

Vallée du Douro

Du porto, mais pas que...

Dans le nord du Portugal, cette région est sûrement l'un des théâtres viticoles les plus beaux au monde. L'occasion de (re)découvrir les portos et les vins secs locaux.

Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.



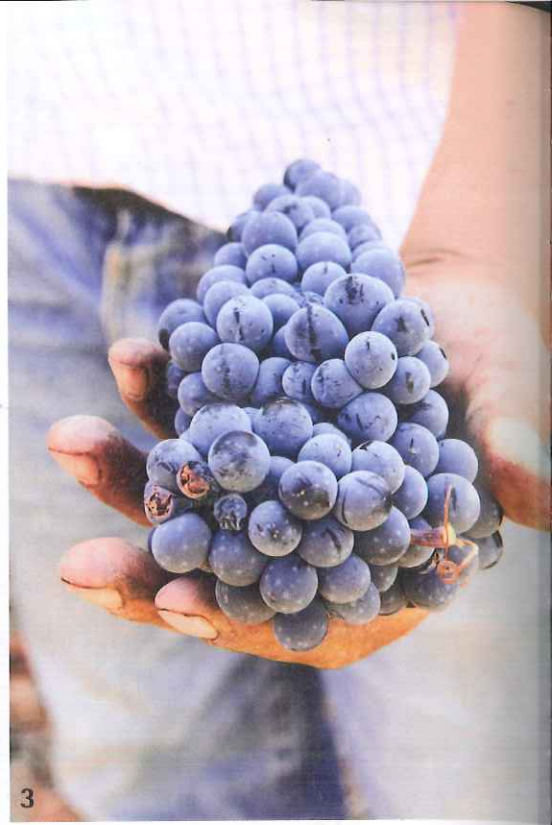
La Quinta do Ventozelo, dont le spectaculaire vignoble en terrasses surplombe le cours du fleuve Douro, est l'une des plus grandes exploitations de la vallée du Douro. On y produit des portos et des vins secs.



1



2



3

1. Lumière du soir sur un vignoble de la vallée du Douro. 2 et 3. Vendanges à la Quinta do Ventozelo. Pas de machines : on récolte le raisin à la main en le déposant dans des cagettes plutôt que dans des gros contenants afin d'éviter qu'il ne soit abîmé et écrasé et que le jus ne s'oxyde.

Un vignoble et un cours d'eau... Le mariage est fréquent, souvent harmonieux, parfois sublime. L'Unesco ne s'est pas trompée en inscrivant la vallée du Douro sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité. Le fleuve prend sa source en Espagne, fait longtemps frontière entre les voisins ibériques puis traverse le nord du Portugal. Bien avant – à environ 150 kilomètres – de couler sous les ponts de Porto et le long des quais du vieux quartier de la Ribeira, puis de s'offrir à l'Atlantique, son cours dessine d'amples méandres entre de robustes montagnes, cœur d'un immense vignoble de 44 000 hectares. Le Douro est aujourd'hui parcouru par quelques petits navires de croisière pour touristes. Autrefois, le trafic était autrement plus intense et directement lié au vin. Les bateaux en bois traditionnels appelés *rabelos* chargeaient les barriques de vins au pied des vignobles pour les emmener jusqu'à Vila Nova de Gaia, la cité qui fait face à Porto, sur la rive sud. En 1926, le régime décida en effet d'imposer à tous ceux qui faisaient commerce du vin de Porto d'y installer leurs celliers de vieillissement – les conditions y étaient aussi meilleures pour l'évolution des vins que dans le Douro, plus aride –, et ainsi d'empêcher la vente directe à partir du vignoble.

Des vins historiques

Presque un siècle plus tard, les grands noms du porto s'affichent toujours en grosses lettres sur les façades de ces chais extraordinaires, dont certains sont ouverts au public : ceux de Graham's

par exemple, habités par des foudres immenses, et où un porto tawny mis en barrique en 1882 sommeille encore dans le bois. Visiter l'un de ces chais est un passage obligé pour comprendre l'histoire des vins de Porto, qui naissent bien en amont, sur les flancs de ces montagnes, où quelques oliviers et amandiers ne parviennent pas à faire concurrence à la vigne. La pente abrupte de ces reliefs, qui peuvent culminer à plusieurs centaines de mètres, a nécessité de spectaculaires aménagements en terrasses. Imaginez les points de vue, comme depuis la très agréable et contemporaine Quinta do Pôpa, en surplomb du fleuve. À l'instar de la plupart des *quintas*, cette dernière se situe dans le Haut Corgo, partie centrale du vignoble du Douro. Sur ces terroirs schisteux, on fait du vin depuis environ 2 000 ans. Les Français connaissent le porto, en sont des consommateurs assidus, mais en ignorent bien souvent les subtilités entre « tawny », « ruby », « vintage », ou encore « late bottled vintage » (voir encadré page 116). Ce vin muté à l'eau-de-vie – la fermentation du vin est arrêtée par l'ajout d'alcool de façon à garder des sucres –, plus ou moins doux, se décline sur une palette très large de couleurs et de goûts, hérités notamment du mode d'élevage, oxydatif ou plutôt réducteur. Au-delà d'une consommation apéritive, cette diversité autorise une multitude d'accords mets-vins : avec de la charcuterie, des viandes rouges, des fromages à pâte persillée, des desserts au chocolat ou aux fruits rouges pour les plus classiques.

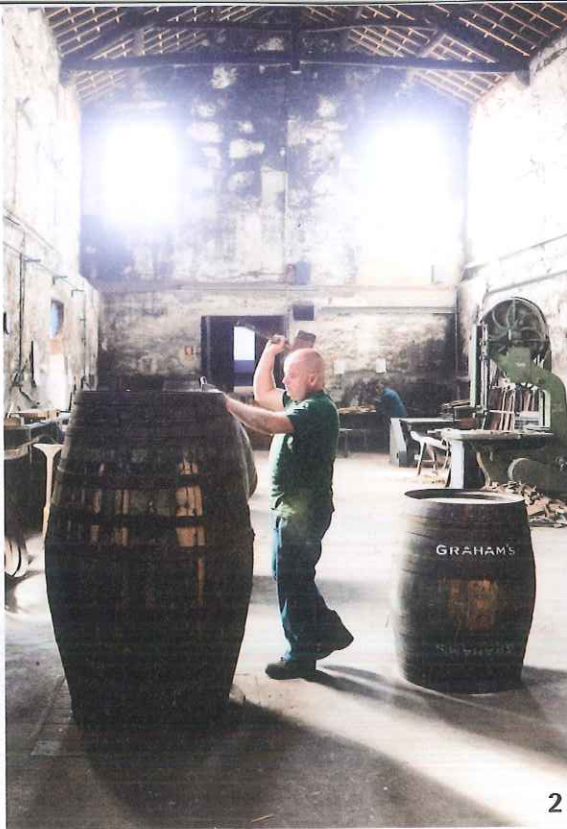
Le porto arrive en masse dans l'Hexagone, porté notamment par la puissance de quelques grands groupes, dont les ■■■



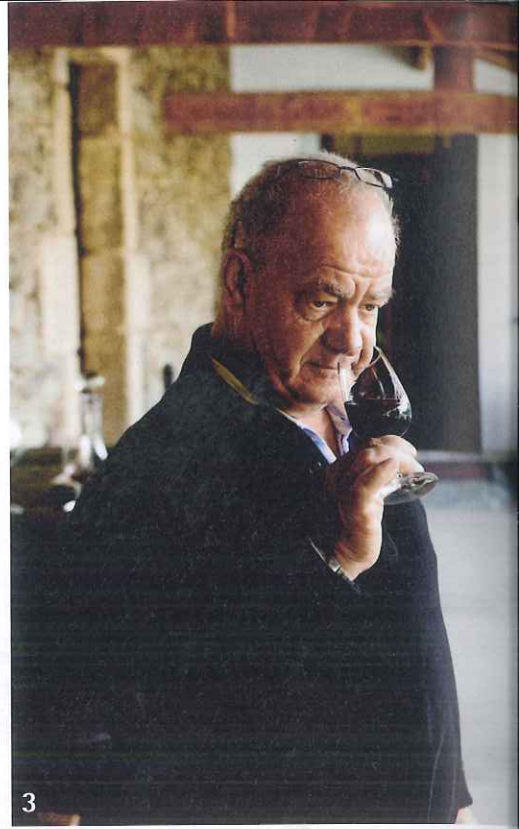
Le soir venu, pendant les vendanges, on pratique encore dans quelques quintas le foulage au pied des raisins dans le traditionnel lagar, un bassin de pierre.



1



2



3

1. Journée de vendanges à la Quinta Oscar Quevedo. Les raisins à peine cueillis arrivent au chai, où les grappes sont immédiatement versées dans un égrappoir qui permet de séparer les raisins de la rafle. 2. L'atelier de tonnellerie chez Graham's, à Vila Nova de Gaia. On y restaure les barriques et les foudres qui ont besoin d'un petit coup de jeune. 3. Vincent Bouchard déguste l'un de ses portos. Ce Français a racheté, en 1992, la Quinta do Tedo, alors quasiment à l'abandon. Il produit aujourd'hui des vins secs et des portos remarquables.

■■■ marques représentent une grande majorité des volumes. Des *quintas* indépendantes et de taille plus modeste font moins de bouteilles mais un travail formidable, à l'image de la Quinta do Tedo, propriété bio du Français Vincent Bouchard, ou de la Quinta Oscar Quevedo. Ces deux-là, comme beaucoup d'autres, produisent non seulement des vins doux d'AOP Porto mais aussi des vins secs distingués par l'AOP Douro, largement méconnus en France. Blancs et rouges sont pourtant souvent très intéressants, et pas seulement pour la singularité de leurs très nombreux cépages autochtones – la région en compte une centaine – comme la *malvasia fina*, le *viosinho* ou le *donzelinho* pour les premiers, le *touriga nacional*, le *touriga franca* ou le *tinta roriz* pour les seconds.

Une tradition haute en couleur

Une région d'une beauté extraordinaire, des vins doux ou secs remarquables, un œnotourisme qui se développe de façon intelligente, les prétextes sont légion pour aller explorer le plus célèbre des vignobles du Portugal. Et si vous êtes par là, essayez de vous glisser entre les murs d'une *quinta* qui le pratique encore pour assister au foulage au pied des raisins – pour le porto – dans le traditionnel *lagar* : dans cette cuve ou bassin en pierre de quelques dizaines de centimètres de profondeur, une joyeuse bande rougit ses gambettes au contact du jus et des baies en un mouvement répété durant une paire d'heures. Pour tromper la fatigue et la routine, ce petit monde chante ou improvise des jeux... Le clou du spectacle d'une virée dans le Douro. ❖

LE PORTO, MODE D'EMPLOI

Le porto se décline dans les trois couleurs, mais la production de blanc et de rosé reste très anecdotique. En rouge – en blanc aussi –, à l'appellation Porto s'ajoutent des mentions précisant le mode de vinification ou d'élevage des vins.

- Ruby : assemblage de vins jeunes vieillis de trois à cinq ans en foudres ou en cuves en Inox. Il doit son nom à sa couleur rouge soutenue. Si le ruby « de base » n'est pas le plus recherché des portos, la famille compte aussi des breuvages extrêmement appréciés des amateurs :

- Vintage : vin issu d'une seule récolte exceptionnelle de raisins classés dans la plus haute catégorie – il y en a six. Après un élevage de deux ans, les portos vintage continuent leur vieillissement en bouteille.

- Late bottled vintage (LBV) : issu d'une seule récolte, il vieillit quatre à six ans, puis poursuit sa maturation en bouteille. C'est un porto haut de gamme mais avec moins de potentiel de vieillissement que les portos vintage.

- Tawny : assemblage de vins de différentes maturités vieillis plusieurs années en fût. Il existe différents types de portos tawny : tawny, tawny reserva, tawny 10 ans, 20 ans, 30 ans, 40 ans – l'âge moyen des millésimes assemblés dans la cuvée – et tawny colheita pour les vins issus d'une seule vendange exceptionnelle. Le long élevage sous bois – jusqu'à plusieurs dizaines d'années pour les meilleurs – donc légèrement oxydatif donne aux tawnies un style plus évolué que les rubies, marqué notamment par des arômes de fruits secs et d'épices.

DÉGUSTATION

QUINTA DO VENTOZELO

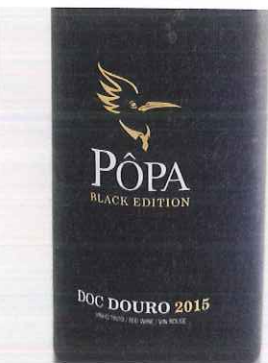
400 hectares dont 200 de vignes... Une des plus grandes *quintas* du Douro – propriété du groupe La Martiniquaise –, magnifiquement située en surplomb du fleuve. Une



quinzaine de vins secs, dont le Touriga Franca 2015 (12 €) au fruit très franc, et une très large gamme de portos – dont le Porto Cruz LBV 2001, sur les épices –, voilà le programme. À noter que cette *quinta* développe un très prometteur projet œnotouristique.

QUINTA DO PÔPA

Une vision contemporaine de la *quinta*, avec un original caveau de dégustation-restaurant (repas sur réservation) prolongé d'une superbe terrasse qui domine le Douro. Pas



de porto ici, mais des vins en AOP Douro, issus de 14 hectares de vignes et d'achat de raisin pour les blancs. Belles réussites avec la cuvée Black Edition rouge 2015 (13,50 €), fluide, complexe et salivante, et l'excellente cuvée Vieilles Vignes rouge 2013

(27 €), minérale, aux arômes fumés et de poivre noir. Excellent accueil !

QUINTA DO TEDO

Les pieds dans le Douro ou presque. Cette *quinta* appartient à Vincent Bouchard, qui l'a rachetée en 1992 alors qu'elle était à l'abandon. Aujourd'hui, elle abrite des chambres agréables et un bon bistrot. Avec ses propres raisins, la maison signe surtout des portos et des vins secs d'excellent niveau, grâce entre autres à une conduite du vignoble en bio et un



travail du sol au cheval. Ni trop sucrés ni alcooleux, ses portos révèlent un équilibre épatant : la preuve avec le délicieux Tawny 20 ans (57 €), tout en fraîcheur, finesse et complexité aromatique, ou le très soyeux LBV 2011 (21 €) au rapport qualité-prix exemplaire.

GRAHAM'S

Basée à Vila Nova de Gaia, cette maison appartient aux membres de la famille Symington, les plus grands



propriétaires de vignes dans le Douro, avec quelque 1 000 hectares, sans compter les achats de raisin. Visite passionnante des chais Graham's – sans oublier la dégustation sur rendez-vous, la boutique et le restaurant avec une jolie vue sur Porto. Si les vins secs sont plus que corrects, la maison se distingue bien sûr surtout avec ses portos d'une étoffe remarquable. Le Tawny 20 ans (39,95 €), d'un équilibre et d'une fraîcheur étonnants, joue par exemple quelques notes élégantes de tabac ou de cannelle.

QUINTA DO NOVAL

L'un des plus grands noms du Douro avec pignon sur un terroir d'exception au cœur du Douro. Assemblage de portos d'une moyenne d'âge de



10 ans, ce Tawny 10 ans (autour de 35 €) jouit d'un élevage oxydatif en barrique jusqu'à l'embouteillage. Superbe introduction à l'univers des vieux tawnies, avec un toucher de bouche élégant et une foule d'arômes autour de la noix, des fruits secs, des épices... À découvrir absolument !

Et aussi...

QUINTA SENHORA DO ROSÁRIO – QUEVEDO PORT WINE

À près de 700 mètres d'altitude, cette *quinta* familiale est menée par Oscar Quevedo et sa sœur Claudia. En lutte raisonnée, le vignoble est peu à peu converti en bio. Belle dégustation de vieux portos sur fûts, dans un registre très équilibré et moins sucré que la moyenne. Côté vins secs de l'AOP Douro, vins de belle facture comme le Grande Reserva Douro Valley 2014, juteux, concentré, mais sans lourdeur.

QUINTA DO VALLADO

Fondée en 1716, cette maison parmi les plus anciennes de la vallée du Douro vient de fêter ses 300 ans. Respectueuse de la tradition, elle s'inscrit aussi dans l'époque avec son impressionnant chai à barriques et son Wine Hotel très moderne. Sa réputation ne doit pas qu'à son ancienneté mais aussi à ses productions, comme le porto vintage Adelaïde 2015 (autour de 45-50 €) : profondeur, puissance, tannins soyeux, arômes de fruits noirs entre autres...

NIEPOORT

Une histoire de famille depuis 1842, une petite maison indépendante, mais une grande signature. Démonstration avec le porto vintage 2015 (autour de 60 €). Ce porto complet tutoie la perfection. Doté d'une solide structure, le vin est dynamique, vigoureux, mais aussi caressant, fin et frais. On se régale !

EN SAVOIR PLUS

Pour approfondir vos connaissances, rendez-vous sur www.ivdp.pt, le site de l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP). Au cœur de la ville de Porto, cet institut est chargé de garantir la qualité des vins et leur promotion. Sur place, possibilité de déguster et d'acheter du vin, et de parcourir une exposition dédiée au vignoble et à ses vins.