Apéritif	Vin de Liqueur	**Porto**

Site internet : http://www.ivdp.pt

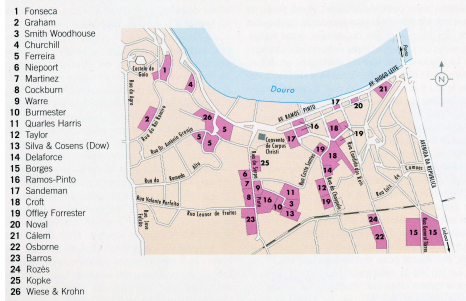
La longue histoire d'un vin :

■ L'histoire des vignobles du Haut Douro remonte à des temps reculés. Toutefois, ce n'est que dans la seconde moitié du 17ème siècle, avec l'essor de la viticulture du Douro et la croissance rapide de l'exportation des vins qu'apparaît la désignation "vin de Porto".

■ À la fin du 17ème siècle, les marchands anglais cherchaient à remplacer les vins français qui, à l'époque, étaient surtaxés. Grâce aux bonnes relations unissant le Portugal et le Royaume-Uni, les Britanniques ont pu explorer à loisir les vins de la vallée du Douro. Ces vins, non fortifiés à l'origine, étaient cependant presque toujours durs et âpres. L'ajout d'eau-de-vie pour aider à la conservation des vins expédiés vers l'Angleterre donna naissance, après certains ajustements, à la recette du Porto telle qu'on la connaît aujourd'hui.

■ Dans la seconde moitié du 18ème siècle, une conjugaison de facteurs marque le tournant du Douro. Après les destructions provoquées par l'oïdium, vers 1850, c'est au tour du phylloxéra, dix ans plus tard, de faire des ravages en ruinant une bonne partie des vignes de la zone délimitée. En 1865, l'instauration d'un régime de libre-échange commercial marque l'ouverture réelle dans la ligne de délimitation régionale, et permet l'expansion rapide des vignes du Haut Douro où la poussée de phylloxéra fût plus tardive et moins violente. L'apparition de nouvelles techniques aratoires, la modification des pratiques de plantation de la vigne, la sélection des meilleurs cépages pour les greffes, les pratiques phytosanitaires et l'utilisation d'engrais se généralisent tandis que les procédés de vinification s'affinent. Il n'en reste pas moins qu'à la fin du siècle, les ravages provoqués par le phylloxéra sur le réaménagement de l'espace régional sont flagrants.

■ Le monopole d'exportation des vins de Porto est à nouveau réservé à la zone de l'estuaire du Douro et au port de Leixões, tandis que la dénomination "porto" est exclusivement accordée aux vins liquoreux de la région du Douro ayant une alcoométrie minimum de 16,5°. Il est alors décidé que la protection et le contrôle du label reviendront à la Commission de viticulture de la région du Douro. Par ailleurs, le décret du 27 juin qui réglemente le commerce des eaux-de-vie, interdit la distillation des vins du Douro et contraint ainsi les négociants à se tourner vers d'autres régions viticoles portugaises pour l'importation d'eau-de-vie nécessaire au mutage, ce qui déclenchera une violente contestation. L'élargissement excessif des limites de la démarcation suscite également une vive polémique. Aussi, un an plus tard, le gouvernement de l'amiral Ferreira do Amaral opte pour une délimitation par paroisses. La zone délimitée de production du vin de porto est réduite à une taille correspondant plus ou moins à celle d'aujourd'hui, fixée par le décret du 10 décembre 1921. Dès 1926 est construit l'entrepôt de Vila Nova de Gaia, destiné à devenir la succursale de la région productrice. Toutes les entreprises faisant commerce de porto se voient contraintes d'y installer leurs celliers destinés au vieillissement du vin. Cette décision marque la fin de la commercialisation directe du vin à partir du Douro.

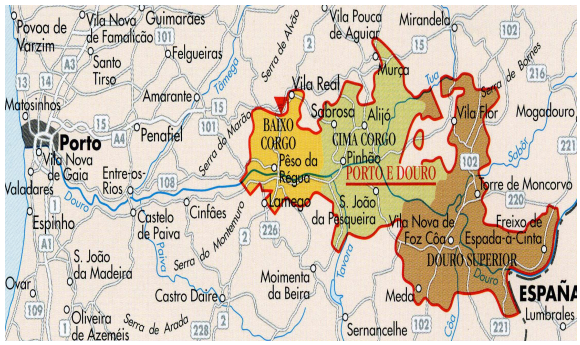


■ D'autres producteurs, en revanche, ont préféré se lancer, dès 1978, dans la commercialisation directe du porto depuis la région de production, pratique abandonnée depuis 1926. Tant et si bien qu'en 1986 est crée l'Association des producteurs embouteilleurs de vin de Porto dont la finalité est de permettre l'exportation directe, à partir des quintas du Douro et au nom de chacun des producteurs.

■ En 1995, la cadre institutionnel de la région délimitée du Douro est modifié avec la création d'un organisme interprofessionnel, la Commission interprofessionnelle de la région délimitée du Douro (C.I.R.D.D.) au sein de laquelle siégeaient, à parité strictement égale, les représentants de l'exploitation agricole et du commerce.

L'élaboration du vin de Porto :

■ Située dans le Nord-Est du Portugal, dans le bassin hydrographique du Douro, entourée de montagnes qui lui confèrent des spécificités, la région s'étend sur un total de 250 000 ha et est divisée en trois sous régions que distinguent clairement leurs caractéristiques à la fois climatiques et socio-économiques. Ces caractéristiques, propres à la région du Douro, conditionnent l'exploitation économique des ressources naturelles et les activités qui s'y développent. La vigne occupe dans la région près de 15,4% de la superficie totale. La zone de vignobles est exploitée par près de 33 000 viticulteurs dont chacun possède, en moyenne, 1 hectare de vigne. Ce sont les petits producteurs qui pèsent de tout leur poids sur la production de vin de Porto. Ces petites parcelles sont dispersées sur l'ensemble de la région tandis que les grandes exploitations se trouvent surtout dans le Douro Supérieur.



■ Les vignes homologuées sont sélectionnées selon un critère de qualité et classées selon une échelle de qualité allant de A à F. Pour planter des vignobles dans cette région, il a fallu recourir à des techniques d'aménagement du terrain en terrasses dans les zones où l'inclinaison de la pente est la plus accentuée. Les modes de conduite de la vigne sont la solution trouvée pour que les sols et le climat s'adaptent au mieux aux besoins de la plante tout en répondant aux objectifs de production.

■ **Les cépages :** Parmi les cépages rouges, citons le Tinta Amarela, le 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.

■ L'élaboration du porto commence avec les vendanges, effectuées dans des conditions particulièrement pénibles, en raison de l'étagement du vignoble en de multiples terrasses accessibles uniquement à pied. Et c'est aussi avec les pieds que s'effectuait autrefois le foulage du raisin, dans les "lagares", ces grands cuviers naturels en granit qu'on trouve encore dans les quintas les plus traditionnelles.
■ En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une petite quantité d'une eau-de-vie de vin, titrant 77% d'alcool. Le moment est crucial pour l'avenir du porto : trop tôt, et le vin sera lourd et pâteux, trop tard, il manquera de fruit et de rondeur. Cette opération, le mutage, a pour avantage de stopper la fermentation primaire, conservant du sucre au vin pour lui éviter de devenir trop sec ou trop âpre ; elle renforce aussi son aptitude au vieillissement, lui conférant un corps plus puissant et un bouquet bien plus riche. Le mutage terminé, le vin rentre dans une période de sommeil qui dure tout l'hiver, lui permettant de se décanter sous l'action du froid, grâce à des soutirages successifs. Au début du printemps suivant la vendange, le jeune Porto est mis dans des fûts de chêne de 600 Litres appelés foudres. Transportés jadis par bateau, on les expédie de nos jours par voie ferrée au chai de vieillissement situé dans la ville de Porto. On retrouve deux grandes catégories de Porto : celui longuement vieilli en foudre et celui qui vieillit pour l'essentiel en bouteille. Ce dernier, appelé Vintage Port, est fait à partir de vin issu d'un même millésime et de raisins de grande qualité. Il vieillit d'abord environ deux ans en barrique de chêne avant d'être mis en bouteille sans filtration.

Les différentes catégories :

■ Le Porto blanc : Vin sec et fin, issu exclusivement de raisins blancs.
■ Le Porto Ruby : Porto rouge dont la vive couleur rouge clair évoque la pierre précieuse du même nom. Ce vin de qualité constante allie le fruité à une agréable fraîcheur de jeunesse. De tous les Portos, c'est le plus tonique et le plus stimulant.
■ Le Porto Tawny : C'est le Porto le plus connu en France, où il est généralement vendu après 3 à 5 ans de vieillissement en fûts. Plus il est vieux, plus sa couleur rouge se pare de reflets oranges, plus son moelleux et sa finesse s'accentuent.
Les Catégories Spéciales :
■ Certains Tawnys portent un âge, "10 ans", "20 ans", "30 ans" "plus de 40 ans". Ils résultent d'assemblages de vins de plusieurs récoltes, dont la moyenne d'âge est ainsi indiquée sur l'étiquette. D'autres portent un millésime, parfois assorti du mot "Colheita" (vendange en portugais) ou "Réserve". Dans ce cas, le vin ne provient que de la récolte de cette année; il vieillit en fût depuis sa date de naissance jusqu'à celle de sa mise en bouteilles, elle aussi impérativement mentionnée.

□ Porto "10 ANS" : Assemblage de vins rouges de différentes récoltes ayant un âge moyen de 10 ans. En fûts de chêne de 550 litres. La couleur est plus claire que celle d'un Tawny courant, étant plus doré. Le bouquet et le goût fruité se maintiennent (prunes et fruits cuits). Parfois, le bouquet évolue vers les fruits secs.
□ Porto "20 ANS" : Il est fruit d'un assemblage de vins de différentes récoltes et qui présentent un âge moyen de 20 ans. De même que les autres vins avec indication de l'âge, il a indiqué sur l'étiquette l'âge moyen auquel correspond l'assemblage (20 ans). En fûts de chêne de 550 litres. Couleur avec des reflets topaze. A la bouche et au nez le fruité est atténué et les bouquets typiques d'un vin vieux ressortent dans cette catégorie spéciale : fruits secs (noix, raisin de Smyrne), bouquets de torréfaction (café, caramel), et chocolat.
□ Porto "30 ANS" et "Plus de 40 ANS" : Assemblage de vins de plusieurs récoltes qui présentent un âge moyen de 30 ans ou de plus de 40 ans. En fûts de chêne de 550 litres. En conséquence de l'oxydation vérifiée pendant le vieillissement, le vin perd sa couleur, et donne origine à des reflets modérés et topaze ou même à des tonalités fauves qui caractérisent les vins les plus vieux. Les bouquets et les goûts rappellent ceux d'un vin classique, et le vin se présente avec un velouté qui est typique d'un vin millésimé.
■ Le Porto "VINTAGE" : C'est un Porto produit lors d'une année exceptionnelle et provenant d'une seule récolte. La déclaration de Vintage est proposée par les Entreprises de Porto mais n'est reconnue par l'Institut du Vin de Porto que si le vin réunit les caractéristiques qui obéissent aux critères de qualité les plus exigeants. Après une maturation de 2 à 3 ans en fûts, le Porto Vintage poursuit son vieillissement en bouteille. Avant d'être servi, le Vintage doit être décanté car le vieillissement implique la formation d'un dépôt. En conséquence d'un vieillissement en bouteille ou prédominent des phénomènes de réduction, le Vintage, par son fruité et sa couleur intense, se distingue des autres Portos vieillis exclusivement en fûts. Corsé et persistant en bouche, ce vin possède un goût et un bouquet d'une grande finesse.
■ Le Porto "L.B.V." : Le désignation L.B.V. (Late Bottled Vintage) signifie que la mise en bouteille est tardive. Il s'agit d'un vin provenant d'une seule récolte qui se trouve indiquée sur l'étiquette. Le L.B.V. vieilli en fût pendant la période vérifiée entre la 4ème et la 6ème année à compter de l'année de la récolte et après il est mis en bouteille où il continue à vieillir. Cette catégorie spéciale se trouve entre les deux grandes familles de Vin de Porto: il rappelle un Vintage mais qui a été vieilli plus longtemps en fût, c'est pourquoi avec moins de couleur, d'un autre côté, il est plus fruité, plus rouge et plus corsé qu'un Tawny.

Le service du Porto :

□ A quelle température le servir? A celle de la pièce ou, à la rigueur, légèrement frais - une heure au réfrigérateur - pour un Ruby ou un Tawny. Jamais de glaçons qui dénatureraient brutalement son goût.
□ Dans quels verres? Tous les verres à pied de taille moyenne - comme celui dit "à porto"- conviendront. L'essentiel est que le verre soit fin, en cristal de préférence, et d'une forme légèrement arrondie de manière à retenir les arômes le plus longtemps possible.
La présentation d'un Porto en carafe demeure un raffinement. Pour le plaisir de l'oeil, d'abord, mais aussi pour que le vin s'aère, libérant ses parfums après le long emprisonnement en bouteilles. N'ayez crainte : un Tawny se conserve ainsi jusqu'à 2 mois.
□ Servir le Vin de Porto en carafe : une tradition raffinée. La carafe s'avère néanmoins indispensable lorsqu'on sert des vieux Vintages. Il faut alors procéder à la décantation. Elle a pour but d'éliminer la croûte de dépôt qui s'est normalement constituée dans la bouteille au cours du vieillissement. Il suffit de transvaser le vin dans une carafe à la lueur d'une bougie placée près du goulot : lorsqu'aparaissent les premières lies, cessez l'opération. Le vin est limpide, parfaitement prêt, mais ne le conservez pas plus d'une semaine, les connaisseurs britanniques affirment même que la carafe doit être vidée dans la nuit.