

## Les vins du Portugal

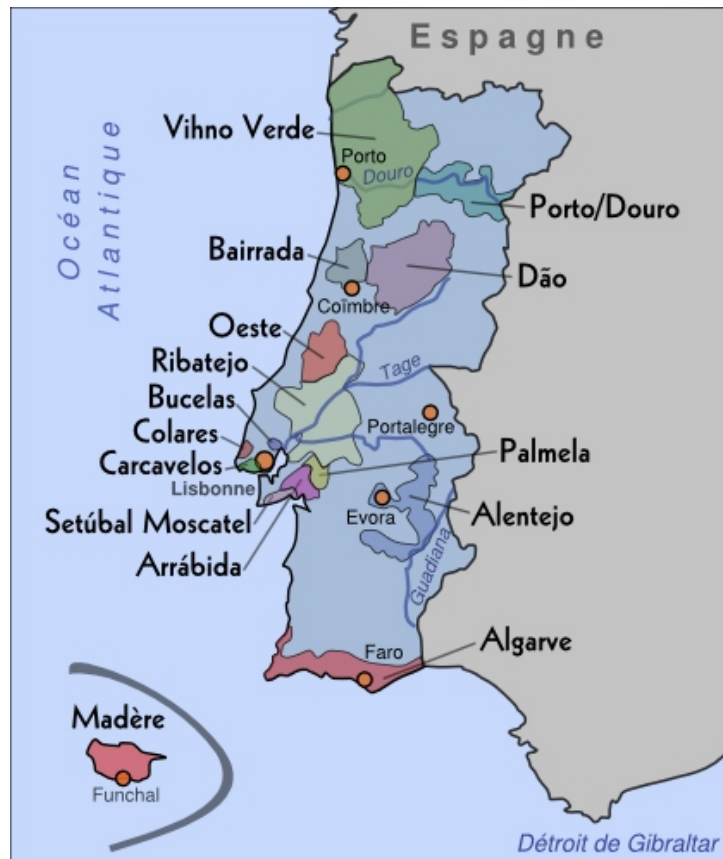


Figure 1 : les principales D.O.C.

### Historique

Le vignoble Portugais est aussi ancien que le vignoble Espagnol, mais c'est grâce au conflit anglo-français du 17ème siècle que ce secteur d'activité connut un essor important. En effet, la guerre provoqua un blocus des ports Français et l'impossibilité d'exporter les vins hors de France, d'où l'engouement des anglais pour les vins du Portugal, ils allégèrent même les taxes douanières sur ces derniers. De plus, il était nettement plus patriotique d'afficher une bouteille Portugaise sur une table Anglaise qu'une bouteille Française. C'est aussi à cette époque que deux négociants Anglais découvrirent par hasard un vin qui avait la particularité d'être additionné d'eau de vie, secret de fabrication de l'abbé qui le produisait. Le goût particulier de ce vin rencontra un certain succès en Angleterre : le Porto venait de naître.

### Climat

Le climat se scinde selon deux grandes influences : l'influence Atlantique que l'on ressent plus dans le Nord, les influences Continental et Méditerranéenne qui dominent le Sud. Le Portugal connaît des températures proche de celles de l'Espagne. Les hivers sont relativement doux, avec une moyenne hivernale de 16°C.

### Cépages

Les principaux cépages rouges	Les principaux cépages blancs
Touriga nacional Tinta pinheira Tinta roriz Vinhão	Loureiro Trajadura Arinto Malvoisie

## Système d'Appellations

Le Portugal possède un système d'appellation comparable au système Français, toutefois là où nous n'avons qu'un organisme de contrôle, le Portugal en possède deux : *l'Instituto da Vinha et do Vinho* pour les vins classiques, *l'Instituto do Vinho do Porto* entièrement dédié au Porto. Il existe 15 régions qui ont droit à l'appellation D.O.C. (*Denominação de Origem Controlada*), elles sont illustrées en figure 1. Les vins de qualité inférieure ont droit à l'appellation I.P.R. (*Indicacao de Proveniencia Regulamentada*) correspondant à la législation européenne sur les VQPRD. Depuis la mise en place du système d'appellation dans les années 1990, on assiste à un bon en avant de la qualité des vins Portugais. Autrefois ils avaient une réputation de vins creux ou trop lourds et sans aucune finesse. Ces appellations sont complétées par l'appellation *vinhos regionais*, équivalente au vin de pays et *vinhos de mesa*, l'équivalent du vin de table.

## Appellations

Appellations	Couleur
Alentejo	●
Algarve	● ●
Bairrada	● ●
Bucelas	●
Carcavelos	V.D.L.
Colares	●
Dão	● ●
Douro	● ● ● + V.D.L. (Porto)
Estremadure	● ●
Madère	V.D.L.
Oeste	● ●
Palmela	● ● ● + Muscat et Mousseux
Ribatejo	● ●
Setubal	Muscat
Vinho Verde	●

## Caractères des vins

### Les vins rouges (Vinho Tinto)

Les régions de **Dão**, **Douro** et **Alentejo** produisent les meilleurs vins rouges du pays et récemment la région de Palmela propose aussi quelques vins rouges très intéressants. Il s'agit souvent de vins puissants et concentrés qui subissent des élevages plus ou moins long en fûts. Cela donne des vins expressifs aux parfums de cacao, réglisse et d'épices.

*Température de service : entre 16 et 18°C au maximum*

### Les vins blancs secs (Vinho Branco)

Le Portugal n'a jamais été réputé pour ses vins blancs secs, mais un vin a traversé les frontières et se trouve être connu mondialement : le **vinho verde**. Il s'agit d'un vin très vif en bouche et moussillant, il développe un parfum légèrement citronné qui s'accommode fort bien avec la cuisine locale. Les autres régions proposent des vins blancs secs corrects, certains vins de la région de **Bairrada** et de **Bucelas** se distinguent par leur finesse et leur expression aromatique.

*Température de service : entre 8 et 10°C*

### Les VDN et VDL (ex : Moscatel, Porto)

#### Le Porto :

Le Porto est le fleuron de la viticulture portugaise. Ce vin viné est élaboré à partir de plusieurs cépages (48 autorisés) dont le *Touriga nacional*. La vinification se fait selon le principe du mutage avec une eau de vie de vin ajoutée en cours de fermentation. L'élevage durera au moins 3 ans. On distingue 2 types de Porto, les Tawny, les Ruby avec plusieurs niveaux de qualité

Ruby	C'est le plus répandu. C'est un Porto rouge.	Tawny	Mélange de Portos blancs et rouges possible.
Single Quinta	Porto qui ne provient que d'un seul vignoble.	Single Quinta	Porto qui ne provient que d'un seul vignoble.
Late-Bottled Vintage (LBV)	Porto qui a 4 à 6 ans d'élevage. Provient de la même récolte	Aged Tawny	Vieux porto de 10,20,30 ou 40 ans de couleur rousse tuilé. Ce sont des vins complexes, l'âge idéal est de 20 ans.
Vintage Character	Porto issu d'assemblage d'années différentes, 4 ans d'élevage.	Colheita	Le meilleur des Tawny, ils sont issus d'un cépage unique et sont millésimés. 7 ans en fûts obligatoires.
Crusted	Ce sont les meilleurs Ruby non-millésimés, doit obligatoirement se décanter.	White Port (Porto Blanc)	Issus des 80 cépages autorisés, les secs se montrent en dessous de leurs voisins espagnols de Jerez. Les doux se distinguent par leur finesse.
Vintage Port	Sélection des meilleurs Porto, deux d'élevage seulement, il doit garder son fruité. Un Porto exceptionnel.		

*Température de service : entre 17 et 19°C*

### **Le Madère :**

Les principaux cépages producteur du Madère sont le *tinta negra mole*, le *sercial* et le *verdelho*. Ce vin rouge est élaboré dans un premier temps comme du Porto (mutage) mais il est ensuite chauffé soit par passage d'eau chaude, soit par un passage au soleil. Ce traitement développe un goût de caramel, de noix et d'épices. On distingue les madères finest (3 ans d'âge), les madères reserve (5 ans d'âge), les madères spécial reserve (10 ans d'âge), les madères extra reserve (15 ans d'âge), il existe enfin quelques rares Madère Vintage.

*Température de service : entre 17 et 19°C*

### **Setubal Moscatel**

Elaboré comme du Porto, ce vin doux est élaboré à partir de 3 cépages de muscat dont principalement le muscat d'alexandrie (85%). Il est élevé au moins 5 ans en fûts mais certains producteurs vont jusqu'à 25 ans. Très concentrés, ce sont des vins puissants et très intenses, parfois même un peu lourds en bouche.

*Température de service : entre 6 et 7°C*

### **Les vins mousseux (Vinho espumante)**

On trouve quelques vins mousseux dans les appellations Palmela et Bairrada. Ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle mais avec les cépages locaux.

*Température de service : entre 6 et 8°C*