

Traité de Methuen

Le traité commercial de Methuen fut signé à Lisbonne le 27 décembre 1703 entre l'Angleterre et le Portugal. Ce traité commercial prévoit que l'Angleterre peut exporter librement ses lainages vers le Portugal, en contrepartie l'Angleterre importe du vin du Portugal.

Vila Nova de Gaia

3ème plus grande ville du Portugal, située en face de Porto, sur l'autre rive du Douro. On y accède par le pont Dom Luis (type Eiffel).

C'est ici que jusqu'à 1986 tous les vins de Porto étaient obligatoirement stockés et élevés.

Marquis de Pombal

Afin de protéger la qualité des vins de Porto crée la *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* souvent appelée *Real Companhia Velha*, cette compagnie est la seule habilitée à fixer les prix de vente et la qualité des vins de Porto.

1756 première délimitation géographique au monde !

Guerre civile, mildiou, phylloxera, guerre mondiale... les petits producteurs ne peuvent plus soutenir leur production, les négociants en profitent pour récupérer les petites Quintas.

Instituto do Vinho do Porto (IVP, 1933) aujourd'hui [Instituto dos vinhos do Douro e Porto](#) (2003) est chargé avec la Casa Do Douro (association de producteurs qui fera banqueroute à la fin des années 90) de réguler les quantités de Porto pouvant être produits avec le système de [Beneficio](#). Ils fournissent aussi l'[Aguardente](#) (77% abv)

Quinta : Vignoble

1986, entrée du Portugal sur le marché européen

- Libre concurrence du marché, ce qui a pour conséquence d'offrir la possibilité aux producteurs de stocker leur vin chez eux, dans leur quinta et non plus à Vila Nova de Gaia. Ils peuvent aussi se fournir de leur propre aguardente, ce qui permet une amélioration de la qualité des Porto en général.

Environnement

250 000 Ha (Douro) seulement 43 500 Ha plantés dont 32 000 Ha enregistrés pour le DO Porto.

Climat

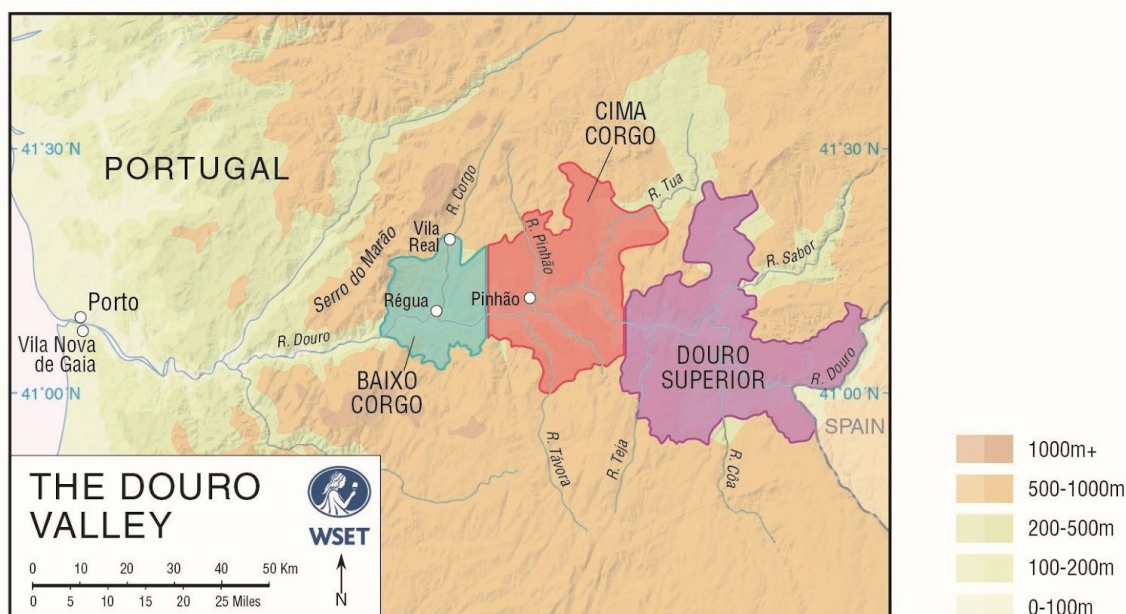
D'Ouest en Est, climat continental très chaud (50 à 60°C l'été), le long du Douro (Duero en Espagne), la région est divisée en 3 sous-parties selon les affluents du fleuve, notamment le Corgo (NB: Corgo, Pinhao, Tua, Coa...).

Le vignoble est planté sur des pentes de 30%

Ouest: Baixo Corgo

Centre: Cima Corgo

Est: Douro Supérieur



Sols

Pierre, granit et Schiste verticaux permettant aux racines d'aller très profond. Les schistes sont tellement importants qu'ils délimitent eux même les zones de production. Ils est

quasiment impossible à une vigne de survivre si elle est plantée sur les granits, car ceux-ci sont trop durs.

Sols pauvres en nutriment, et très drainés.

L'irrigation n'est permise que très exceptionnellement !

Types de taille

Du au 30% de pente, les vignes sont plantées soit en terrasse, il en existe 2 sortes:

1. Murées ou tenue par des roches, **Socalcos**. elles sont très étroites et ne permettent pas le passage de machine. Ce sont les terrasses les plus anciennes.

Ces terrasses sont placées et protégées au patrimoine de l'humanité de l'UNESCO, il est donc impossible de les modifier.

Densité de plantation 6000 pieds/Ha qui peut être diminué si l'on veut faire passer un petit tracteur.

2. Non murées, balisées par des monts de terres, les **Patamares**. Il y en a 2 sortes, des larges et des étroites.
3. Dans les 2 cas, la densité est plus faible 3500 à 4000 pieds par Ha, car la terre prend de la place. Les patamares permettent de mécaniser le travail des vignes.
4. **Vinha ao Alto**, Les vignes sont plantées de manière perpendiculaire au sol, le long d'un piquet. La densité est assez élevée 5000 pieds par Ha, pas de mécanisation possible. Cette technique est la moins chère mais est supplantée par les patamares.

Plusieurs tailles sont possibles selon qu'il y a mécanisation ou pas, de manière générale les vignes sont taillées pour faciliter une meilleure exposition au soleil notamment pour les cépages tardifs.

Rendement maximal autorisé: 55 HI/Ha, mais généralement on observe plutôt 30 HI/Ha



Terracing: socalcos in the foreground, patamares in the background.

Dangers

Gels de printemps en particulier en altitude

Trop de pluie en Baixa Corgo ce qui entraîne risque de mildiou, oïdium etc

Botrytis en fin de saison

Variétés de cépages

Plus de 100 cépages différents sur la région.

Les principaux en rouge:

Touriga Franca: Hauts rendements et résistants à pas mal de maladie, un des plus plantés

Tinta Roriz (= Tempranillo)

Tinta Barroca

Touriga Nacional: la variété principale pour la production de porto vintage, car retient une bonne acidité tout en donnant une bonne concentration aromatique

Tinta Amarela

Tinto Cao
Sousao

En Blanc

Malvasia Fina
Moscatel Malego Branco (muscat petit grain)

Production

Les portos sont des vins fortifiés doux, 80 à 120 gr de sucre résiduels.

L'extraction se fait dans des Lagares soit traditionnellement [aux pieds](#), soit mécaniques (photo)



Robotic lagares. Here, the lagares are made from granite.

Les vins de Porto peuvent être produit en auto vinification, une méthode qui permet sans électricité de produire des vins rapidement (Tawny et Ruby de base). De manière générale on utilise plutôt le remontage.

Le Porto doit être fortifié avec l'Aguardente, une eau de vie neutre faite à base de raisin, qui doit avoir 77% alcool (+ ou - 0,5%), à un total alcool entre 19 et 22% d'alcool.
La fortification a lieu quand le vin atteint un volume alcoolique entre 5 et 7%.
Le jus de presse peut être ajouté pour ajout de couleur ou de matière, surtout si le vin doit vieillir.

Élevage

Vila Nova de Gaia le climat étant plus maritime, l'élevage est plus doux que dans le Douro. aujourd'hui le port est devenu plutôt touristiques et les quintas préfèrent faire leur élevage dans le Douro.

Balseiros 100 000 litres
Pipes environ 600 litres

Vieux fûts pas de bois neuf

Élevage oxydatif: Tawny

Pipes 600-640 litres

<https://www.youtube.com/watch?v=dQ2CQVMnvD4>

Tawny

Tawny reserve

Ces 2 vins sont généralement produit avec des raisins provenant des vignoble du Baixo Corgo. Vinification rapide, voir autovinification.
Ils sont moins extrait que les Rubys pour garder une couleur plus pâle.
Ils n'ont pas les caractéristiques de Rancio

Tawny avec indication d'âge

10, 20, 30, 40

Correspond à la moyenne d'âge de l'assemblage.

Plus ils sont vieux plus la robe sera pâle grenat, et les arômes de rancio prononcés.

La production entraîne une grande part des anges, les prix sont donc élevés.

Ce sont des produits Premium

Ne se fait pas vieillir en cave, tenir la bouteille droite pas de bouchon quali.

Robe pale grenat

Fruits sec, rancio et épices

Colheita (1 seul Millésime plusieurs quinta)

Vin d'une seule année, et élevé en milieu oxydatif 7 ans minimum

La contre étiquette indique le millésime et la date de mise en bouteille.

Robe pâle grenat

Rancio et épices

Très précis, certains négociants gardent de très vieux colheita en barrique

Colheita Garrafeira

Élevé mini 5 ans en pipes, puis élevé en Dimejins (Demie jeanne) 8 ans minimum.

Contre étiquette avec millésime, date de mise en Dimejins et date de mise en bouteille.

Single Quinta (provenant d'une seule quinta)

Élevage réducteur: Ruby

Ruby

Ruby reserve

comme Tawny mais en milieu réducteur et avec une extraction plus grande (foudre de 100 000 litres)

LBV (late bottle vintage)

Raisins d'un même millésime, mais en assemblage.

Imite le porto vintage mais en moins précis et moins cher.

Une fois mis en bouteille ne se fait pas vieillir en cave, garder la bouteille debout car bouchon apéritif.

Style:

Robe rubis intense, fruits rouges et noirs

Si non filtré (Crusted) robe trouble

Vintage

Un millésime de très bons raisins, généralement Touriga Nacional car bonne acidité et beaucoup tannins.

Un vin simple de qualité extraordinaire, Fruits rouges et noir

Peut vieillir dans votre cave 40/50 ans

Si le bouchon est trop vieux on utilise une pince pour couper le goulot de la bouteille avec un jeu de chaud froid (voir la vidéo). Très recherché. Les anglais célèbrent les grands événements avec ce vin.

https://www.youtube.com/watch?v=71Td_dEhk-E

Accords mets et vins

Porto vintage et Stilton (fromage à pâte persillée)

Foie gras

Les tawnys sont parfaits sur les chocolats, desserts pralinés (Paris Brest)

Apéritif: Porto Blanc sec

Les vins de porto subissent depuis le début du XXIème siècle une baisse de vente.

Trop sucrés, caloriques...Pourtant si l'on regarde du côté des Tawny on y trouve de jolies alternatives aux eaux de vie bien plus riche en alcool. Ce sont des vins de dégustations et suffisamment puissants pour accompagner un cigar par exemple.

De plus les porto Tawny étant par nature oxydés supportent très bien l'ouverture, ils peuvent donc être proposé au verre sans problème.