

Les vins du Portugal

Présentation générale

Depuis des siècles, les Portugais produisent, distribuent et consomment des vins de grande qualité, magnifiques, solaires, qu'ils soient vinifiés en rouges ou blancs.

Le vignoble portugais s'étend sur 250 000 hectares. La superficie totale des vignobles du Portugal représente 3% de la superficie total du vignoble mondial.

Ce qui fait de lui aujourd'hui le 7ème producteur de vin au niveau mondial.

Présentation des régions productrices de vin au 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 17^{ème} 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, grands consommateurs de Bordeaux, entre autres, pour les vins du Portugal ; ils allégèrent même les taxes douanières sur ces derniers.

De plus, il était dès lors nettement plus « patriotique » d'afficher une bouteille Portugaise sur une table Anglaise qu'une bouteille Française.

Attention, nous parlons bien ici de VIN et non de Porto !

Car c'est aussi à cette époque que deux négociants Anglais découvrirent, tout à fait par hasard, un vin qui avait la particularité d'être additionné d'eau de vie, secret de fabrication d'un moine-abbé qui le produisait en toute confidentialité.

On découvrit à cette occasion que ce vin « fortifié » présentait la particularité, et donc l'avantage, de « voyager » sans se gâter ni se dénaturer durant les transports et voyages vers des destinations lointaines.

Le goût particulier de ce vin rencontra dès lors un certain succès en Angleterre : le Porto venait de naître au monde. Mais nous reviendrons sur cette « découverte ».

Jusqu'aux années 1990, la France était le premier importateur de Porto au monde et le Porto la boisson alcoolisée la plus consommée après le Pastis, même si les Français ne »savent pas boire le Porto », et qu'ils ne consomment que les bas de gamme ; aujourd'hui, le whisky et la vodka l'ont détrôné et relégué un peu en arrière.

Climat :

Le climat se scinde selon deux grandes influences : l'influence Atlantique que l'on ressent plus dans le Nord, les influences Continentale et Méditerranéenne qui dominent le Sud.

Le Portugal connaît des températures proches de celles de l'Espagne. Les hivers y sont relativement doux sur les côtes et très froids en hauteur, et les étés tempérés sur les côtes et brûlants en hauteur et arrière pays, avec une moyenne hivernale de 16°C et de 35°C et plus encore en été.

Les différentes catégories de vins :

Quatre « catégories » de vins sont répertoriées au Portugal : au plus haut de la hiérarchie, les DOC (*denominação de origen controlada*) équivalent à nos AOC. Puis juste en dessous, l'égal de nos AOCVDQS, aujourd'hui VQPRD, se trouve les *indicação de proveniência regulamentada* (IPR), suivi des vins de table supérieurs ou *vinho de mesa regional*, qui correspondent à nos vins de pays, et enfin, en bas de l'échelle, les *vinho de mesa*, traduisible par vin de table.

Le système d'Appellations :

Le Portugal possède un système d'appellations 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 (terme non péjoratif) 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	Couleurs du vin
Alentejo	●
Algarve	● ●
Bairrada	● ●
Bucelas	●
Carcavelos	V.D.L.
Colares	●
Dão	● ●
Douro	● ● ● + V.D.L. (Porto)
Estremadura	● ●
Madère	V.D.L.
Oeste	● ●
Palmela	● ● ● + Muscat et Mousseux
Ribatejo	● ●
Setubal	Muscat
Vinho Verde	●

Caractères des vins :

On trouve notamment :

- Les vins rouges (Vinho Tinto)

Les régions de **Dão, Douro et Alentejo** produisent les meilleurs vins rouges du pays et, depuis 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 longs 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 et Vinho Verde)

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 d'ailleurs par leur finesse et leur expression aromatique.

Température de service : entre 8 et 10°C

- Les VDN et VDL (ex : Moscatel, Porto, Madère)

Le Porto

Le Porto est souvent considéré comme la première appellation contrôlée au monde ayant été répertoriée en 1756, mais à tort, puisqu'il s'agit en fait du Tokay de Hongrie, en l'an 1700.

Le **porto** est un vin « fortifié », fait de raisins de premier choix, cueillis dans la vallée du Douro située au N-E du Portugal. Les facteurs naturels sont des caractéristiques primordiales à la finalité d'un bon porto: le sol, le climat, l'orientation, l'altitude (la position des surfaces de culture) et le « vinage » : pour ce dernier point, le « chef de production » ajoute un alcool de raisin fort à hauteur de 20% environ, au moût (jus de raisin) fermenté pour en arrêter la fermentation. La teneur en alcool des portos est donc plus élevée qu'un vin de table « classique » et le goût en est aussi plus doux, ou plus sucré.

La région du Douro, au Portugal, est l'une des plus productives en termes de vignes, et regroupe les vignobles de vins rouges, blancs, « verts », ainsi que du Porto.

Le nom *porto* provient, de façon évidente, du nom de la ville de Porto au Portugal, appelée « Oporto » par les Anglais. Porto est situé dans le N-O du Portugal, où le fleuve Douro (pour fleuve d'or) le traverse avant de se jeter dans l'Atlantique. La région productrice du Porto, est à plus de 70 km en amont et on peut y voir les plus belles régions de vignobles, et de multiples Quintas. (Quintas = domaines en portugais).

Le porto est un vin qui s'est développé dans l'adversité. L'Angleterre déposa un embargo contre les vins français à cause du conflit France versus Angleterre, à la deuxième moitié du XVIII^e siècle, ayant son origine dans la décision de Colbert, ministre royal qui visait un certain protectionnisme des produits français et qui s'avéra se retourner contre son pays.

Les Grecques d'abord, puis les Romains, 200 avant J-C, avaient déjà cultivés les terroirs du Portugal, en général, et la terre du Douro en particulier, et les Wisigoths aussi, eux au VIII^e siècle, le tout se trouvant arrêté lors de l'invasion des Maures. Plus tard, la viticulture reprit, mais de nouveau stoppée dans son élan par le phylloxéra fin du 18^e siècle, comme partout en Europe.

Mais revenons au XIV^e siècle, lorsque les Portugais expédiaient du vin Viana do Castelo, présenté comme «vin de Lamego», précurseur du Porto tel qu'on le connaît aujourd'hui, essentiellement en Angleterre. Vers 1680, deux négociants de vins anglais ont goûté par le plus grand des hasards, chez un moine-abbé de la région de Lamego, du vin coupé durant la fermentation (et non après la fermentation comme cela se pratique aujourd'hui) avec de l'*aguardente* ou de l'alcool de vin, ce qui lui permettait de conserver ses sucres, de devenir plus doux, plus plaisant à boire (rappelons que le vin de cette époque était un vin rude, bourru, pour les gosiers peu délicats) et de mieux supporter le long voyage vers l'Angleterre et les transports dans des conditions précaires. Le Porto et le commerce du Porto étaient nés.

Les premiers marchands de Porto furent les Anglais et les Écossais au XVIII^e siècle, bientôt suivis des Allemands et des Hollandais. Le marquis de Pombal trouva de nouveaux moyens de développement de la production et pris le commerce national du porto en mains. Le prix du porto augmenta et le nom de « porto » fut ainsi rapidement protégé.

Il faut noter qu'en 1703, le Portugal et l'Angleterre se sont de nouveau rapprochés grâce au [traité de Methuen](#). L'Angleterre pouvait exporter librement son textile vers le Portugal et ses colonies et le Portugal pouvait, quant à lui, exporter en contrepartie son vin vers l'Angleterre. Beaucoup d'Anglais en bons commerçants, se sont donc achetés de vastes terrains au Portugal (notamment dans le Douro) et produisaient leur propre Porto, en gardant toujours leur nom de famille, donc leurs marques, sur leurs bouteilles, ce qui favorisait à la fois les deux royaumes de l'époque. Ceci explique la raison pour laquelle les entreprises étrangères conservent encore aujourd'hui la main haute dans ce domaine, avec des noms aux sonorités anglaises notamment (plus quelques sonorités Allemano-hollandaises pour les mêmes raisons).

Mais, comment savoir si le *vinho do Porto* que nous buvons est « authentique » ? Grâce au [Marquis de Pombal](#), toujours lui, qui fonda la [Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro](#), en 1756, et que nous pouvons ainsi nous reposer sur la fiabilité des vins labellisés « porto » par l'*Instituto do Vinho do Porto*, car le Porto est encore de nos jours, hélas, un vin très imité dans le monde par certains pays sans scrupules.

Le Porto blanc est, pour sa part, produit exclusivement avec des raisins blancs ; il peut être reconnu comme étant doux, sec ou très sec, même si la saveur reste toujours un peu douceuse.

Les rouges résultent de leur côté, d'assemblages à partir de crus d'âges différents. Le « ruby » est le plus jeune, de couleur rouge éclatante, et assez fruité. Le « tawny » est plus raffiné et a une couleur plus ambrée, tannée, et procède d'un assemblage davantage vieilli. Tawny signifie « roux, roussâtre ».

L'adage Portugais, dans l'industrie du vin de Porto, stipule que *tous les vins du monde seraient des Portos ... s'ils le pouvaient*. Certains vinificateurs résidant en Californie ainsi qu'en Australie, pour ne nommer que ceux-là, tentent tant bien que mal d'imiter la qualité supérieure d'un porto « Portugais » en utilisant les mêmes procédés (vins digestifs sucrés) mais, ils n'atteignent que la qualité d'un porto plus que moyen.

Le Porto reste évidemment le fleuron de la viticulture portugaise. Ce vin viné, peut être le plus fameux vin rouge fortifié du monde, est élaboré à partir de plusieurs cépages (jusqu'à 48 autorisés simultanément sur les 80 pouvant entrer dans son élaboration), dont le principal est le *Touriga nacional*, suivi du *Touriga Francesa* (lointain descendant de notre Pinot noir). 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 deux principaux types de Porto, les Tawny (ou Tawnies), et les Ruby, avec plusieurs niveaux de qualité pour chacun d'eux.

Les mentions le plus souvent rencontrées sont :

Ruby	C'est le plus répandu. C'est un Porto rouge.	Tawny	C'est un mélange de Portos issus de grappes de vins blancs et rouges.
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 tuilée. Ce sont des vins complexes, l'âge idéal est de 20 ans.
Vintage Character	<i>Porto issu d'assemblage d'années différentes, 4 ans d'élevage.</i>	Colheita	Les meilleurs des Tawny (ou Tawnies), ils sont issus d'un cépage unique et sont millésimés. 7 ans de fûts obligatoires.
Crusted	Ce sont les meilleurs Ruby non millésimés, et que l'on doit obligatoirement 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 ans d'élevage seulement, il doit garder son fruité. Un Porto exceptionnel.		

Température de service à respecter : entre 17 et 19°C

La hiérarchie des différents types de portos :

1. Crusted Port : Porto vieilli dans le bois (3 ans approximativement), puis mûri en bouteille (durant 2 ans)- formation de dépôt possible.

2. LBV : Late Bottled Vintage, vieilli dans le bois (entre 4 à 6 ans approximativement), avant d'être embouteillé. Dès lors, il est prêt à boire, et l'étiquette spécifie le ou les cépages.

3. Porto Colheita : millésimé, certes, mais ce n'est pas un Vintage, juste un Tawny d'un seul millésime, donc d'une seule année.

4. Porto Vintage (millésimé): Vieilli dans le bois pendant 2 ans, puis mûri en bouteille pendant deux ans également, et une étiquette qui spécifie le ou les cépages.

5. Porto Vintage Character : il ressemble au millésimé mais n'en ai pas un ! Attention.

6. Single Quinta Vintage: Vieilli dans le bois pendant 2 ans, puis mûri en bouteille durant 5 à 50 ans, et une étiquette qui spécifie le ou les cépages.

7. Aged Tawnies (pluriel de Tawny) ; avec une indication d'âge ; le vin est vieilli dans le bois durant 10 à 40 ans, puis embouteillé, et commercialisé prêt à boire.

8. Single Tawnies: Vieilli dans le bois de 2 à 3 ans, embouteillé, prêt à boire.

9. Ruby: Vieilli dans le bois de 2 à 3 ans, embouteillé, prêt à boire.

10. Rosé : c'est nouveau, c'est beau et sympa, très « chip ».

11. Blanc: Vieilli dans le bois de 2 à 3 ans, embouteillé, prêt à boire.

N.B. : Conseil :

Le Porto blanc est à servir en apéritif.

Curiosité : les vins de Porto poursuivent leur évolution en bouteille, bien que mutés, et cela pendant éventuellement des dizaines d'années.

Ce sont dans les entrepôts de Vila Nova de Gaia, et non de la ville de Porto située juste en face sur la rive droite du Douro, qu'ils termineront leur élevage et mûriront avant commercialisation, leur vinification étant réalisée dans la vallée du Douro, vallée de production, bien en amont du fleuve.

Même si le Porto peut être élaboré à base de 80 cépages différents, rares sont ceux qui en France, peuvent en citer un seul ! En effet, les variétés sont presque toutes locales et inconnues par ailleurs.

Attention, veuillez bien toujours à ce que l'étiquette porte bien le complet de « porto », et non pas simplement « port » comme on le trouve parfois dans les rayons de nos GMS. Le « o » final vous assurera qu'il s'agit bien d'un « vrai » porto.

Sachez enfin que les Vintage se stockent couchés, comme les grands vins, et que tous les autres se conservent aussi bien debout que couchés. Une bouteille entamée peut se conserver sans problème durant plusieurs semaines.

Il existe à Porto et à [Vila Nova de Gaia](#) plusieurs firmes importantes installées, dont :

- Compagnie J-W Graham's Ports;
- Churchill Graham, Lda;
- Sandeman & Ca. S.A;
- Ferreira; Cruz; Waffes;
- Croft & Ca. Lda;
- Calem;
- Cockburn Smithes & Ca. S.A;
- Offley

Etc.

Le Vin vert

Le Portugal possède un des secrets les mieux gardés dans le domaine des boissons alcooliques: le vin vert, ou *vhino verde*. Sa fraîcheur le rend très demandé durant les temps chauds et son mélange d'arômes font de lui une agréable boisson.

C'est un vin légèrement gazéifié, qui oscille entre les 9 et 10 % d'alcool, ce qui contribue à sa douceur. Il est bu surtout en accompagnement d'une assiette légère, notamment du poisson ou des fruits de mer, et peut être servi facilement en apéritif. Il se boit à une température plutôt fraîche, la bouteille doit être réfrigérée et, de préférence, bue peu après son ouverture. Les vins verts doivent leur nom à leur jeunesse et pas forcément à leur couleur (on les sert de préférence l'année de leur mise en bouteille), puisqu'ils existent à la fois en version rouge et en version blanche. Ils sont produits dans le nord-ouest du Portugal.

Le Madère

L'île de Madère est elle aussi bien souvent méconnue pour sa production viticole, voire négligée, au cœur même du Portugal. La fierté locale de Madère reste pourtant, encore aujourd'hui, le vin de Madère, qui est souvent comparé au Porto avec lequel il présente nombre d'analogies. Les premiers colons qui vinrent s'établir sur l'île en 1420, plantèrent des vignes sur un sol particulièrement volcanique.

C'est cependant un vin d'une extrême douceur, plus ou moins sucré et très aromatique, qui laisse un léger et séduisant goût amer en bouche. Le vin possède un pourcentage d'alcool qui tourne autour de 17,5 degrés et pouvant aller jusqu'à 22 degrés, indépendamment de sa diversité. Il y a quatre types connus de vins de Madère, soit : Le Sercial (sec), le Verdelho (moitié sec), le Boal (moitié sucré) et le Malvazia-Malmsey, aussi dénommé Malmsey (sucré).

On y trouve encore quelques vieux cépages tels que le Terrantez et le Bastardo.

Il se boit comme le Porto, c'est-à-dire, bien sûr, modérément, à l'apéritif comme en digestif, ou au cours du repas, peu important la température (celle de la pièce). Il faut noter que cette liqueur a connue sa distinction grâce au climat plus typiquement tropical de Madère.

Vin viné (de l'eau de vie a été ajoutée lors de sa fabrication) comme son cousin le porto, on l'apprécie donc en apéritif ou en digestif.

Malheureusement, le madère que l'on peut goûter maintenant est probablement très inférieur aux madères d'antan, puisqu'en 1852, une épidémie de phylloxéra ravagea une grande partie des vignes, celles-ci s'en trouvant pour toujours amoindries. Cependant, le véritable curieux peut encore en trouver en le commandant sur place à des prix très raisonnables, et avec un âge canonique (100 ans ou plus). Ils sont éternels, indestructibles, tout en restant savoureux.

Petite anecdote, on l'appelle souvent le vin du voyage, car il voyagea vers l'Orient et l'Occident. Il devint indispensable dans les Maisons Royales Européennes. Thomas Jefferson, président des États-Unis, buvait un verre de Madère lors des commémorations de l'Indépendance américaine.

Les principaux cépages producteurs du Madère sont le *tinta negra mole*, le *sercial*, la *Malvoisie* et le *verdelho*.

Ce vin rouge exclusivement est donc élaboré dans un premier temps comme du Porto (mutage), mais il est ensuite chauffé, soit par passage d'eau chaude près du contenant, soit par une exposition au soleil dans des bonbonnes.

Certains sont élaborés avec un procédé original consistant à étuver durant trois mois minimum le vin (estufagem), après la fermentation. Ce procédé permet naturellement d'enrichir le madère. Les sucres naturels présents dans le vin se caramélisent et se « madérisent » sans arôme particulier ni goût déplaisant.

Ce traitement développe un léger 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), et il existe enfin quelques rares Madère Vintage ainsi que des Solera. Les secs se repèrent par les mentions : dry, medium-dry, medium-sweet et les moins secs par la mention sweet.

Température de service : entre 17 et 19°C

Le Sétubal Moscatel

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

Température de service : entre 6 et 7°C

La Ginjinha: une curiosité.

La Ginja (ou Ginjinha) est une liqueur à base de cerises, très peu commercialisée à travers le monde malgré sa popularité au Portugal. Apéritif par excellence, la Ginja est une boisson de la Serra da Estrela, qui s'est répandue rapidement dans l'ensemble du pays.

La meilleure Ginja est la marque de l'Oppidum, celle de la toute petite ville fortifiée d'Obidos située à environ 80 km au nord de Lisbonne.

À l'intérieur même des murs de la forteresse, une communauté vie dans un climat médiéval qui accueille des milliers de touristes par année. À l'intérieur de la communauté se sont établis plusieurs commerces, notamment celui de la Ginja ; leur spécialité.

Si vous rentrez dans un des petits bars de Ginja et que vous demandez un verre, le serveur vous demandera sans doute : *Com elas ou sem elas?* En voulant demander si vous voulez les cerises au fond de votre verre ou sans; elles sont délicieuses, car elles ont marinées à l'intérieur de la bouteille. Contrairement au vin de Porto, la Ginja n'est pas un alcool qu'il faut conserver pendant de nombreuses années ; ce n'est pas déconseillé, mais c'est inutile.

Les portugais s'amuse en disant que la raison pour laquelle la Ginja ne vieillie pas est qu'ils sont impatients et ne peuvent s'empêcher de la boire au plus vite; car elle est tellement bonne ! La Ginja était souvent utilisée dans le passé comme un arôme que l'on plaçait dans d'autres vins, comme des variétés de Pinot Noir et de très vieux Porto de type «tawny».

La Ginja, par excellence au Portugal, se trouve en Alcobaca. Apparemment, la rondeur, le goût sucré et sa complexité en font une boisson sans concurrent.

Les vins mousseux (Vinho Espumante)

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

Température de service : entre 6 et 8°c

LES TERROIRS PORTUGAIS :

Les principales régions productrices sont :

- Le Minho (Vinho Verde)
- La vallée du Douro (Porto et DOC Douro)
- Le vignoble de Bairrada
- Le vignoble du Dao
- Le vignoble de Ribatejo
- La péninsule de Setubal
- L'Alentejo
- L'Algarve
- L'île de Madère
- Les Açores

L'Alentejo

Vaste région qui produit surtout du rouge, auquel les cépages periquita, moreto, trincadeira, et aragonez, donnent bonne couleur, arôme, et tanin.

Ce pourrait être bon, mais la vinification est discutable, et en tout cas le résultat est très inférieur à ceux du Dão ou de la Bairrada. Et finalement, l'Alentejo est plus réputé pour son liège que pour son vin.

L'Algarve

Passez votre chemin : cette région de l'extrémité méridionale du Portugal n'offre aucun intérêt œnologique. Elle bénéficie pourtant de 4 DOCs : Lagoa, Lagos, Portimão, et Tavira.

Le Bairrada

18.000 ha délimités, juste au nord de Coimbra, qui doivent leur nom au "barro", terre argileuse.

Il s'agit à 90% de vin rouge et, circonstance unique au Portugal, une variété -le бага- détient la quasi-exclusivité de l'encépagement rouge.

Dans l'ensemble, ce sont des vins simples avec une forte base tannique, riches et parfumés, 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 attendus au moins 5 ans.

L'Estremadura

Première région productrice du Portugal, l'Estremadure est le siège des DOCs suivantes :

Bucelas, Carcavelos, Colares, Lourinhã, Obidos, Torres Vedras, Alenquer, Arruda.

Pour l'essentiel, du rouge ordinaire, mais quelques blancs onctueux.

Bucelas

L'appellation est octroyée à 11 villages.

Caves Velhas en a été longtemps le seul vinificateur, produisant 3.500 hectolitres, mais a été rejoint récemment par la Quinta da Romeira.

Autrefois doux, ces vins sont aujourd'hui uniquement de très bons blancs secs, légers et acides, issus d'arinto, cépage prometteur, et d'esgana cão.

Ils accompagnent bien les fruits de mer.

Carcavelos

Voisin d'Estoril, ce minuscule et vieux vignoble, délimité en 1908, mais maintenant investi par le béton, n'a plus que son souvenir à offrir. Il produisait pourtant un bon liquoreux d'apéritif ou de dessert titrant 19% vol, de couleur topaze, aux arômes de fruits mûrs et de noisette, et qui se buvait frappé.

Bonne adresse : voir Raul Ferreira, à la Quinta do Barão, qui en propose encore.

Colares

Ce vignoble de l'Estremadura, près de Sintra, a été délimité en 1908.

Lord Byron, admirant les jardins et les bosquets de Colares, l'appelait "une des sept merveilles du monde". Les vignes sont entourées de murs de pierre pour les protéger des tempêtes. Encagé en ramisco planté dans le sable, le vignoble n'a pas été atteint par le phylloxéra. Aujourd'hui, la menace a pour nom "urbanisation" !

Le vin, de couleur rubis foncée, est dur, très tannique, concentré, astringent. De maturation très lente, il « subit » un élevage qui peut durer jusqu'à 14 ans, en fûts d'acajou ou de sequoïa.

C'est l'un des meilleurs vins portugais, mais seule une faible partie est millésimée: une bonne autre partie participe à des coupages.

Le Dão

L'appellation a été délimitée dès 1912. Le vignoble, implanté sur les collines granitiques du Beira Alta, plus vaste (20.000 ha) que celui de la Bairrada, produit à peine la moitié de celui-ci.

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 (le meilleur « participant » du *Porto*), qui pourrait, bien traité, donner les meilleurs rouges portugais. Jaen, tinta rojiz, et alfocheiro preto, sont les cépages complémentaires les plus notables.

Pour le moment, le résultat est dur, peu fruité : des rouges puissants et tanniques, qui titrent 12% vol. Les meilleurs peuvent être harmonieux, équilibrés, aromatiques. Ils rappellent alors les *Côtes du Rhône* du sud, avec une suavité et une douceur qu'ils doivent à leur forte teneur en glycérine.

Des vins souvent décevants, même après 18 mois de séjour en barrique, plus un an en bouteille, mais qui peuvent se conserver jusqu'à dix ans.

Les rares blancs sont bouquetés, âcres et frais, pas toujours aussi ronds que les rouges.

A l'est du Dão, la DOC *Pinhel* produit un rosé léger, et un rouge généreux et velouté. Mais rien que de très ordinaire.

Le Ribatejo

Sur le Tage, au nord et à l'est de Lisbonne, cette région est la seconde productrice après l'Estremadure, mais lui est inférieure par la qualité.

La DOC *Ribatejo* se compose des aires suivantes :

- Cartaxo,
- Almeirim,
- Chamusca,
- Coruche,
- Santarém,
- et Tomar.

Des blancs et des rouges très virils, corsés, alcoolisés.

En blanc, on emploie le fernaõ pires (aussi cultivé en Torres Vedras et en Alenquer), cépage à la saveur poivrée, légèrement mentholée, de type résineux.

Le Setubal

La péninsule de Setubal est coupable de la production de Camarate, vin sans grand intérêt œnologique, obtenu par mélange de periquita avec du chardonnay et du merlot, qui abreuve les touristes estivants. Mais surtout, elle est le siège des DOCs *Setubal*, et -plus à l'intérieur- de la DOC *Palmela*.

Le *Moscatel de Setubal* est très intéressant, quoi que issu principalement 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. Vin de dessert, liquoreux, dont la couleur ambrée fonce encore avec l'âge. Et il peut vieillir longtemps !

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

Le Vinho Verde

Vinho Verde est souvent traduit par "vin vert", vin qu'il convient de boire dès le printemps suivant la récolte :

- des rouges et rosés ordinaires,
- des blancs secs, la plupart ordinaires, quelques uns bons ou très bons.

La région, qui s'étend sur 160 kilomètres entre le cours inférieur du Douro et la frontière espagnole au nord, a été délimitée en 1929, mais ses vins sont connus depuis l'époque romaine.

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

- Monção, qui fournit le meilleur *Vinho Verde*, issu d'Alvarinho,
- Lima,

- Braga,
- Basto (produit plus de rouge que de blanc),
- Penafiel,
- et Amarante.

Ici et là, la vigne est « autorisée » à tirer parti des arbres; quand elle s'enroule autour d'un arbre, on la dit alors "o enforcado"; lorsqu'elle passe d'un arbre à un autre, cela devient une cordao. Les rameaux qui s'étendent sur des fils de fer sont des "ramadas" ou "latadas". Une arjoada est pour sa part 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. Cela présente trois avantages :

- les grappes sont protégées d'une chaleur excessive,
- l'éloignement du sol réduit le risque d'infection fongique due à l'humidité,
- et enfin, avantage discutable pour le consommateur, le sol peut être utilisé pour l'agriculture.

Mais cela rend le travail très difficile, aussi adopte-t-on peu à peu la forme en croix (cruzeta) qui facilite la mécanisation.

Le moût est peu alcoolisé mais très riche en acides. La grande quantité d'acide malique résiduel provoquera ultérieurement une légère deuxième fermentation, malolactique. Puis, par dégagement de gaz carbonique, une légère et agréable effervescence ("agulha" ou "pico") : autrement dit, 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 rencontré est ajouté...

Il n'y a pas de définition précise des cépages qui peuvent entrer dans les *Vinho Verde*, et de fait, il est issu d'une grande diversité de cépages.

Les meilleurs blancs sont l'alvarinho (dont le vin présente un bouquet évoquant la pomme), le loureiro, vaguement minéral ou floral, l'avesso, tous trois assez acides, et le trajadura qui apporte un peu de moelleux.

Parmi les nombreux rouges : alfochoeiro preto, alvarelhao, azal tinto, bastardo, boaracal, espadeiro tinto, tinta pinheira, tinto cao, verdelho tinto, vinhao etc.

Le *Vinho Verde* est « tricolore », mais le rouge ne mérite pas que l'on s'y arrête. Il peut être tannique, voire astringent. Autrefois largement dominant, il représente aujourd'hui moins de la moitié de la production totale.

Le blanc est le meilleur, surtout celui de Monção. Pauvre en alcool (8 à 11% vol), clair, pétillant, il présente 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 ne se conserve guère.

La Tras-Os-Montes

Cette province du nord-est est dotée de 3 IPR :

- Chaves,
- Planalto-Mirandés,
- et Valpaços.

Le rosé, délicat, savoureux et fruité, présente des caractéristiques semblables à celles du Vinho Verde.

Mateus, fait dans les environs de Vila Real, est le plus connu (avec une production de 40 millions de cols). Mais attention ! Celui qui est exporté est additionné de sucre.

Mais surtout, la province est le siège de l'appellation qui contribue à la réputation internationale du Portugal : le Douro, qui mérite un chapitre à part.

Le Douro

Le Douro est souvent considéré comme la première région délimitée du monde, par un décret de 1756. C'est en fait la seconde, mais il est plus agréable de s'affirmer premier que second.

On croit communément que sa seule production est le *Porto*. Ce n'en est que la plus célèbre.

Le *Porto* ne compte en effet que pour 47% dans la production du Douro. 35.000 hectares fournissent surtout des vins ordinaires, mais aussi heureusement quelques excellents rouges souples et racés.

Particularités :

- un Muscat se fait à Alijo et Favaios, avec le moscatel galego;
- à Lamego, on fait encore un peu du mousseux autrefois (17e siècle) apprécié comme Vinho de Cheiro, ou Vinho de Lamego.

Partout, on trouve des terrasses et des paliers, dans ce "Pais Vinhateiro", dont le climat autrefois rigoureux (hivers froids, étés torrides) a été modifié -devenant plus doux et humide- en partie à cause des barrages du Douro. Les *socalcos* sont les terrasses étroites à l'ancienne qui donnent au paysage son exceptionnel intérêt photogénique. Les *patamares* sont des terrasses sans muret, aménagées pour le passage d'un petit tracteur. La *vinha ao alto* désigne une plantation qui s'adapte à la configuration de la pente.

La ville de Porto, vue des rives et quais de Vila Nova de Gaia, avec au premier plan les anciennes barques de transport.

