra de São Mamede.

Cave Cortes de Cima
Hans Jorgensen

Cortes de Cima il y a 20 ans.....

un vigneron passionné venu
du Nord de l'Europe....

Le vin est un produit à part : quand on y réfléchit bien, qu'est-ce qui peut pousser un ingénieur danois, ayant travaillé sur des cultures tropicales en Malaisie pendant plus de 20 ans, à changer totalement de vie avec sa famille, venir s'installer au Portugal et restructurer un Domaine Viticole dans l'Alentejo ? A coup sûr, la même passion qui nous unit tous : celle du vin.



Cortes de Cima aujourd'hui

Cortes de Cima..... un conte de fée moderne

L'histoire de Cortes de Cima est avant tout celle d'un couple américano-danois, hors du commun. Après avoir travaillé plus de 20 ans en Malaisie dans les cultures tropicales, Hans et Carrie Jorgensen se sont lancés dans une aventure unique : parcourir le monde en voilier à la recherche DU domaine viticole de leur rêve.

Après un repérage en Californie (Carrie est américaine et diplomée de l'université de Berkeley), et à Bordeaux (Hans est grand amateur des vins de Bordeaux), leur choix s'est finalement porté sur cette propriété de 365 ha située dans l'Alentejo.

Vignoble Cortes de Cima

Charmée par le climat, l'atmosphère de la région et la sympatie des gens, la famille décide de s'y installer en 1988. Un véritable coup de foudre !!

La genèse d'un vignoble

Lors de leur arrivée, l'orientation de la production sur la propriété était principalement céréalière. Il a fallu installer des barrages et des réservoirs pour l'irrigation qui, selon Hans, est nécessaire sous ce type de climat. Il nous avoue d'ailleurs : « *dans l'Alentejo, les Vins Régionaux sont en général supérieurs aux vins D.O.C., car ils sont produits en ayant recours à l'irrigation* ». Hans a donc choisi (un peu à l'image de Tomas Roquette) d'utiliser l'irrigation et d'oeuvrer pour la qualité de ses vins, et de produire uniquement des vins régionaux.

LE VIGNOBLE DE L'ALENTEJO

L'Alentejo est plus réputé pour sa production de liège que pour sa production de vin. Cependant, comme nous l'avons évoqué, ces vins sont de plus en plus présents sur le marché national, et la production de cette région est en plein essor. En 1994/1995, la production de la région s'élevait à 300.000 hl, et atteint aujourd'hui (2003/2004) plus de 800.000 hl !!!

Le climat est marqué par des étés très chauds avec des températures pouvant atteindre les 45°, avec de forts vents d'est.

Il s'agit d'une région étendue, qui compte plus de 20.000 ha. Les principaux cépages sont :

* **en rouge** : Trincadeira, Castelao, Aragonez, Moreto
* **en blanc** : Siria, Rabo de Ovelha

Sur les 20.000 ha en production, 8.800 concernent des vignes DOC et le reste, c'est-à-dire la majorité des vins, sont des Vins Régionaux ou Vin de Table.

Lors de leur arrivée à Vidigueira, la région était dominée par la production de vins blancs. On leur a donc conseillé de choisir cette orientation. La famille Jorgensen s'est toutefois appuyée sur l'avis d'experts australien et californien, pour les guider dans la plantation et dans les choix techniques à réaliser pour l'installation du vignoble.

Vignoble Cortes de Cima

50 ha de vigne ont ainsi été plantés, comprenant de l'Aragonez, du Trincadeira, du Periquita et du Cabernet Sauvignon. Ces 4 variétés font partie des 9 autorisées dans la DOC Alentejo, et étaient les seules intéressantes selon Hans. Le Perequita ne s'est finalement pas avéré adapté au climat, et a été surgreffé par du Touriga Nacional. De la Syrah a également été plantée sur les conseils d'un oenologue français installé dans la région, mais cette variété n'était pas dans la liste des cépages autorisés dans la DOC, ni pour la production de Vinho Régional.

Explications techniques de Hans Jorgensen

La première vendange de 1995 a été vendue à la coopérative locale, et en 1996 les premiers raisins ont été vinifiés sur la propriété.

Le vignoble a été agrandi en 2003, et 45 ha supplémentaires ont été plantés à 50 km de la propriété. Le vignoble est à l'heure actuelle composé de 36 ha d'Aragonez, 36 ha de Syrah, 10 ha de Trincadeira, 11 ha de Touriga Nacional et un peu de Anta Vaz, pour la production de vins blancs.

Visite du vignoble

Les sols sont en partie calcaires (pH de 7.5 à 8), et granitiques (pH de 5.5 à 6) suivant l'emplacement des vignobles.

Le climat est caractérisé par un ensoleillement important, et une période de sécheresse avec peu de précipitation de mai à octobre (500 à 800 mm sur l'année). Cortes de Cima est situé à 100 km de l'océan et les vents possèdent ici une extrême importance : s'ils proviennent de l'océan ils apporteront de la fraîcheur et, si au contraire ils viennent de l'est et de l'Espagne, ils seront chauds et secs. Il peut faire dans cette région plus de 45° en été.

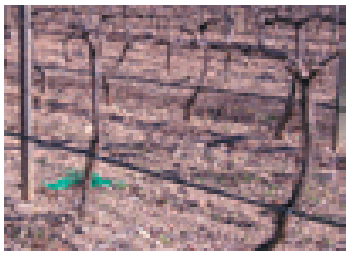
Le système d'irrigation mis en place est du goutte à goutte sous le rang. Un système d'irrigation souterrain a également été installé en milieu de rang, à une profondeur de quelques dizaines de centimètres. Ces systèmes fonctionnent indépendamment et permettent d'orienter la croissance des racines.

Irrigation goutte à goutte

Cortes de Cima raisonne son irrigation et maintient ses vignes dans un état permanent proche du stress hydrique. La gestion de l'irrigation se fait en fonction de la météo, de la température et surtout de la provenance des vents. L'exploitation possède sa propre station météo, et des sondes d'humidité sont également présentes dans le sol, et servent d'outil d'aide à la décision. L'observation des vignes et du port des feuilles est également primordiale. Contrairement aux recommandations d'usage en terme d'irrigation, Hans poursuit l'irrigation après véraison. L'apport d'eau permet ainsi de modifier le microclimat des baies en réduisant la température au niveau des grappes.

Le volume théorique d'eau nécessaire pour l'irrigation est de 2500 m^3/ha/an, mais en pratique beaucoup moins d'eau est utilisée.

Le système de conduite utilisé à Cortes de Cima est un système en vigne large, appelée Smart Dyson, et fut le premier développé au Portugal. Ce système de conduite, issu du «Nouveau Monde», n'est pas autorisé dans la DOC Alentejo, où seul le Cordon de Royat est permis. La densité de plantation est ici de 3.500 pieds/ha.



Mode de conduite en Smart Dyson

La vigne est haute et possède un double palissage. Les avantages sont d'augmenter la surface foliaire et d'assurer une meilleure répartition du feuillage, tout en limitant son entassement. Ces avantages permettent une meilleure concentration en anthocyanes, arômes et tanins, et limitent les brûlures par le soleil.

La hauteur du cordon (> 1 m)permet de refroidir plus vite les grappes la nuit, du fait de son éloignement du sol. Ce phénomène favorise une maturation plus lente et de conserver de l'acidité, tout en facilitant la synthèse des polyphénols.

Le chai

Cuverie en inox

Pendant la période des vinifications, il était de coutume à Cortes de Cima, de faire appel à des «winemakers» australiens, souvent différents suivant les millésimes. Le problème lié à ce genre de pratique est qu'il peut être assez difficile de créer un style, une marque de fabrique et de la conserver, chaque vinificateur ne possédant pas le recul nécessaire sur ce qui a été fait l'année précédente.

Les barriques sur des «racks»

Cette année, la cave a fait appel à un oenologue français (Norbert Buchonnet) pour travailler à temps plein dans le chai, afin d'apporter de la stabilité dans la production. C'est lui qui nous guide dans la visite du chai.

L'estimation de la maturité se fait essentiellement par dégustation des baies. Une bonne maturité est recherchée et se traduit, d'un point de vue technologique, par des raisins vendangés à 14° TAP.

Le transfert des raisins est effectué rapidement sur le lieu de vinification. Ils sont foulés et égrappés. Les macérations durent en général 7 à 8 jours. Des copeaux de chêne sont parfois utilisés pendant la fermentation alcoolique. Sur certaines cuves la micro-oxygénation est utilisée dès la fin de la fermentation alcoolique.

Le parc à barriques se compose de 700 barriques de chêne d'origine diverses : France, Hongrie, Russie et région des Balkans.

Quelques commentaires sur la dégustation effectuée sur une musique de Clara Ponty

Dégustation musicale

L'approche de Hans concernant le déroulement de la dégustation est plus qu'intéressante. Il s'agit de l'approche d'un homme curieux, qui souhaite avoir des avis extérieurs, du recul sur ses produits et ce, sans aucune hypocrisie, pour faire avancer les choses et progresser.

Il a ainsi été demandé à quelques-uns d'entre-nous, de commenter la dégustation des différents vins :

* **Vin blanc Régional de l'Alentejo 2003 « Cuvée Clara »** (14°)
- cépage local Anta Vaz
- 50 % fût, FML faite + 50 % cuve FML non faite
- ensemble fin, élégant, gras, acidulé, fruits secs, noisette, minéral, encore un petit peu dissocié (10.50 €)

* **Vin rouge régionale de l'Alentejo 2004 « Cuvée Aragonez »**
- cépage local : Aragonez (proche du Tempranillo)
- utilisation de copeaux, chauffe (210°C)
- très bel ensemble, expressif, fruits rouges mûrs macérés, douceâtres, présence de tanins, gras, ample, a du caractère, toasté, un tout petit peu séchant en finale

* **Vin rouge régional de l'Alentejo 2002 « Cortes de Cima »**
- cépages : Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon (peu), Tourriga Nacional, Trincadeira (peu)
- premier nez animal puis épicé et empyromatique, bonne expression en bouche avec du gras, de l'ampleur et du fruit, finale franche (10€)

* **Vin rouge Régional de l'Alentejo 2003 « Cuvée Tourriga Nacional »**
- 100 % cépage local Tourriga Nacional
- très belle expression de cépage, rustique, frais, épicé, réglissé, mentholé, fruits rouges (fraise mûre), belle structure enrobée (10 €)

* **Vin rouge Régional de l'Alentejo 2003 « Cuvée Trincadeira » (14.5°)**
- 100 % cépage local Trincadeira
- ensemble plaisant mais marqué, caractère confituré, brûlé mais frais, en même temps. Belle attaque ronde, gras et ample. Fruits rouges mûrs macérés dominants (16 €)

S'inspirer des méthodes de production du Nouveau Monde, pour faire du vin en Europe et au Portugal, de plus, l'un des pays à la tradition viticole la plus forte du vieux continent..., cela a de quoi choquer certains des plus traditionnels et conservateurs.

Hans Jorgensen, véritable cow-boy des temps modernes, est arrivé au Portugal sans à priori, sans expérience du domaine du vin. Il s'est posé les questions justes, et essayé de faire les choix qui lui permettraient de produire mieux. Il a rejeté les traditions de la région, où il était de règle depuis plusieurs siècles de produire du blanc, malgré des températures de 45°C, pendant la phase de maturation.

Hans prêt à s'envoler

Hans Jorgensen a ouvert une voie dans l'Alentejo, et beaucoup de producteurs le suivent aujourd'hui. L'ensemble de sa production est écoulée sans problème.

Son objectif aujourd'hui : développer la vente de ses vins sur Internet.

L'entrée du domaine Cortes de Cima

Palmela

Installée sur un des derniers promontoires de la chaîne d'Arrábica, la ville de Palmela est surplombée par son impressionnant château-citadelle. Site éminemment stratégique entre les estuaires du Tage et du Sado, il offre une plongée saisissante sur la ville de Setúbal, et derrière elle la péninsule de Tróia, ainsi que sur la plaine qui s'étend au nord vers l'estuaire du Tage, tandis qu'à l'ouest se prolonge le relief de la Serra d'Arrábida.

On y cultive la vigne, et l'orgueil de la région est le Moscatel. Une des spécialités de Palmela est la poire cuite au vin de muscat.

Les dernières gouttes d'élixir.... à la rencontre en toute simplicité du Moscatel de Setubal à la Casa Agricola Horacio Simoes

Charme incontestable d'un voyage organisé, la désorganisation et les changements de programme de dernière minute !!

Initialement était prévue la visite de la Quinta do Bacalhoa et son palais, célèbre au Portugal pour sa production de vins rouges à base de Cabernet Sauvignon notamment, mais un imprévu de dernière minute nous a conduits, en toute simplicité, chez Horacio Simoes.

Casa Agricola Horacio Simoes

Nous avons été reçus avec une grande gentillesse et nous avons eu le plaisir de découvrir un produit de qualité et très original : ***le Moscatel de Setubal***.

Très certainement, un des moments forts de ce voyage !

Située à quelques dizaines de kilomètres de la ville de Lisbonne, la péninsule de Setubal offre une grande diversité de vins. C'est ici que se situe la production de Camarante, vin obtenu par mélange de Periquita, Chardonnay et Merlot. Ce vin, sans grand intérêt oenologique, abreuve les touristes. La péninsule de Setubal est également le siège des DOCs *Setubal* autour de la ville d'Azeitao et, plus à l'intérieur, de la DOC *Palmela*.

Le ***Moscatel de Setubal*** est très intéressant, et peut-être l'un des meilleurs vins de Muscat du monde. Produit à partir de Muscat d'Alexandrie, inférieur au Muscat à petits grains, il s'agit d'un vin muté, fortement alcoolisé, très parfumé, puissant au nez et en bouche, intense et persistant, qui offre une palette aromatique très riche. Vin de dessert, liquoreux, dont la couleur ambrée fonce avec l'âge, il supporte très bien le vieillissement en bouteille. 70 % du Moscatel sont produits en cave coopérative.

La Cave José Maria de Fonseca a contribué à faire connaître ces vins aux vertus organoleptiques inimitables, et a beaucoup oeuvré pour l'image de l'appellation.

Les vins contenant moins de 85 % de Muscat d'Alexandrie n'ont pas droit à l'appellation *Moscatel de Setubal*, et prennent celle de *Setubal*.

Horacio Simoes et son alambic

La Casa Agricola Horacio Simoes (cave particulière familiale) est située à Quinta do Anjo. La superficie du vignoble est de 50 ha. La production est complétée par l'achat de raisin à des producteurs voisins. La Casa Agricola fait également l'élevage de brebis pour la production de lait, et la fabrication de fromages.

Le Moscatel est produit à base de Muscat d'Alexandrie et de Muscat Rose ; celui -ci ne représente que 15 à 20 ha dans la DOC, la Casa Agricola a la chance d'en posséder 2 ha !! Il s'agit d'un cépage très précoce. L'élaboration du Moscatel provient d'un moût partiellement fermenté, 2 à 3 % d'alcool acquis, qui est ensuite muté à l'alcool vinique à 73°.

Horacio Simoes et son fils

A la Casa Agricola Horacio Simoes, les températures ne sont pas régulées, la macération à l'alcool est réalisée de novembre à février. La séparation des phases liquide et solide est réalisée par pressurage. Les vins de goutte et de presse sont élevés séparément pendant une année avant d'être assemblés. Le Moscatel rouge est élevé en fûts de chêne français usagés.

Cave de fûts de chêne

Quelques commentaires sur la dégustation.....

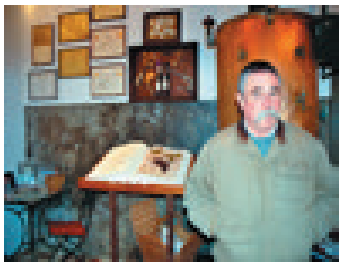
Salle de dégustation et de vente

* **Vin rouge Vinhas dos Alhos - DOC Palmela 2001** - 13° : 100 % Trincadeira, 9 mois d'élevage en fûts + 9 mois d'élevage en bouteilles. L'ensemble est souple, rond, chaud, avec des notes de fruits rouges, fraise macérée à l'alcool, finale sèche à vineuse...

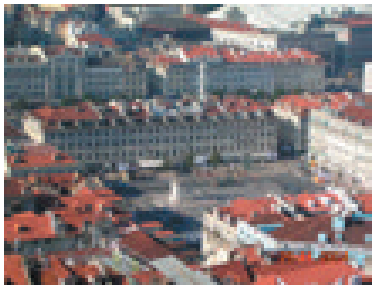
* **Vin de liqueur DOC Moscatel 2001** - 18° d'alcool acquis + 8° Beaumé en sucre : super ! : ensemble confit, écorce d'orange confite, épicé, cannelle, sirupeux sans être collant et pâteux, palette aromatique intense, riche et élégante, très bonne finale, belle rétro olfaction, petite pointe oxydative lui apportant de la fraîcheur, très friand (4.50 €)

* **Vin de liqueur DOC Moscatel Roxo 2000** : bel ensemble, plus fluide, plus oxydatif à la finale plus courte et séchante (6.00 €)

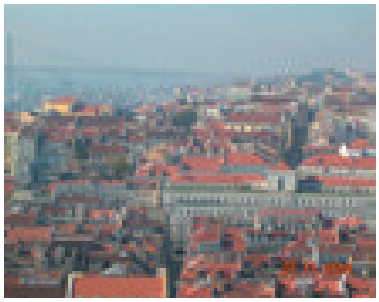
Une vraie bonne surprise, un voyage qui se termine par un retour au terroir et la visite d'un petit producteur. Et surtout quel rapport qualité/prix exceptionnel : 4.50 € pour ce DOC Moscatel 2001 !! On en redemande. Une visite à des années lumières des investissements pharamineux effectués par certains producteurs de la vallée du Douro.



Lisbonne


Place du Commerce

Site stratégique sur la route reliant la Méditerranée à l'océan Atlantique, Lisbonne fut l'objet de bien des convoitises. Les Phéniciens auraient fondé ici un comptoir vers 1200 av. J.-C., baptisé « la rade délicieuse ». Romains, Alains, Wisigoths la conquirent ensuite tour à tour.


Lisbonne vue du Château St Georges, avec en fond le Pont du 25 Avril

Sous l'occupation maure (716 à 1147), la cité, nommée Ashbouna, vécut sa première grande période d'expansion. Lisboa n'est promue capitale du pays qu'en 1255. Elle poursuit son extension et se dote en 1290 d'une université.

En 1419, sous l'impulsion d'Henri le Navigateur, débute l'ère des Grandes Découvertes vers l'Afrique, les Indes et le Brésil.

C'est de Belém que Vasco de Gama et Cabral se lancèrent à la conquête des océans. Lisboa rivalise désormais avec les plus grands ports d'Europe, Gênes et Venise. Epices, riches étoffes, ivoire, bois exotiques et pierres précieuses transitent vers le port de Belém.

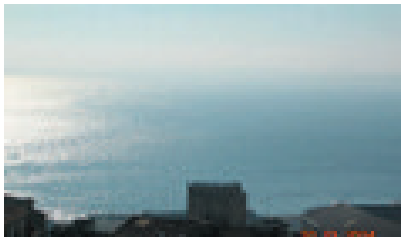
Un seul jour aura suffi à modifier presque totalement Lisbonne : le 1er novembre 1755, un tremblement de terre, suivi d'un violent raz-de-marée et d'un terrible incendie meurtrirent Lisbonne et détruisirent la ville basse. Seules cinq églises résistèrent sur les cinquante-six que renfermait Lisbonne. Elles furent reconstruires ou restaurées. Le quartier de l'Alfama, quant à lui, fut globalement épargné.

Le Marquis de Pombal (1770) fut l'homme de la situation. Son projet : reconstruire Lisbonne sur des bases nouvelles avec, comme règle première, l'uniformisation adaptée sur un nouveau plan urbanistique fonctionnel fondé sur un tracé de rues rectilignes. La «Lisbonne» d'aujourd'hui lui doit beaucoup.

Place du Commerce

Dans les faits, le marquis de Pombal venait de réaliser pour Lisbonne ce qu'un siècle plus tard le baron Haussmann allait accomplir pour Paris.

L'incendie du Chiado le 25 août 1988, très présent encore aujourd'hui dans la mémoire lisboète, détruisit les commerces parmi les plus raffinés et élégants de la capitale. Aujourd'hui, après bien des vicissitudes, le projet de reconstruction a été mené à terme, et le Novo Chiado renaît de ses cendres.



Aujourd'hui la vieille ville de Lisbonne amorce avec retard, et non sans réticence, la complète rénovation de ses quartiers populaires.

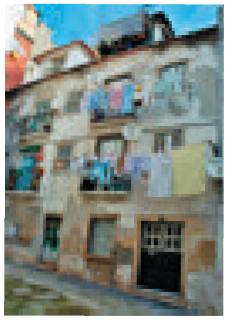
Une cité au bout du fleuve, le Tage, du bout de la terre (région d'Estremadura qui signifie «extrémité»), un marchepied ouvert sur le large.... Lisbonne est une invitation au voyage.

La vieille ville occupe un site étagé sur sept collines, formant un amphithéâtre tourné vers le Tage. Près de son embouchure, les eaux du fleuve s'évasent sur une largeur de 10 km, formant la «mer de paille», ainsi dénommée en raison de ses reflets dorés au soleil couchant.

La capitale portugaise fait partie de ces villes qui ne se livrent pas d'emblée, et où le plaisir s'obtient à la force du mollet. Lisbonne ensorcelle, comme seules quelques rares capitales ont le don de le faire, et lorsque l'on y retourne, elle continue d'exercer son charme auquel l'on succombe à nouveau.

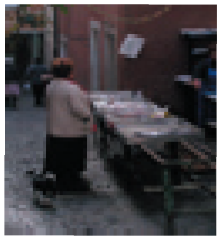
L'Alfama

C'est la ville blanche, la cité labyrinthe populaire qui s'étale entre le fleuve et le château Saint-Georges, avec ses escaliers, ses ruelles tortueuses médiévales escarpées, ses patios minuscules fleuris, ses façades à encorbellement, les cages d'oiseaux accrochées aux balcons.



C'est la cité des matrones, des enfants qui jouent et crient dans la rue, des commerçants ambulants et des chats de gouttière.

Les gens s'assoient, parlent, crient, gesticulent, font la sieste, prient, font la fête, sirotent leur café dans de minuscules bistrots, apprivoisent les fleurs sur leur fenêtre et étendent d'énormes quantités de lessives..

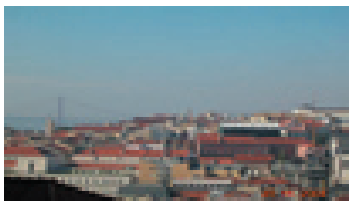


Tous les jours, les femmes de marins vont vendre le produit de la pêche en bas de la rue Saint-Pierre, si étroite qu'il est difficile de s'y croiser à pied....

Au bout de la rue, dans une minuscule allée, les femmes vont ensemble au lavoir faire leur lessive, tandis que les vieux se donnent rendez-vous sur les bancs et «papotent»....

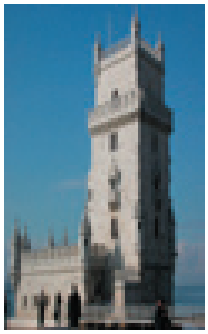
Le Château Saint-Georges

Après la prise de Lisbonne aux Maures en 1147, le roi Dom Afonson Henriques installa la résidence des rois du Portugal dans cette citadelle. En 1511, Manuel 1er construisit un palais plus luxueux sur l'actuelle place du Commerce. Le château servit alors successivement de théâtre, de prison et d'arsenal.



Après le séisme de 1755, les remparts restèrent en ruine jusqu'en 1938, où Salazar entama une rénovation complète, reconstruisant les murs « médiévaux » et ajoutant des jardins.

Depuis le Chemin de ronde, on domine une grande partie de la ville de Lisbonne et le pont suspendu du 25 avril.

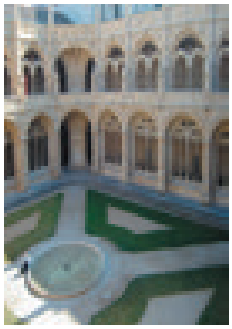


La Tour de Belém

Cette tour de défense, constuite entre 1515 et 1519, successivement arsenal, prison et résidence de la capitaînerie du port, est un des monuments les plus emblématiques de Lisbonne. Anciennement baptisée « tour de Saint-Vincent », elle fut d'abord construite au beau milieu du fleuve pour en défendre l'embouchure.

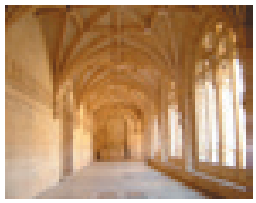
Elle est le témoin privilégié de la puissance maritime du Portugal au temps de sa splendeur, lorsque Belém formait l'avant-port de Lisbonne, et voyait partir toutes les caravelles pour les nouveaux mondes.

Le raz de marée qui suivit le séisme de 1755 changea brusquement le cours du fleuve, ensablant la tour et la raccrochant au continent. Véritable joyau d'art manuélin, la Tour de Belém est inscrite à l'inventaire du patrimoine mondial de l'Unesco.

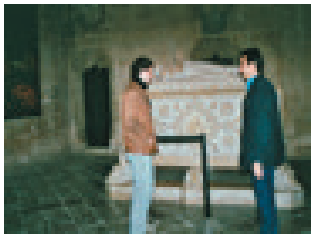


Le Monastère des Jéronimes (Mosteiro dos Jerónimos)

Ce projet fut initié par le roi Manuel Ier sur l'emplacement d'une chapelle que l'infant Henri, avait fait ériger à l'intention des marins en partance vers le grand large. Et l'on raconte même que Vasco de Gama lui-même vint s'y recueillir la veille de son départ pour les Indes. La construction s'ammorça de 1502 à 1517, pour ne s'achever qu'en 1572. Le style gothique de Boytac fut considérablement modifié par ses successeurs, qui ont conféré à l'édifice son ornementation manuéline. Le monastère est désormais classé au patrimoine mondial de l'Unesco.



Le couvent, tel le pont d'un vaisseau pétrifié où gisent cordages, algues, chaînes, noeuds, palmes, coraux, témoigne de cette obsession de la mer et des vaisseaux. L'église constitue une véritable prouesse technique et une merveille architecturale : le vaisseau central de la nef (92 m de long, 25 m de large) est divisé en trois nefs par six piliers octogonaux, semblables à de fins palmiers couverts de motifs végétaux. Deux de ces piliers soutiennent la superbe voûte nervurée du transept qui coiffe l'église à 25 m de hauteur. Cette voûte a résisté au tremblement de terre de 1755.

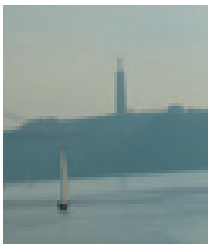


Méditation devant le tombeau...

A l'entrée se trouvent les tombeaux (style néomanuelin) de Vasco de Gama et de Luís Camões. Dans le choeur et les croisillons, se trouvent les sarcophages des rois et des infants de la dynastie des Avis, portés par des éléphants stylisés. Le cloître est le joyau du monastère. C'est l'un des plus beaux du monde, fait de dentelle de pierre blonde d'Alcãntara.

Le Musée National des Carrosses (Museu Nacional dos Coches)

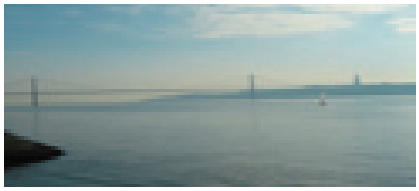
Ce célèbre musée lisboète qui reçoit le plus grand nombre de visiteurs, a été créé par la reine Amália, et occupe depuis 1905 l'ancien manège du palais royal de Belém. Ce musée réunit une impressionnante collection de carrosses, landaus, berlines, calèches, litières, chaises à porteurs datant du XVIIème au XIXème siècle, qui replonge le visiteur au temps de la monarchie portugaise.



Cristo Rei

Inspirée du célèbre Cristo Redentor de Rio de Janeiro, cette gigantesque statue se dresse, bras ouverts, sur la rive gauche du Tage. Ce Christ de 28 m de haut, perché sur un piédestal de 82 m, a été réalisé entre 1949 et 1959 par Francisco Franco. Sa constuction a pu être effective grâce, dit-on, aux dons des femmes portugaises reconnaissantes que leur pays ait échappé aux désordres de la Seconde Guerre mondiale.

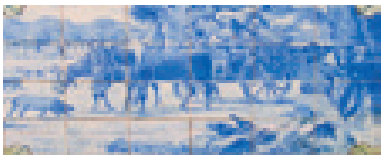
Le pont du 25 avril et le pont Vasco de Gama



Appelé Ponte Salazar, le pont suspendu de Lisbonne, construit en 1966, fut rebaptisé pour commémorer la révolution du 25 avril 1974, qui ramena la démocratie au Portugal. Inspirée par le Golden Gate de San Francisco, cette construction s'étend sur 2 km. Les travaux en cours, visant à ajouter un nouveau tablier sous le pont, permettront une liaison ferroviaire par-dessus le Tage.

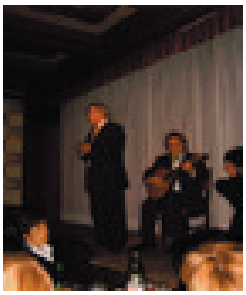
Le pont Vasco de Gama relie depuis 1998 les deux rives du Tage, entre Montijo et Sacavém. Nouveau symbole de Lisbonne, cet édifice conçu par l'ingénieur français Jean Vassord, et construit en moins de trois ans par 3300 ouvriers, mesure 18 km de long, en faisant ainsi l'un des plus longs d'Europe.

Les azulejos



Ces carreaux de faïence émaillée, dont leur nom vient de l'arabe az-zulaij (pierre lisse et polie) furent introduits par les Maures au Portugal et en Espagne au début du XVème siècle, et prennent de l'importance un siècle plus tard. Au XVIIème siècle, les navigateurs portugais diffusent le goût du bleu et blanc de la faïence chinoise, qui donne à l'azulejos portugais ses caractéristiques.

Au XVIIIème siècle, le Portugal était le pays d'Europe à fabriquer le plus grands nombreux de carreaux, aux utilisations et aux motifs extrêmement variés. Les azulejos ont été un apport majeur à la décoration intérieure et extérieure des bâtiments portugais.



Le fado

Ses origines nombreuses et controversées ajoutent au mystère et à la fascination.... Les portugais préfèrent croire qu'il s'agit du chant des marins au long cours à la veille d'un voyage périlleux....

Né au début du XIXème siècle dans les ruelles du Barrio Alto et de l'Alfama, quartiers populaires de Lisbonne, la réputation sulfureuse de cette musique nocturne est liée à son premier public (prostituées, marins, marginaux et mauvais garçons) de ces vieux quartiers de la capitale portugaise.

Plus qu'un chant, c'est une complainte qui interroge un destin contre lequel on ne peut rien. Issu du latin fatum (l'inéluctable destin), les thèmes récurrents en sont l'amour inaccompli, la jalousie, le regret des morts et du passé, la difficulté à vivre, le chagrin, l'exil, ...

Le fado c'est l'âme d'un peuple, l'odeur de sa terre. Le chanteur soliste, homme ou femme vêtu de noir (en hommage à Maria Severa) chante debout, la tête en arrière, et est traditionnellement accompagné par deux guitaristes. L'un joue de la guitara, guitare en forme de poire typiquement portugaise, et l'autre de la viola, guitare espagnole classique, que l'on nomme au portugal «guitare française».

Amália Rodriguez, née en 1920 à Lisbonne dans le quartier populaire d'Alcântara, a été une extraordinaire ambassadrice du Fado qu'elle a chanté à travers le monde. Décédée le 6 octobre 1999, elle repose au Panthéon national parmi les personnages illustres.

Il faut bien conclure.....

Les premiers mots qui nous viennent à l'esprit pour la plupart d'entre nous (enfin nous l'espérons...) : un voyage plein et très enrichissant d'un point de vue technique.

D'abord ce fut la découverte d'un produit à part, le PORTO : son institution à la main de fer, son vignoble, ses paysages magnifiques, la micro-révolution qui est en train de s'y jouer, sous l'impulsion de jeunes extrêmement dynamiques. Nous pouvons réaliser, maintenant, que le Porto et la vallée du Douro possèdent une organisation en marge du reste de la production portugaise.

Ensuite, la visite de la bouchonnerie Lafitte en a surpris plus d'un, par l'imposant process industriel de transformation qui se cache derrière un simple bouchon de liège. Les efforts entrepris en terme de contrôle qualité que développent certains bouchonniers, notamment en collaboration avec le CEVAQOE, peuvent être salués.

Puis, la rencontre de personnages singuliers, qui par leurs convictions, leurs parcours, leur ténacité inspirent le respect et font bouger leur région et le Portugal viticole en entier : nous pensons particulièrement à Hans et Carrie.

Enfin, que le Vinho Verde ne soit pas oublié, lui qui a su agrémenter si plaisamment nos repas !!!!

Nous aurions certainement souhaité nous attarder d'avantage dans certains endroits ; peut-être aurions nous du essayer d'en voir moins et d'approfondir plus ? Là est la question....

L'impression qui restera de ce voyage, sera celle d'un Portugal extrêmement dynamique et en restructuration. La réussite de la viticulture portugaise repose essentiellement sur ses cépages autochtones.

Comme on nous l'a signalé à juste titre, nous avons eu la vision très certainement « élitiste » du Portugal viticole, puisque nous avons été reçus dans certaines des meilleures quintas du pays. Mais, après tout, autant utiliser le poids que représente un groupe de professionnel pour aller visiter des structures, dont l'accès ne nous serait pas possible individuellement.

Merci encore à vous tous,
et à l'année prochaine pour une nouvelle destination.