

«Palacio de Brejeira» 2017


<u>Appellation</u>	Vinho Verde
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	18 mois en futs usagés
<u>Cépage</u>	100% Alvarinho
<u>Robe</u>	Brillant, verte
<u>Nez</u>	Minéral, fleur blanches, agrumes, fraîcheur
<u>Bouche</u>	Attaque franche, Fraicheur, finale acide, longueur moyenne
<u>Accord</u>	Poisson, fruits de mer
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	26

«Casa Ferreirinha : Callabriga » 2016


<u>Appellation</u>	Douro
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	15 mois en futs usagés
<u>Cépage</u>	70% Touriga Franca, 20% Touriga National, 10% Tinta Roriz
<u>Robe</u>	Violacé sur les bords
<u>Nez</u>	Cerise, griotte, fruits rouges murs, cassis
<u>Bouche</u>	Richesse en bouche, belle matière avec trame acide, astringence en fin de bouche marquée
<u>Accord</u>	Viande
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	21 €

«Susana Esteban & Dirk Niepoort : sem Vergonha», 2017


<u>Appellation</u>	Alentejo
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	12 mois en futs usagés
<u>Cépage</u>	100% Castelao National
<u>Robe</u>	Clair
<u>Nez</u>	Fruits rouges, nez plus complexe, fumé, finesse, réglisse
<u>Bouche</u>	Sur la fraîcheur, léger, s'apparente à 1 pinot noir,
<u>Accord</u>	Plats légers
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	26 €

	<p style="text-align: center;">«Poco do lobo» 1987</p> <p><u>Appellation</u> Bairrada</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> 24 mois en futs usagés</p> <p><u>Cépage</u> Baga, Castelao national, moreto, bastard</p> <p><u>Robe</u> Robe évoluée</p> <p><u>Nez</u> Cuir, café, Champignon, Viande</p> <p><u>Bouche</u> Très délicat, belle ampleur aromatique, bel équilibre, tanins léger, étonnant, très belle surprise</p> <p><u>Accord</u> Agneau, côte de boeuf</p> <p><u>Degré</u> 13°</p> <p><u>Tarif</u> 30 €</p>
	<p style="text-align: center;">«Bacalhôa » 2004</p> <p><u>Appellation</u> Moscatel Roxo de Setubal</p> <p><u>Type</u> VDN Blanc</p> <p><u>Elevage</u> Fermentation coupé avec alcool de vin (Mutage), 10 ans d'élevage en futs usagés</p> <p><u>Cépage</u> Moscatel roxo</p> <p><u>Robe</u> Orangé</p> <p><u>Nez</u> Noix, Oxydation, Orange, très évolué</p> <p><u>Bouche</u> Trame acide, noix, beaucoup de gras, sucrosité, pointe oxydative</p> <p><u>Accord</u> Chocolat, glaces</p> <p><u>Degré</u> 19,5°</p> <p><u>Tarif</u> 27 €</p>
	<p style="text-align: center;">«Maison Barros : Colheita» 2007</p> <p><u>Appellation</u> Porto</p> <p><u>Type</u> VDN Rouge</p> <p><u>Elevage</u> Vin muté, décanté en futs inox 1 an, Vieilli 12 ans en fûts</p> <p><u>Cépage</u> Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</p> <p><u>Robe</u> Clair</p> <p><u>Nez</u> Noix, pruneaux, figes</p> <p><u>Bouche</u> Vin patiné, finesse</p> <p><u>Accord</u> Gâteau Chocolat, fromages à pâtes persillées, cigare</p> <p><u>Degré</u> 20°</p> <p><u>Tarif</u> 30 €</p>

LES VINS DU PORTUGAL.

Principales régions viticoles portugaises

Vinho Verde

Le vinho verde est un vin de la région de Minho, dans le Nord-Ouest du pays. Son nom fait référence à la fraîcheur de sa jeunesse plus qu'à sa couleur puisque cette appellation produit des vins rouges, des vins blancs et quelques vins rosés. Sa zone de production s'étend sur 160 kilomètres et représente 15 % de la superficie du vignoble portugais. C'est un vignoble morcelé à l'extrême où d'une façon générale chaque producteur ne possède guère plus d'un hectare de vignes. Ses vignes longtemps cultivées en hautain, sont aujourd'hui conduites sur cruzeta.

Cépages blancs recommandés : Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal blanc, Batoca, Loureiro et Trajadura

Douro

Le [Douro](#) est la plus ancienne région délimitée au monde, connue pour la qualité remarquable de ses vins et le célèbre vin de [Porto](#), le vin fortifié à l'origine de la délimitation, et ordonnée en [1756](#) par le [marquis de Pombal](#).

Le Douro est situé dans le nord-est du Portugal, entouré par les montagnes Marão et Montemuro. La plupart des plantations sont réalisées en terrasses, creusées sur les pentes des vallées le long du [fleuve Douro](#) et de ses affluents. Les sols sont essentiellement des [schistes](#), bien que dans certaines régions, le [granite](#) soit également présent.

Les vignobles du Douro créent un magnifique paysage reconnu par l'[UNESCO](#) comme un site du patrimoine mondial depuis 2001.

Douro rouge

Le douro est un vin produit dans le terroir viticole de la vallée du Douro au nord du pays, des deux côtés des berges du Douro. Ce terroir est le même que celui qui produit les vins de Porto..

Pour les vins rouges, ses cépages sont : la Tinta amarela, la Tinta barroca, la Tinta cão, la Tinta roriz, la Touriga franca et la Touriga nacional.

Alentejo

L'[Alentejo](#) est l'une des plus grandes régions viticoles du Portugal, avec environ 22 000 hectares, soit dix pour cent du vignoble portugais. La région chaude et sèche du sud est dominée par de vastes plaines de sols pauvres. Les nombreuses heures d'ensoleillement et les températures très élevées en été permettent une maturation parfaite des raisins.

Les vins de l'[Alentejo](#) sont marqués par les cépages trincadeira, aragonez, [castelão](#) et [alicante Bouschet](#), qui donnent des rouges corsés, riches en tanins et en arômes de baies sauvages.

Bairrada

La Bairrada s'étend sur la côte de Beira

La Bairrada bénéficie d'un climat doux, tempéré par la proximité de l'océan Atlantique.

Dans cette région de terres plates, on distingue deux types de sols à la base de vins diversifiés: les sols argileux, dont l'argile a donné naissance à l'appellation Bairrada, et les sols sableux.

La [Baga](#) est le cépage rouge dominant dans la région. Cultivé dans les sols argileux, il produit des vins très riches en couleur et chargés en tanins, qui leur confèrent une grande longévité.

Muscat de Setúbal

La péninsule de Setúbal, qui jouit d'un climat mixte subtropical et méditerranéen, influencée par la proximité de la mer, du Tage et du Sado, et de la Serra de l'Arrábida a une tradition viticole qui remonte au commerce romain intense dans la région. Le muscat de Setúbal est un vin doux naturel d'appellation d'origine, depuis 1907/1908, provenant des vignobles de Setúbal, Palmela et Sesimbra en partie. Ces vins titrent entre 17 et 20°. Il existe deux variétés de Muscat, le blanc et le rosé, élaborés à partir des cépages muscats de Setúbal et muscat roxo. Le plus connu est le Moscatel Roxo, dont le vin n'est commercialisé qu'après un vieillissement de 10 ans en fut.

Porto :

Histoire du porto

Le porto est un vin muté produit uniquement dans la région du Haut Douro, à 100 km en amont de la ville éponyme. **La vigne est essentiellement exploitée par de petits producteurs, possédant chacun une petite parcelle, appelée quinta.**

C'est au **XVIIe** siècle qu'apparaît l'appellation « vin de Porto ».

Il connut à cette époque un grand succès en Angleterre. **À la suite d'un embargo proclamé par le premier ministre de Louis XIV, Colbert, envers le roi d'Angleterre, les Anglais se trouvent privés de leur vin favori qu'est le « claret » de Bordeaux, et découvrent au Portugal des vins de qualité similaire. Avec le traité de Methuen (1703), traité de coopération militaire, diplomatique et économique, ils obtiennent le privilège de fonder au Portugal des maisons de négoce en échange de la baisse des taxes sur le vin de Porto.**

De plus, il supporte mal le voyage. On avait déjà l'habitude d'y ajouter de l'eau-de-vie pour qu'il supporte le transport.

Les fûts de porto devaient être transportés par bateau, (les rabelos) jusqu'à Vila Nova de Gaia, où se trouvaient les principales sociétés de vente de porto.

Le Royaume-Uni est de nos jours encore un des plus gros consommateurs de porto et les Britanniques ont joué un rôle important en tant que propriétaires de sociétés de porto. Les grandes sociétés sont Ferreira, Graham's, Barros, Sandeman, Taylor's, Fonseca, Niepoort. La majorité des caves de porto fait partie de grands consortiums internationaux et il reste peu de sociétés familiales d'origine portugaises. Le porto est, à l'instar du cognac ou du champagne en France, principalement un produit d'exportation.

Les cépages

Six sont reconnues par la plupart des négociants comme affichant des qualités de tout premier ordre : **Le touriga nacional, la touriga franca, le tinta roriz, le tinta cão, la tinta barroca, la tinta amarela.**

L'élaboration du porto

Elle 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 par de fortes chaleurs.

En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une quantité (environ 100 l d'alcool pour 400 l de vin) d'une eau-de-vie de vin le « brandy », 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. Nommé le mutage, cette opération a pour avantage de stopper la fermentation primaire, conservant du sucre au vin (ce qui apporte rondeur et fruité) 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 entre dans une période de sommeil qui dure tout l'hiver, lui permettant de se clarifier sous l'action du froid, grâce à des soutirages successifs. Le printemps venu, le porto quitte les quintas, à destination des chais des négociants. Selon sa qualité, il va entamer un vieillissement plus ou moins long, en foudres (de 20 000 à 100 000 litres), en barriques de 550 l, en bouteilles

Les types de porto

Les portos rouges

Les vins de Porto rouges se répartissent en deux catégories principales : **les RUBY, qui mûrissent en bouteille, et les TAWNY, qui mûrissent en fûts.** Ces vins peuvent en effet avoir été exposés ou non à une oxydation durant leur élevage. **De là, on distingue les portos « oxydatifs » — qui se sont oxydés — des portos « réductifs ».**

Les portos RUBY, réductif, en bouteille

Ces portos dits réductifs ont été élevés à l'abri de l'air. Grâce à leur faible oxydation, les Ruby conservent leurs arômes fruités (mûre et prune) et leur couleur rubis foncé et mettent en valeur le terroir sur lequel ils sont produits. Sensibles à l'oxydation, ils doivent donc être bus rapidement une fois la bouteille ouverte. En ordre croissant de qualité, les types de porto Ruby sont les suivants :

Ruby (sans millésime) : Le Ruby est le vin de Porto le plus produit et le moins cher. **C'est un assemblage de différents millésimes avec un âge moyen de trois ans.** Ce vin est effectivement composé d'un mélange de vins jeunes qui passent deux ans en fût avant d'être embouteillés et vendus. Il conserve plus ou moins sa couleur rouge vif d'origine qui lui confère son nom. Ce porto est donc très fruité, conserve une vivacité de vin jeune et doit être bu à l'achat.

Les portos Ruby avec millésime

Vintage (Donc millésimé) : C'est le produit d'une année exceptionnelle qui provient en général des meilleurs vignobles. Le vintage est le classement le plus élevé déclaré par l'appellation et représente un très faible pourcentage des vins de Porto (environ 2 %). *Après son passage en fût, il doit être embouteillé entre le 1er juillet de la 2e année et le 30 juillet de la 3e année à compter de l'année de récolte afin de conserver sa fraîcheur et tout son fruité.* Contrairement aux autres portos, le porto vintage vieillit et se bonifie en bouteille. Il peut atteindre sa maturité au bout de 20 ans et parfois beaucoup plus.

Late Bottled Vintage ou LBV (Donc millésimé) : Comme leur nom l'indique, les LBV sont embouteillés plus tard que les Vintages. Issu d'un seul grand millésime, il est élevé pendant quatre à six ans en foudre ou en fut de chêne avant son embouteillage.

Les portos TAWNY, oxydatif, en fut

Typiquement, le Porto Tawny est un assemblage de cuvées, vieilli en fûts au contact de l'air. Jeunes, ils ont une couleur rouge sombre — dite ruby (voir Porto Ruby) — qui vire progressivement, au cours de leur maturation, vers des tons plus clairs de bruns, d'ambre et roux — dite tawny — sous l'effet de l'oxydation. Ces rancios voient leurs arômes évoluer et deviennent également plus complexes, avec des notes de fruits secs (noix et amande) et de bois (pain grillé, café et chocolat). C'est le porto le plus consommé en France.

Tawny : Les vins Tawny sont les moins intéressants des portos, bien que leur qualité augmente. Généralement, ils **vieillissent en moyenne trois ans en barrique.**

Tawny Reserve : Le vin de cette catégorie transitoire entre Tawny et Tawny 10 ans a **passé entre six et huit ans en barrique.** Ce style conserve un certain fruité et présente des notes d'oxydation issues de son passage en fut.

Tawny avec mention d'âge : C'est un vin obtenu par assemblage de vins de diverses années, vieillis généralement en fût de chêne afin d'obtenir des caractéristiques organoleptiques de grande qualité. L'âge mentionné sur l'étiquette correspond à la moyenne d'âge approximative des vins assemblés et peut être de 10 ans, 20 ans, 30 ans et 40 ans ou plus. Ils sont donc mis en bouteille très tardivement et l'année d'embouteillage figure sur l'étiquette

Exemple - 10 ans d'âge : Il s'agit d'un assemblage de vins dont la moyenne est comprise entre 10 et 19 ans. C

Colheita : C'est le seul Tawny d'un seul millésime. Si on le compare à un Vintage, le Colheita restera en fût pendant au moins sept ans et sera filtré après la mise en bouteille, tandis que le Vintage restera moins de trois ans et sera mis en bouteille sans filtration. Sur l'étiquette on trouve le millésime ainsi que la date de mise en bouteille.