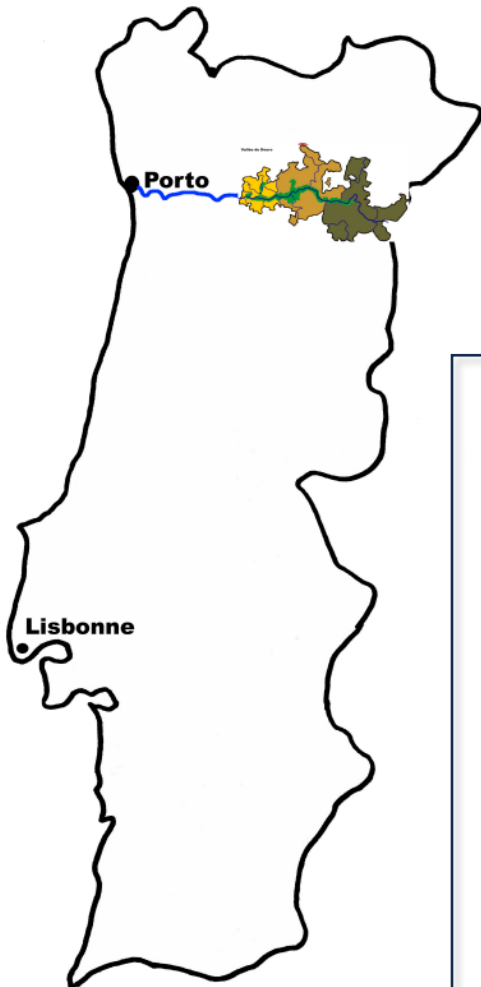


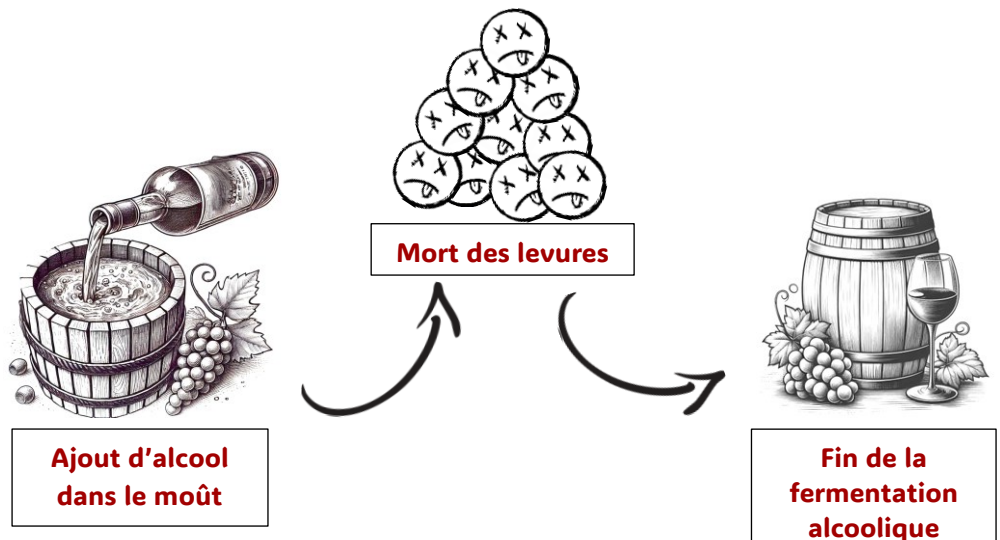
Synthèse Les Vins de Porto



Définition : Le Vin de Porto est un vin de liqueur produit dans la région délimitée du Douro au Portugal, dans des conditions particulières alliant les facteurs naturels et les facteurs humains. Le procédé de fabrication, repose sur des méthodes traditionnelles telles que l'interruption de la fermentation du moût par l'adjonction d'eau-de-vie vinique (mutage ou coupage à l'eau-de-vie), le coupage des vins et le vieillissement.



Rappel : Le principe du mutage



Les cépages

Les cépages rouges

- le Touriga nacional
- le Touriga franca ou francesa
- le Tinta roriz
- le Tinta cão
- la Tinta barroca
- la tinta amarela ou trincadeira



Les cépages blancs

- Malvasia fina
- Viosinho
- Moscatel

Les différents types de Porto

Les Porto rouges

Les Ruby (Vieillis en bouteille)

- **Ruby** : le + connu, vieillissement entre 1 et 3 ans
- **Fine Ruby** : vieillissement entre 2 et 3 ans
- **Réserva Ruby** : qualité supérieure, vieillissement entre 2 et 6 ans
- **LBV (late Bottled Vintage)** : d'un seul grand millésime, vieillissement de 4 à 6 ans en fût de chêne
- **Crusted** : vin embouteillé sans filtration, produit à partir de fonds de barrique de vintages
- **Single quinta** Vintage : issu d'un seul chai
- **Vintage** : produit d'une année exceptionnelle



Les Tawny (Vieillis en fûts)

- **Tawny** : vieillissement de 3 ans en moyenne
- **Tawny reserve** : entre Tawny et tawny 10 ans d'âge
- **Tawny avec mention d'âge** (assemblage de plusieurs années) : 10 ans, 20 ans, 30 ans, 40 ans et +
- **Colheita** : 1 seul millésime

Les Porto blancs

Le Porto Blanc se caractérise généralement par un vieillissement plutôt oxydatif.

- **Blanc classique ou Blanc Reserve** : Il vieillit plus ou moins de temps dans des grandes cuves ou des foudres en bois
- **Le blanc colheita ou avec mention d'âge (10 ans, 20 ans...)** : provient d'un seul millésime, vieillissement dans de plus petits fûts où l'oxydation jouera son rôle.
- **Six variantes** : extra-dry, dry, half-dry, half-sweet, sweet et Lagrima, ceci en relation avec la quantité de sucres résiduels.

Les Porto rosés

- obtenu à travers une macération peu intense de raisins rouges.
- de cerise, de framboise et de fraise et qui doivent être consommés jeunes.
- Servis frais ou avec des glaçons et peuvent aussi être servis dans plusieurs cocktails.

A retenir des flashcards

Recto	Verso
Quel est le climat de la région du Douro ?	Le climat est méditerranéen, avec des étés chauds et secs et des hivers frais.
Quelle est la principale caractéristique du sol dans la vallée du Douro ?	Le sol est pauvre en matière organique et très aride.
Quel cépage est considéré comme le plus noble pour les Portos rouges ?	Le Touriga nacional.
Quel événement historique a eu lieu en 1703 concernant le vin de Porto ?	L'Angleterre a signé le Traité de Methuen avec le Portugal.
Quel cépage apporte des arômes intenses de fruits rouges et de prunes dans les Portos ?	Le Tinta roriz.
Quel est le rôle de la Compagnie générale de l'agriculture des vignes du haut Douro créée en 1756 ?	Elle a identifié la région où le porto pouvait être produit et a recensé les propriétés.
Quel cépage est connu pour sa sensibilité à la pourriture et sa maturité précoce ?	Le Viosinho.
En quelle année la vallée du Douro a-t-elle été classée à l'UNESCO ?	En 2001.
Quels types de producteurs existent pour le vin de porto ?	Il y a des producteurs embouteilleurs et des caves coopératives.
Quelle est la part de marché des producteurs embouteilleurs dans les ventes de porto ?	Ils représentent seulement 5 % des ventes.
Comment les caves coopératives produisent-elles leur porto ?	À partir des raisins apportés par les habitants du village.
Combien de propriétaires de vignes y a-t-il dans le Douro ?	Il y a 33 000 propriétaires de vignes.
Quelle superficie de vignes est cultivée dans le Douro ?	Il y a 30 000 hectares de vignes dans le Douro.
Citez quelques compagnies qui vendent du vin de porto.	Andresen, Burmester, Calem, Croft, Cruz, Dow's, Ferreira, Fonseca, Graham's, Niepoort, Offley, Ramos Pinto, Rozès, Sandeman, Taylor's.