



VIN
LES GRANDS CRUS
DE PORTO SÉDUISENT
LES FRANÇAIS



La vallée du Douro, impressionnante succession de terrasses sur 60 km. DR

VIN

Le nouvel âge d'or du porto

TENDANCE En France, ce vin souffre encore de préjugés. Cependant, les catégories spéciales obtiennent un succès grandissant auprès des connaisseurs.

CHIFFRES	23 468	8,8	366,3	60%	40%	36	85%	2,4	78,3	92%
	Nombre de viticulteurs dans le Douro	millions	millions d'euros	Part de la production composée de portos standards	Part de la production composée de portos de catégories spéciales	Nombre de négociants qui gèrent 97 % du marché	Part de porto exporté	millions	millions d'euros	Pourcentage de portos standard importés par la France
		Nombre de caisses de 12 bouteilles vendues en 2014	Chiffre d'affaires 2014					Nombre de caisses de 12 bouteilles exportées en France en 2014	Produit des ventes de porto en 2014	



Le porto est un vin d'apéritif : voilà pour le mythe, vite mis à mal quand on découvre les portos de catégories spéciales. Ceux-ci sont de grands crus, qui reposent sur un art précis de l'assemblage, pour des créations tout en complexité et en structure, aptes à vieillir plusieurs décennies. « Il y a vingt-cinq ans, quand je préconisais de servir le porto à la fin du repas, les sommeliers me regardaient comme un extraterrestre. Beaucoup de préjugés demeurent encore aujourd'hui, même si le discours des prescripteurs a changé », explique Jorge Rosas, directeur des exportations de la maison Ramos Pinto.

À l'heure actuelle, les Français importent encore 92% de cuvées standard. « Nous souhaitons montrer qu'il existe un porto d'exception », souligne Manuel de Novaes Cabral, président de l'Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP).

Les raisins sont cultivés et vinifiés dans la vallée du Douro, sur une bande de terre de 60 kilomètres à partir de la frontière espagnole, soit 44 000 hectares plantés de plus d'une centaine de cépages autochtones qui « boivent le soleil et mangent la poussière ». Les vignes sont exposées à un grand stress, percent les sols de granit et de schiste parfois plus de vingt mètres sous terre, à la recherche d'hydratation.

Des notes iodées

On oublie trop volontiers de lier la valeur d'un vin aux efforts fournis dans les vignes. Or ce paysage, dont la beauté a été reconnue par l'Unesco comme par ceux qui ont pu y poser les yeux, est composé par l'un des vignobles les plus difficiles à cultiver et à entretenir. L'impressionnante succession de terrasses, qui s'accumulent sur des pentes parfois vertigineuses, oblige les viticulteurs à rivaliser d'ingéniosité car il faut

résister à l'érosion des sols, une fatalité dans la région. Les terrasses traditionnelles (*socalcos*) aux rendements élevés et encadrées de murets de pierre, sont préservées et restaurées mais ne représentent plus le système retenu depuis les années 1960. Les *patamares* leur ont succédé, avec des densités plus faibles - terrains sur lesquels la végétation joue le rôle d'enclos -, ainsi que les *vinhos ao alto*, ou plantations orientées dans le sens de la plus forte inclinaison des sols. Des méthodes qui permettent la mécanisation. Les terroirs sont classés de A à F, selon leur qualité décroissante. Cela détermine la hauteur du *beneficio* dispensé par l'IVDP, c'est-à-dire les quotas de raisin pouvant être utilisés pour les différentes catégories.

Les raisins, servant à la confection des cuvées les plus luxueuses restent foulés aux pieds dans de larges cuves de granite, les traditionnels *lagar*. Certains gestes humains ne peuvent être égalés par la machine, la pression délicate au rythme irrégulier et festif qu'offre le foulage aux pieds est idéale pour extraire la matière des fruits. Lors de la fermentation alcoolique, seule une moitié des sucres est transformée en alcool, pour un jus entre 6 et 8 %, avant que celle-ci ne soit avortée par l'ajout de l'*aguardente*, une eau-de-vie de raisin à 77 %. La fortification (ou mutage) se fait dans des proportions qui sont de quatre parts de vin pour une part d'*aguardente*, aboutissant à un porto d'approximativement 20 % d'alcool.

Longue bonification

Une maturation à Vila Nova de Gaia, ville voisine de Porto, dont elle est séparée par l'embouchure du Douro, présente des conditions idéales. La fraîcheur et l'humidité apportées par la proximité de la mer, ainsi que les fortes variations de température offrent aux vins plus de finesse, des notes iodées et une fraîcheur accrue par rapport à ceux qui ont vieilli dans la région aride du Douro.

Les portos de catégories spéciales se

différencient des cuvées standard par un vieillissement plus long et par une indication d'âge ou de millésime. La destinée d'un porto se joue rapidement, dès sa jeunesse. La couleur, les caractéristiques organoleptiques et les terroirs sont autant de facteurs permettant aux experts d'anticiper son potentiel. Le style des portos, « réductifs » - vieillis de façon anaérobie - ou « oxydatifs » - exposés à l'air lors de leur vieillissement - est déterminé selon ces mêmes critères.

Les réductifs premium vieillissent en fûts pendant deux ans, à l'issue desquels l'œnologue oriente de nouveau leur sort. Une grande partie des vins restera sous bois pour quelques années encore et servira à la confection des Late Bottle Vintage, des vins millésimés ayant déjà une certaine structure, mais au potentiel d'évolution en bouteille moindre. Les vins les plus concentrés et puissants seront les élus de la catégorie suprême des Vintage. Ils représentent moins de 1 % de la production totale. Les maisons devront déclarer le millésime, et les jeunes portos seront directement mis en bouteille où ils entameront la longue bonification dont on les a sentis capables en amont. Tout au long de cette évolution, qui peut durer plus de cinquante ans, pour un grand vin à la structure incomparable, aux tannins abondants et à la complexité inégalée.

Les portos oxydatifs doivent leur profonde couleur brique - *tawny* en anglais - à plusieurs années d'aération lente. Ils gagnent leurs lettres de noblesse dès lors qu'il y figure une indication d'âge - 10 ans, 20 ans, 30 ans ou plus de 40 ans - ou un millésime pour la catégorie des Colheita. Les Tawny sont des assemblages de divers millésimes pour exprimer, plus qu'une moyenne d'âge approximative, un style représentatif de la maison. Un challenge pour l'œnologue qui cherche une certaine consistance d'expression et manipule des vins que souvent plusieurs décennies séparent. Un dictionnaire portugais explique : « Les Vintage sont faits par Dieu avec l'aide de l'homme, et les Tawny sont faits par l'homme avec l'aide de Dieu. » Un joli duo. ■



La sélection du « Figaro »

■ TAWNY

Niepoort 20 ans

La bouche est enveloppée par les notes intenses de cerneau de noix et d'orange mûre perçues au nez. Un tawny de style 20 ans tout en élégance et en générosité, à la finale persistante d'amande fraîche. **Prix : 65 €.**

– COLHEITA

Andresen Special Selection 1997

Un vin d'une salinité rare, dont l'arôme iodé prononcé est relevé de touches de chocolat blanc, d'abricot acidulé et de noisette. La bouche offre un écrin à ses saveurs d'une grande complexité et à une longueur salivante exceptionnelle. **Prix : 42 €.**

■ LATE BOTTLED VINTAGE

Quevedo 2011

Un Late Bottled Vintage (LVB) aux parfums de saison, exhalant un bouquet riche de cannelle, de caramel et

de cerise confite, pour un nez voluptueux. Une bouche chaleureuse dynamisée par une magnifique vivacité et une certaine suavité. **Prix : 27,50 €.**

VINTAGE JEUNE

Symington Quinta dos Malvedos 2004

Un nez ensorcelant, de cassis frais et de menthol, qui évolue à l'aération sur une touche plus animale. Un édifice baroque dont la structure ferme est remarquablement pacifiée par la grande fraîcheur. **Prix : 60 €.**

VINTAGE ÉVOLUÉ

Ramos Pinto 1983

Ce millésime marque un tournant dans l'histoire de la maison Ramos Pinto, car il est le premier à être issu de vinifications parcellaires. Un bouquet racé aux notes de café, de pruneaux secs et de cacao. Un grand porto qui ne fait pas son âge, tant il a encore de la force. **Prix : 120 €.**

G. V.