

Les Porto



La géographie du Porto

Le Douro se situe au Nord du Portugal, il est séparé en trois sous-régions :

- le bas Corgo (vins légers à consommer jeunes) ;
- le haut Corgo (vins de garde de qualité) ;
- le Douro supérieur (grands vins comme les « vintage »).

Les trois climats sont nuancés dans les trois sous-régions citées précédemment.

C'est un climat très chaud en été avec un hiver long et sec. Ce climat est similaire au climat continental.

Le Douro est également le nom du fleuve qui traverse cette région Montagneuse.

La vallée du Douro est déclarée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2001.



L'Histoire du Porto

1703 :
monopole des
Anglais sur le
Porto

XIXe siècle :
mutage du Porto
pour conserver le
vin lors du
transport

1756 :
1ère
origine
contrôlée
au monde

1907 :
réglementation du
Porto + interdiction
de produire de
l'alcool de mutage

1926 : Mise
en place de
l'entrepôt de
la vila Nova
Gaia

1974 :
Révolution
des œillets

2003 :
création
de
l'IVDP

Les différents types de vins de Porto



Les Tawny

Les Tawny : vins de Porto obtenus par oxydation, élevés dans des «pipas».
La fermentation est stoppé par le mutage d'un alcool.
Ce sont des Porto d'assemblage de différentes années.

Les Tawny réserve : Arômes fruités avec une couleur ambrée
Les Tawny 10 ans : Arômes fruités avec une maturité plus importante
Les Tawny 20 ans : (voir prochain diaporama)
Les Tawny 30 ans : Arômes de miel / épices / abricots sec / noisette et vanille
Les Tawny 40 ans : Saveur intense et maturité exceptionnelle
Porto Colheita : Issu d'une seule récolte, élevage minimum 7 ans

Tawny 20 ans

Nous avons dégusté un tawny 20 ans, le *Gran Cruz 20 ans*. Voici notre analyse :

- Une robe tuilée / ambrée ;
- Des arômes, au nez, de torréfaction, de noix et d'amande ;
- En bouche, une torréfaction prononcée.



Tawny 20 ans

Nous avons testé plusieurs mets, nous en sommes venus à la conclusion que les fruits secs et le chocolat s'accordaient à merveille.

Le tawny 20 ans peut être également proposé avec des poissons et des Saint-Jacques.

Les Ruby

Les Ruby sont obtenus par une réduction. Ils passent en foudre pendant 2 à 6 ans. Ils vieillissent dans des bouteilles noires opaques.

Ruby réserve : assemblage des meilleures cuvées de la même année. Jeune et corsé avec des arômes de fruits rouges.

Ruby LBV (late bottled vintage) : mûré quatre à six années en tonneaux, pour être vieilli en bouteilles. Réserve aux millésimes exceptionnels.

Ruby Single Quinta Vintage : Même cuvée, même vignoble / saveur unique

Ruby Vintage : (voir diaporama suivant)

Ruby vintage

Ce sont des vins de Porto avec une grande notoriété, issus de raisins de la même année. Nous avons dégusté un *Gran Cruz Porto Vintage 1999*. Voici notre analyse :

- Une robe grenat aux reflets tuilés ;
- Des arômes de pruneau et d'épices douces ;
- En bouche des arômes soutenus avec des notes de cerise et de cacao.

Ruby Vintage

Ce Porto s'accorde parfaitement avec des desserts à base de chocolat accompagnés d'un coulis de fruits rouges. Il peut également être dégusté avec des fromages de caractère.



Les rosés

Ces Porto ont cette couleur grâce à une extraction de couleur avec un contact limité avec la peau. Ils fermentent à une température froide pendant 10 jours. Il est préférable de les boire frais et jeunes.



Porto Quevedo rosé

Nous avons eu la chance de déguster un *Porto Quevedo Rosé*.
Nous avons fait l'expérience de le déguster avec 6° de différence.

- Une robe pétales de roses avec des reflets roux
- Un nez de rose exubérante, et lorsque ce dernier avait 6° de moins, nous étions plus sur la fraise.
- Une bouche légère, équilibrée, florale, avec une touche de sucre.

Porto Quevedo rosé

Nous avons essayé beaucoup de mets avec ce porto, mais avec ses arômes légers et discrets, nous avons réussi à l'accorder, seulement avec un clafoutis aux cerises.

Ce type de rosé s'accorde plutôt avec des cocktails.



Les Porto blancs

Réalisés avec uniquement des cépages blancs et élevés en foudres pendant 2 à 3 années. Nous retrouvons trois types de porto blanc :

Les classiques ;

Les 10 ans, 20 ans, 30 ans et 40 ans d'âge ;

Les colheita.

Les Porto blancs

Voici les teneurs en sucre des différentes catégories de porto blancs.

Catégories de Porto Blancs	Teneur en sucre (grammes / litre)
Extra Sec	< 40g/L
Sec	Entre 40 et 65 g/L
Demi-Sec	Entre 65 et 90 g/L
Doux	Entre 90 et 130 g/L
Extra Doux ou Lágrima	> 130 g/L

Les Porto blancs

Ces Porto s'accordent avec des poissons, des potages ou bien des veloutés. Avec les mets qui étaient présents le jour de la dégustation, ils s'accordaient parfaitement avec de l'andouille de Vire ou bien une crème brûlée.