

LES VINS DE PORTO

INTRODUCTION : UN PARTENARIAT EXEMPLAIRE

LES VINS DE PORTO CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ

Connaître et valoriser le service en restauration d'un produit européen, tel est l'objectif initial du partenariat engagé entre l'Éducation Nationale et l'Institut des Vins de Porto.

Placé sous la direction de Christian Petitcolas, Inspecteur général de l'Éducation nationale, un groupe de travail, constitué d'enseignants et d'inspecteurs, a cherché à concilier un double objectif :

- approfondir les connaissances sur le PORTO, produit dont la notoriété n'est plus à faire, mais dont la richesse de la gamme est souvent ignorée ;
- réfléchir à une méthodologie permettant non seulement de généraliser cette démarche d'appropriation des caractéristiques d'un produit européen mais aussi de recenser les possibilités de le valoriser au travers des productions et du service en restauration.

D'abord, le groupe de travail a bénéficié de mises en situation et de conférences lui permettant d'acquérir des connaissances solides sur la diversité des vins de Porto. Il s'est aussi livré à un recensement des diverses pratiques de certaines équipes pédagogiques (PPCP, manifestation à thème, technologie expérimentale...). Cette première piste a permis d'enrichir cette mise en œuvre au sein de lycées hôteliers par la mise à disposition par l'Institut des Vins de Porto d'échantillons couvrant toute la gamme de ses produits.

Le groupe a alors décidé de réunir tous ses acquis au sein d'une mallette pédagogique. Elle contient des supports pédagogiques de référence, des cartes, des brochures, CD Rom, des jeux d'étiquettes adaptés aux besoins des élèves en formation du CAP au BTS. Ces ressources documentaires répertoriées abordent la géographie, la connaissance du produit et quelques exemples d'animations. Elles visent à répondre aux interrogations sur les contenus à enseigner et sur la manière de réaliser cet enseignement.

L'enseignement est affaire de choix. Il ne s'agit pas d'imposer une étude approfondie d'un produit au détriment des autres aspects du référentiel. Cet exemple, riche d'applications, vise par contre à illustrer combien la transversalité des enseignements (PPCP en voie professionnelle, projets en voie technologique...), leur adaptation aux niveaux de formation (d'une sensibilisation en CAP restaurant à la maîtrise du produit en MC sommellerie ou en BTS...) et la démarche d'appropriation sont facteurs d'un apprentissage qui privilégie la compréhension de l'élève, de l'apprenti ou de l'étudiant à la recherche d'une connaissance exhaustive mais très éphémère.

Le groupe de travail a volontairement privilégié la dimension commerciale du service en restauration pour dépasser le dialogue entendu trop fréquemment :

La cliente : « *Je prendrai un Porto, s'il vous plait !* »

Le serveur : « *Bien Madame...* »

Réfléchir au travers des Vins de Porto à un service contextualisé (connaissance des produits et des clients, accord mets vin, techniques de services aux clients, argumentaire, interculturalité...) est d'autant plus judicieux que cette approche est transférable à l'ensemble des vins et boissons, tout en étant adaptée à chaque diplôme et à chaque niveau de formation.

Cette mallette sera largement diffusée dans les académies auprès des professeurs pour enrichir la diversité de leurs pratiques pédagogiques et dans les centres de documentation et d'information pour susciter le goût d'apprendre aux élèves.

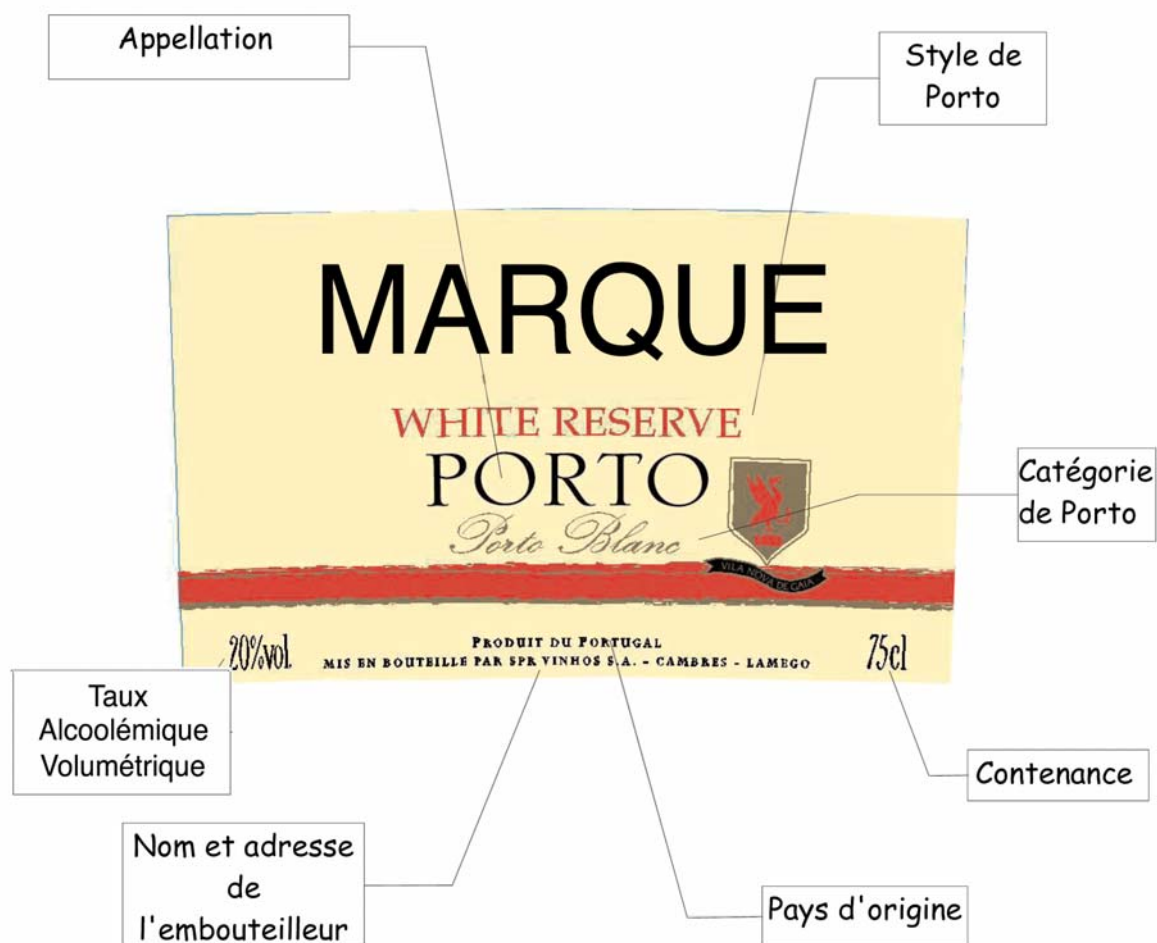
Une évaluation des utilisations ainsi générées permettra d'identifier les besoins complémentaires exprimés par ses usagers ...

Longue vie à un partenariat qui place la transversalité et l'interculturalité au service de l'apprentissage des élèves.

Christian PETITCOLAS
Inspecteur Général
Education Nationale économie et gestion

LES VINS DE PORTO

LECTURE D'UNE ÉTIQUETTE



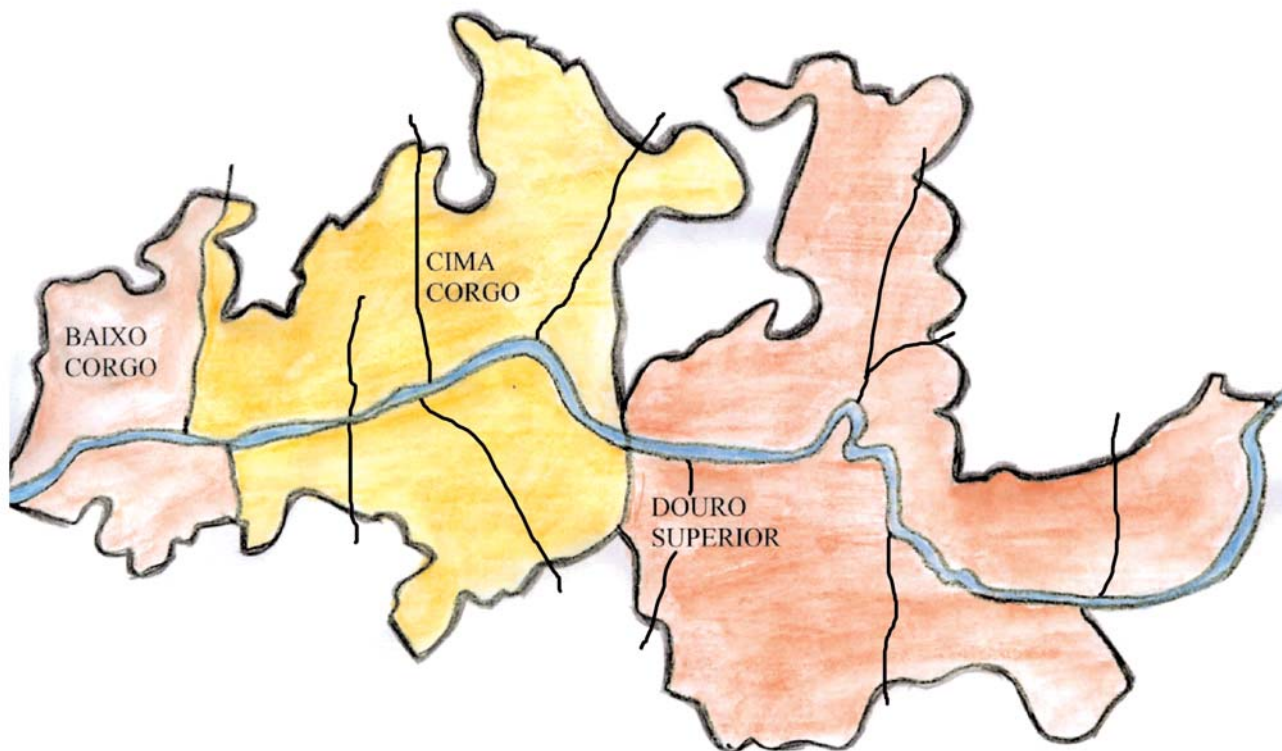
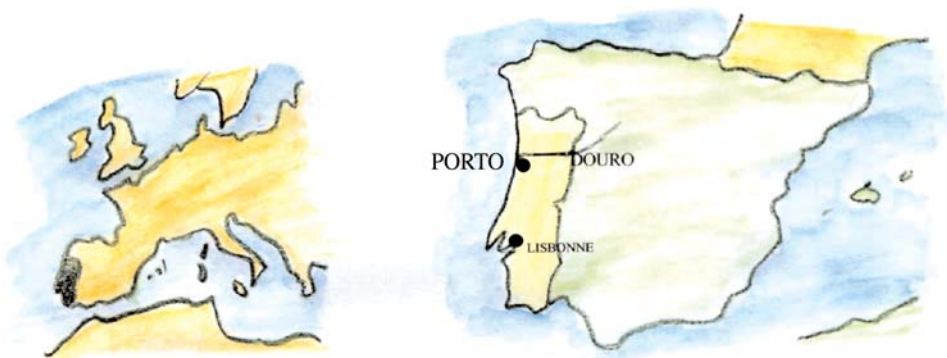
Logo de l'IDVDP



LES VINS DE PORTO

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

VIGNOBLES DE PORTO



LES VINS DE PORTO

ÉLABORATION

VENDANGES

FOULAGE-ÉGRAPPAGE

Lagar : 10 pipas soit 55hl
La corta comprend 20 personnes sur 2
rangées pour fouler pendant 20 heures
2% seulement de la production

FERMENTATION ALCOOLIQUE & MACÉRATION

PRESSURAGE
DE MARCS

ÉCOULAGE

MUTAGE
EAU DE VIE VINIQUE

110 litres d'eau de vie de vin
pour 440 litres de moût

ENCUVAGE

TAV 15 à 22% vol.

ASSEMBLAGE

STOCKAGE

Quantité de sucre par litre

Extra sec = < 40 g/l

Sec = < 40-65 g/l

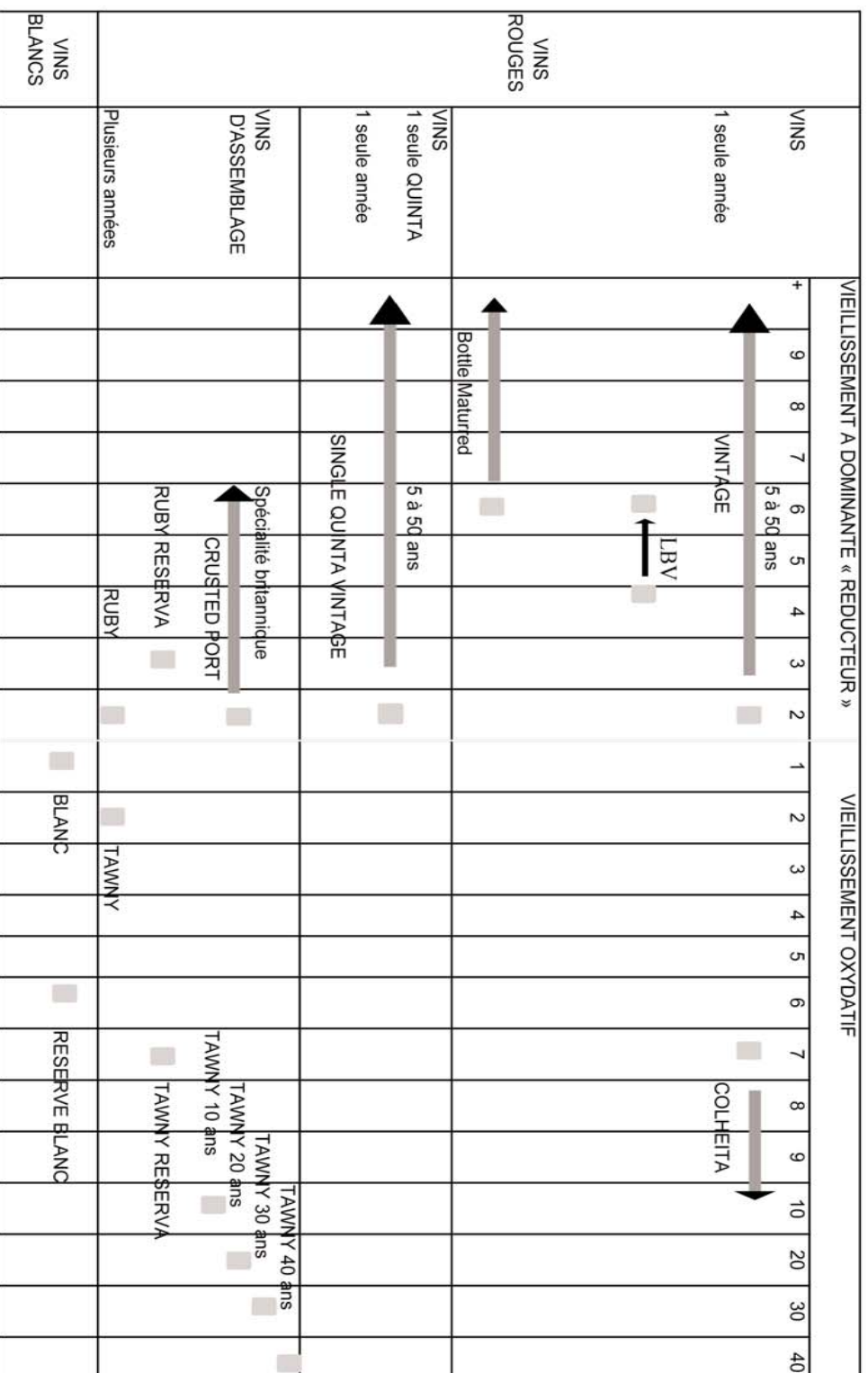
Demi-sec = < 65-90 g/l

Doux = < 90-130 g/l

Très doux = >130 g/l

LES VINS DE PORTO

MISE EN BOUTEILLE DES VINS DE PORTO



Mise en bouteille

LES VINS DE PORTO

VIEILLISSEMENT

Le mécanisme de vieillissement du vin de Porto implique l'incorporation de plus ou moins d'oxygène et l'effet qu'il exerce sur les composés phénoliques et aromatiques

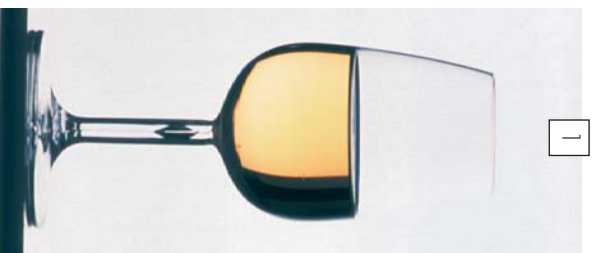
Types de récipient, méthode, fréquence de tirage et durée induisent la quantité d'oxygène incorporée

Types de récipient	Type de porto	Caractéristiques du vieillissement	Caractères des vins
CUVE INOX ou ciment	Utilisées pour les vinifications et assemblage		
CUVES et FONDRES EN BOIS 10 000 à 100 000 litres	RUBY LBV	Évolution la plus lente	Préserve la structure du vin et la fraîcheur des fruits
FÛTS 650 litres ou Pipa 550 litres	TAWNY COLHEITAS	Évaporation élevée (1,5 à 2% par an) donc concentration du vin	Transformation d'un vin aux arômes de fruits en un vin aux nuances brunes et aux arômes de fruits secs
BOUTEILLE 75 cl	VINTAGE	Fût pendant 2 ans puis bouteille. Plus de contact avec l'oxygène, le milieu est réducteur. La polymérisation des polyphénols entraîne la formation d'un dépôt	Au départ vins corsés, de grandes teneurs en composés phénoliques. Développement d'arômes épicés, et parfums de fruits. Grande importance de la quantité de l'eau de vie de mutage
GARRAFEIRA Bouteilles de 20 à 30 litres	Vin de Garrafeira		Vin d'un seul millésime, Vieilli 6 à 7 ans en fût, mis en bouteilles de 20 à 30 litres pendant plus de 20 ans

Tous les portos sont prêts à la consommation dès leur mise en bouteille, à l'exception des Vintages

LES VINS DE PORTO

NUANCIER



Blanc Pale
Blanc



Blanc Paille
Blanc



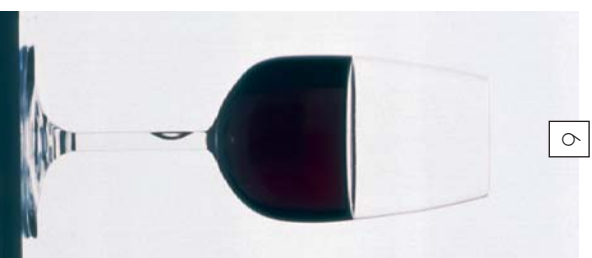
Ambré Topaze
Blanc (reserve)



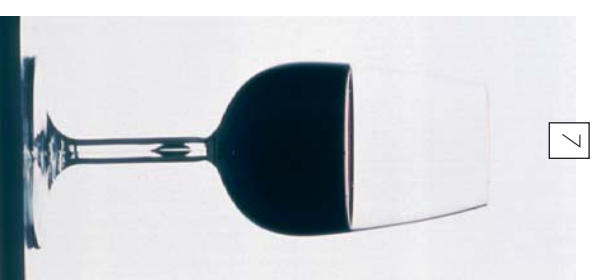
Grenat - Tawnies
avec indication d'âge
et Tawnies millissimés
(Colheitas)



Rouge Doré
Tawny



Rouge
Ruby, LBV



Rouge Foncé
Vintage
(les premiers 2-3 ans)

LES VINS DE PORTO

FICHE DE DÉGUSTATION DES VINS DE PORTO

Date	
Nom du vin	
Accord mets et vins	
Température de service	

Aspect visuel "La robe"	Porto blanc	Blanc pâle Or pâle Or vert Jaune clair Reflets verts	Blanc paille Vieil or Doré Doré foncé Reflets roses	Topaze Ambré Fauve Roux Reflets cuivrés
	Porto rouge	Rubis Garance Carmin	Grenat Tuilé Acajou	Cacao Café Reflets plombés
	Limpidité	Trouble	Voilé	Limpide
	Intensité	Pâle	Soutenue	Sombre
	Brillance	Terne	Brillant	Lumineux
	Intensité	Faible	Moyenne	Forte
Examen olfactif "Le nez"	Avant et après aération	<u>Fleurs</u> : rose, oranger	<u>Fruits frais</u> : cerise, cassis, mûre	Truffe blanche
		<u>Végétal</u> : genêt, tilleul, anis	<u>Fruits cuits</u> : pruneau...	Epices
		<u>Fruits</u> : citron, raisin	<u>Fruits secs</u> : amande...	Autres :
		Evolué milieu oxydatif : cacao, fruits secs, torréfaction, noix ,orange amère		
	Evolué milieu réducteur : cerise, cassis, mûre			
	Impression générale	Fermé - Commun - Simple	Élégant - Racé -Distingué	Très fin - Complexe - Riche
Examen gustatif "La bouche"	Attaque	Douce	Souple	Nette
	Acidité	Molle - Souple	Équilibrée - Nerveuse	Vive - Dure
	Tanin	Mou - Souple	Équilibré - Ferme	Dur - Amer
	Caractère liqueux	Sec	Demi-doux	Doux
	Fondu alcool-sucre	Mou - Coulant	Léger - Équilibré	Chaud - Brûlant
	Harmonie en bouche	Dissociée	Équilibrée	Harmonieuse
	Arômes	Nature fruitée (jeune)	Torréfaction (évolution marquée)	
		Fruits cuits (début d'évolution)	Rancio (forte évolution)	
Persistance aromatique	Faible	Moyenne	Intense	
Conclusion				

LES VINS DE PORTO

LIENS ENTRE LES DIFFÉRENTS RÉFÉRENTIELS ET L'ENSEIGNEMENT DES VINS DE PORTO

La réflexion s'est portée sur les différents objectifs à accomplir et sur les connaissances des produits et non par niveau de classe.

OBJECTIFS	CONNAISSANCES
<p>Être capable de faire la différence entre un vin blanc et un vin rouge de Porto. Expliquer en termes simples les produits courants (Tawny, Ruby). Avoir une approche des vins plus nobles voir confidentiels (vintage, LBV..).</p>	<p>Définition Situation géographique Intérêt du mutage Élaboration des produits Particularité de l'assemblage et de l'élevage Lecture d'une étiquette de vin de Porto</p>
<p>Être capable d'effectuer le service et le conditionnement des vins de Porto.</p>	<p>La verrerie adaptée Les règles de transport Les règles de service Les règles de stockage</p>
<p>Être capable de créer un argumentaire sur un produit précis en fonction du type de l'établissement. Expliquer les vins de Porto plus nobles et confidentiels en terme d'élaboration et de qualité sensorielle.</p>	<p>Terme de dégustation Analyse sensorielle des vins de Porto</p>
<p>Être capable de faire la promotion des vins de Porto sur un point de vente. Mettre en place la communication sur le lieu de vente.</p>	<p>Les outils de promotion</p>
<p>Être capable de définir les critères de sélection d'un produit des vins de Porto afin d'en effectuer son acquisition et sa commercialisation.</p>	<p>Les outils de la fixation des prix L'analyse des coûts Le marketing</p>

LES VINS DE PORTO

PROPOSITION DE MISE EN SITUATION EN CAP/BEP

Situation : l'élève a reçu la commande d'un verre de Porto à l'apéritif, ou à l'occasion d'un repas

COMPÉTENCES	SUPPORTS PÉDAGOGIQUES	PRÉ-REQUIS
1. Identifier une bouteille de Porto dans le Bar		
1.1 Repérer l'endroit du stockage du Porto	Plan du bar avec les différentes zones de stockage Inventaire du Bar	Réaliser l'inventaire du Bar Lire un plan de rangement
1.2 Reconnaître la bouteille par sa forme ou sa couleur, par la lecture de l'étiquette	Jeu d'étiquettes Bouteilles ou photographies de bouteilles	Lire une étiquette
2. Déterminer le choix du verre adapté		
2.1 Définir le type d'apéritif auquel le Porto appartient	Carte du Bar	Classer les apéritifs par famille
2.2 Choisir une contenance	Doseur de Bar	Doser une boisson
2.3 Sélectionner un verre dans une gamme	Fiche verrerie au Bar	Connaître et identifier les différentes catégories de verres utilisés au Bar
3. Servir le Porto demandé à partir du poste Bar		
3.1 Servir au bar, en respectant la contenance prévue	Doseur Verre échantillon	
3.2 Poser le verre de Porto à la droite du client	Fiche verrerie au Bar	Servir un verre de vin en salle à manger
3.3 Identifier le Porto auprès du client en lui annonçant	Fiche verrerie au Bar	Servir un verre de vin en salle

LES VINS DE PORTO

PROPOSITION DE MISE EN SITUATION EN BACCALAUTÉAT PROFESSIONNEL

**Situation 1 : l'élève a reçu la commande d'un verre de Porto à l'apéritif,
ou à l'occasion d'un repas**

COMPÉTENCES	SUPPORTS PÉDAGOGIQUES	PRÉ-REQUIS
1. Sélectionner une bouteille de Porto dans le Bar		
1.1 Choisir un type de Porto à proposer en apéritif	Carte du Bar	Types de Porto
2. Proposer un verre de Porto pour commencer le repas		
2.1 Suggérer un vin de liqueur pour commencer un repas gastronomique	Carte du Bar	Classer les apéritifs par famille Identifier les VDL
2.2 Trouver des arguments de vente	Argumentaire	Commercialiser un apéritif
3. Rédiger le bon de commande		
3.1 Préciser le type et la marque à servir sur le bon de commande		Rédiger un bon lisible et compréhensible par tous

Situation 2 : l'élève construit une animation autour du thème du Porto

1. Batir un argumentaire commercial autour des différents Portos		
1.1 Repérer toutes les catégories de Porto existantes sur le marché français	Catalogues et listing	Rechercher un produit
1.2 Les classer par mode de vieillissement	Tableau explicatif du vieillissement	
1.3 Sélectionner les Portos susceptibles d'être servis en apéritif	Tarifs, descriptif technique des Portos	Lire une fiche technique rédigée par le producteur
1.4 Procéder à l'analyse sensorielle des Portos retenus	Fiche de dégustation des Portos	Procéder à une analyse sensorielle avec méthodologie
1.5 Décrire les Portos à déguster	Fiche de dégustation des Portos	Nez du vin - Réducteur/Oxydatif
1.6 Trouver les arguments de vente	Caractéristiques / Avantages / Preuves	
1.7 Trouver les arguments d'achat	Ventes clients	

LES VINS DE PORTO

FICHE BTN – BTS

Les portos haut de gamme représentent l'occasion d'aborder la démarche technologique de manière individualisée (fiche CRAP) et d'ouvrir les TP à des produits étrangers et originaux. L'adéquation produit – service doit démontrer une cohérence professionnelle et commerciale.

Classes	Technologie	TE	TP
Seconde			Initiation au bar avant les périodes de stages Service des apéritifs "simples"
Première	Les VDL français et européens	Service des boissons : placer le Porto parmi les apéritifs et les <u>digestifs</u> .	Application de la TE en TP commercial
Terminale	Réglementation Connaissances des produits	Fiche CRAP : étude personnelle du service et de la commercialisation du Porto dans la restauration. Soutenance orale à l'examen.	Restauration à thème (pour les différents paramètres d'un thème)

Pour les BTS, le Porto constitue une occasion de concevoir et rendre opérationnel un nouveau produit et/ou un service. Le Porto est un support qui doit rendre la maîtrise des paramètres transférable. La posture de responsable de point de vente doit mobiliser les étudiants pour approfondir leurs connaissances sur le produit à des fins d'exploitation et de profit.

BTS	Option A	Option B
La pédagogie du projet est à privilégier afin que les TE aboutissent à une réalisation de type « repas à thème » (même pour l'option A)	Concevoir les prestations en restauration (2.1) Exploitation des points de vente (technique de service 3.1) "L'animation en restaurant" (5.1, 5.3, 5.5, 5.2) Gastronomie et vins étrangers Gestion opérationnelle des RSH (animer, commander une équipe 7.6, 7.9, 7.10) Accueillir la clientèle, vendre une prestation (8.3, 8.4, 8.2) Contrôle qualité et productivité (9.2) Mercatique " la publicité, la promotion des ventes" "travaux d'application"	Concevoir les prestations en restauration (2.1, 2.2, et 2.4) "L'animation en restaurant" Gastronomie et vins étrangers (de 4.1 à 4.7) Les supports commerciaux (5.3, 5.4) Gestion opérationnelle des RH (6.1, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9) Accueillir la clientèle, vendre une prestation (7.3 à 7.5) Contrôle qualité et productivité (8.1 et 8.2)

N.B. Points tirés du référentiel

LES VINS DE PORTO

ARGUMENTER (1)

L'argumentation doit être enrichie par l'analyse sensorielle et les fiches produits des Portos à la vente

LES PORTOS	CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES	PREUVES
PORTO RUBY	Porto rouge jeune sur le fruit rouge, mis en bouteille rapidement, issu de vin d'assemblage. Coût minimum, y compris pour un porto de petite quinta. A consommer sans attendre.	Prix d'achat identique à un apéritif classique, grande diversité selon les marques pour proposer une découverte. Peut rester ouvert plusieurs jours sans dommage.	Le profil jeunesse avec les fruits rouges et une certaine fougue permet de remplir pleinement le rôle d'apéritif ouvrant l'appétit et annonçant les vins des premiers plats s'ils sont rouges ou rosés.
PORTO L.B.V.	Porto rouge d'une année récente. Mise en bouteille entre 4 et 6 ans. A consommer sans attendre mais peut tout de même vieillir. La date de mise en bouteille est indiquée.	Porto issu d'un vin de qualité, d'une seule année, le vieillissement est en partie réalisé, le porto est prêt à être consommé. A consommer assez rapidement après ouverture.	Ce porto de qualité alliant structure et notes de fruits est parfait pour accompagner un plat. Son volume soutiendra la texture d'un plat de viande, sa puissance est déjà domptée.
PORTO VINTAGE	Grand vin de Porto d'une seule année. Mis en bouteille rapidement pour lui conserver sa fraîcheur et tout son fruité. A attendre plusieurs années pour profiter pleinement de sa qualité exceptionnelle. Coût élevé. A décanter, car présence souvent importante d'un dépôt Vente à la bouteille à privilégier.	Grand porto d'une qualité exceptionnelle, alliant matière et puissance. Sa consommation doit être immédiate. Découverte d'un vin d'exception.	Ce porto exceptionnel devra s'allier avec un plat riche et puissant en saveurs, avec des mélanges osés, épices, douceur, amertume. Sa complexité lui donne toute la force nécessaire.

LES VINS DE PORTO

ARGUMENTER (2)

LES PORTOS	CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES	PREUVES
PORTO TAWNY	Porto vieilli sous bois. Mise en bouteille précoce d'un vin d'assemblage. A consommer sans attendre.	Porto de type oxydatif, aux notes douces et fondues. Peut rester ouvert plusieurs jours ou semaines sans perdre ses qualités.	Porto aux notes de noix, cacao, avec de la puissance, pour un début de repas en douceur, avant un accord avec des vins blancs.
PORTO 10 ans, 20 ans, 30 ans et 40 ans	Portos rouges vieillis sous bois pendant de nombreuses années. Mise en bouteille très tardive. A consommer sans attendre.	Porto aux notes d'agrumes, de cacao, d'oranges confites. La puissance s'est atténuée. Fragile, à ne pas laisser attendre trop longtemps.	Portos pour des plats tout en saveurs, aux textures différentes pour retrouver la diversité des arômes.
PORTO COLHEITA	Porto rouge d'une seule année, vieilli sous bois pendant 7 années. A consommer sans attendre. Cher et difficile à trouver sur le marché français.	Un grand porto aux notes d'abricots confits, d'écorces d'agrumes, de cacao, alliant puissance et maturité.	Porto pour un plat aux multiples saveurs surtout plein d'épices. Assez sec, avec des notes fines d'oxydation qui vont se mêler à la brûlure des épices, tout en les atténuant.
PORTO BLANC	Porto issu de vins blancs, de sec à doux. Mis en bouteille rapidement. A consommer sans attendre. Marché restreint.	Sa particularité lui permet d'être consommé frais, voir additionné de tonic, car dépourvu de tanins ! Porto pour un long drink, ou pour répondre à la demande d'un porto avec glaçons. Bonne conservation.	Sa douceur atténue la sensation alcoolique et lui permet un service basé sur une température basse ou une consommation allongée.

LES VINS DE PORTO

LA RELATION COMMERCIALE EN RESTAURATION

NOTE INTRODUCTIVE - CONTEXTE DE LA DÉMARCHE

Le Groupe de travail vous propose trois fiches sur la relation commerciale en restauration, portant respectivement sur « Le Porto en Apéritif », « La Commande des Vins de Porto » et « La Vente Additionnelle du Porto ».

Chacune de ces fiches est une mise en situation qu'il ne faut absolument pas reproduire in extenso dans un niveau spécifique de formation.

L'objectif de la démarche est d'inviter les élèves et les apprentis à la réflexion. Avant toute exploitation, un travail préalable est souhaitable pour l'adapter au niveau de formation, au contexte, aux attentes du client, aux produits retenus.

- Il est important de connaître les Portos proposés, d'identifier leur famille (Ruby, Tawny...) et leur goût par le biais d'une analyse sensorielle préalable. La présentation d'un Porto fait appel à des savoirs historiques, technologiques et sensoriels décrits dans les autres fiches de cette mallette pédagogique.

Cette réflexion personnalisée, adaptée au niveau de formation, permet de mieux connaître les Portos proposés, d'imaginer et de construire l'ensemble des arguments de nature à convaincre le client pour lui donner du plaisir pendant sa propre dégustation.

- Il convient aussi de bien cerner les caractéristiques de la situation professionnelle concernée par le service des Portos (quel lieu et quelle ambiance ? pour quels clients ? pour satisfaire quelles attentes ?...)

Les élèves doivent y exprimer leur part de créativité. Nous les poussons ainsi à construire leur propre démarche et à trouver leurs propres mots.

Les fiches sont la trace écrite d'une synthèse, adaptée au niveau de formation, pour retenir l'essentiel de la démarche suivie et des savoirs associés.

LES VINS DE PORTO

LA RELATION COMMERCIALE EN RESTAURATION

LE PORTO EN APÉRITIF

ANTICIPER, REFORMULER, REMERCIER...

ÉVITER DE DIRE, DE FAIRE...

- Vous prendrez un apéritif ?
- Un petit porto ?
- Un apéritif ?
- Je vous sers un apéritif ?
- Vous buvez l'apéritif ?
- Vous prendrez bien un petit apéritif ?

COMMANDER A LA CANTONNADE

ÉVITER DE REDEMANDER

Qui prend... ? C'est qui... ?

ESSAYER DE DIRE, DE FAIRE...

Madame ou Monsieur : **A la table**

LE TEMPS D'UN APÉRITIF : souhaitez-vous découvrir un porto ?

Ou : Puis-je vous suggérer (faire découvrir) **notre carte de porto**, (le vin du moment) ?

Ou : Que diriez-vous de **voyager au cœur du grand vignoble de porto** avec le porto Ruby... Ou le cocktail... ?

QUALIFIER LA BOISSON PROPOSÉE exemple

- Parfum suave de Fruits rouges ou noirs, fruits secs, Epices, cuir
- Douceur et puissance, équilibre
- Voyage dans un grand terroir, historique
- Caractère unique du terroir de schistes

ÊTRE PRÉCIS : exemple

- Marque
- Couleur
- Dose
- Accompagnement (mise en bouche)

Madame ou Monsieur : **individuellement**

Quel porto vous ferait plaisir ? / Avez vous fait votre choix ?

PREVOIR UN SCHÉMA DE COMMANDE

LES VINS DE PORTO

LA RELATION COMMERCIALE EN RESTAURATION

LA VENTE ADDITIONNELLE DU PORTO

ANTICIPER, REFORMULER, REMERCIER...

ÉVITER DE DIRE, DE FAIRE...

**DE NE RIEN PROPOSER
ET
DE PROPOSER TROP TARD**

**DE
POUSSER A LA
CONSOMMATION**

IL FAUT CRÉER LA DEMANDE ET PROPOSER :

En APÉRITIF

Porto blanc, Ruby ou Tawny

A suggérer selon la mise en bouche et/ou le premier plat du menu.

Pour marquer les grands moments : ôser le PORTO LBV

AU COURS D'UN REPAS

1. Un accord juste et bien placé :

- Colhêita ou vintage en bouteille
- ou un verre de Tawny avec mention d'âge
- ou un blanc puissant

2. Un voyage complet en Porto. Du plus sec au plus doux, du plus simple au plus complexe :

- Blanc sec
- Ruby, Ruby Réserve
- Tawny à Tawny avec mention d'âge, Tawny Réserve
- LBV
- Colhêita
- Vintage

AU FROMAGE

- LBV ou Vintage avec les fromages persillés
- Tawny avec les fromages à pâte dure

AVEC LE DESSERT

- Chocolaté : Tawny avec mention d'âge, LBV, Vintage
- Fruits rouges : Ruby, Vintage jeune
- Vanillé : Vintage
- Fruits blancs : Blanc

AVEC LE CIGARE ou en DIGESTIF

LES VINS DE PORTO

LA RELATION COMMERCIALE EN RESTAURATION

LA COMMANDE DES VINS DE PORTO

ANTICIPER, REFORMULER, REMERCIER...

ÉVITER DE DIRE, DE FAIRE...

MÉCONNAITRE LA CARTE DES BOISSONS

D'UTILISER LES TERMES TROP TECHNIQUES

S'EXPRIMER DE FAÇON PÉDANTE

IL FAUT

CONNAITRE les vins de Porto

- Type
- Producteur, Quinta
- Cépages, Principes de vinification
- Spécificités gustative, de service

SUGGERER (après la prise de commande des mets)

- En parallèle d'un accord classique, l'évasion, la découverte, l'originalité de goûter un vin de porto
- La famille du portos
- 1 ou 2 vins de cette famille

TENIR COMPTE

- de l'accord possible avec le client
- de l'accord vertical

ARGUMENTER

En parler en termes simples et positifs :

au VISUEL	à l'OLFACTIF	au GUSTATIF
Grenat	Suave	Rond, Riche,
Rubis	Fruits rouge, noir,	Equilibre, doux, puissant
Tuilé	Fruits sec, épices	Plein
Sombre	Cuir, ...	Généreux

- Appellation historique (Grande qualité traditionnelle)
- Mode de culture original (force du travail de l'homme) : vin Paysan
- Très grand terroir de schistes
- Originalité des accords mets/vins, possibilité de multiples harmonies, facultés de transformer le repas en un moment unique, inoubliable
- Sentiments d'Évasion, de Voyage

LES VINS DE PORTO

PARTENARIAT ÉCOLE-ENTREPRISE

Fiche Pratique 1

Projet : Commercialisation des vins de Porto en partenariat avec une grande surface

Les classes concernées :

- 9 étudiants en BTS « Restauration et connaissance des boissons »
- 11 étudiants en BTS « Mercatique et gestion hôtelière »
- 1 élève de Baccalauréat Professionnel Commerce Deuxième Année

Le déroulement :

- 1) Afin de définir un argumentaire de vente et d'être capable de proposer à la dégustation certains vins de Porto, M. Barroso, négociant à Strasbourg, a effectué une présentation de ses vins une semaine avant la manifestation. Les étudiants ont reçu, comme documents, une brochure sur les vins proposés par le professionnel et celle de l'Institut des Vins de Porto. Ils ont dégusté et commenté les vins de la société Navigator (un Porto white, un Porto Colheita, un Porto LBV).
- 2) L'élève de Baccalauréat Professionnel commerce a participé à la conception des supports de vente, à l'agencement des rayons et à la mise en avant des produits.
- 3) Les étudiants de BTS ont participé eux aussi à l'agencement des rayons, aux opérations de promotion.
- 4) Des dégustations ont été proposées aux clients pour les portos de M. Barroso (les références du Leclerc n'étant pas proposées à la dégustation)

Analyse de l'opération :

Notre action s'est déroulée en décembre lors d'une semaine de promotion de vins et spiritueux. Cette période choisie par le directeur du centre Leclerc, semblait propice à ce type de manifestation.

Elle s'est déroulée sur quatre jours (du mercredi au samedi) et a permis de faire travailler deux filières de notre établissement qui jusqu'alors n'avaient jamais travaillé ensemble.

Nous avons pu constater de nombreuses similitudes concernant les objectifs de formation, notamment entre le référentiel bac professionnel et celui des BTS option A (mercatique et gestion hôtelière).

Fiche Pratique 1 (suite)

En ce qui concerne l'aspect "réussite des ventes de vins de Porto", nous avons été confrontés aux problèmes que rencontrent l'ensemble des professionnels qui souhaitent vendre des produits "haut de gamme" en grande surface.

Malheureusement, hormis quelques clients qui connaissaient déjà les vins de Portos, les références "haut de gamme" n'ont pas remporté un grand succès, le critère essentiel pour les clients étant le prix.

Infos pratiques :

Les bouteilles vendues :

- Porto Pousada LBV 98 (ventes 5)
- Porto Pousada White (ventes 20)
- Porto Pousada Colheita 90 (ventes 11)
- Porto Pousada Spécial Reserve (ventes 13)
- Porto Dorrao mr Tawny (ventes 28)
- Porto Dorrao 10 ans (ventes 6)
- Porto William Pitters Rouge (ventes 2)
- Porto William Pitters Blanc (vente 1)

Durée du projet :

Préparation : 2heures de présentation des vins de Porto au lycée et 30heures de présence cumulées par les étudiants et leur professeur dans la grande surface.

Réalisation du projet :

1 journée pour 10 étudiants pour la participation à la présentation des vins lors de la foire aux Vins du centre Leclerc en situation de travaux pratiques sur site.

4 journées pour 4 élèves sur site pour la présentation des vins de Porto en partenariat avec un représentant de la marque.

Professeur en charge du projet :

Christophe Pham Van, professeur au Lycée de Guebwiller

LES VINS DE PORTO

UN PARTENARIAT – UN LYCÉE, UN CHEF ÉTOILÉ

Fiche Pratique 2

Projet : Réalisation d'un dîner autour du Porto en partenariat avec un chef étoilé, M Jean-Georges Klein

Les classes concernées :

12 élèves de seconde technologique

12 étudiants de BTS première année

21 étudiants de BTS deuxième année (option A et B)



Le déroulement :

1) Prise de décision de ce dîner de gala en Août 2004, réunions de préparation, travaux pratiques et planification de septembre à octobre 2004.

Les élèves, de novembre à mars, en partenariat avec le chef et la société Navigator (pour les portos) ont réalisé les recherches sur les plats, des travaux pratiques au restaurant, des recherches de décor, la rédaction des invitations, des supports de vente, le choix des vins, achats des matériels, la réalisation de la mise en place.

2) Réalisation du Gala la veille d'un jour férié afin de ne pas perturber le fonctionnement des cours du lendemain. Nb d'invités : 60 personnes.

3) Le menu :

Réglette de gelée à base de porto (avec ordre de dégustation)

Petits savoureux apéritifs

Trilogie des amuses bouches

Croustillant d'œuf de caille à l'huile de gingembre et macis

Caviar de melon, réduction de porto

•••

Langoustine au café, bouillon aux algues, asperges vertes

Grillage de foie gras de canard, banane caramélisée au rhum et cacao,

cappuccino de pomme de terre et truffes

Filet de canette laquée, tatin d'endives à l'orange et aux graines de coriandre, sauce chocolat

•••

Gelée de Muscovado, réduction de caramel passion, sorbet yaourt

Bonbon eucalyptus, sorbet poire

Moelleux chocolat, cœur fondant griotte, sorbet fromage blanc et poivre de sechouan

Petites gâteries de fin de repas

Fiche Pratique 2 (suite)

Analyse de l'opération :

Le premier contact effectué avec Monsieur Klein a eu lieu il y a 5 ans... Le projet a donc nécessité une longue maturation et beaucoup d'heures de préparation et de travail bénévole de la part des élèves et des professeurs.

Pour résumer : « *Professionnalisme, générosité, courtoisie, moments magiques. Nous sommes tous conscients d'avoir vécu une expérience exceptionnelle et unique... En espérant que d'autres auront la chance de mettre en œuvre des opérations similaires* ». Citation du professeur en charge du projet.

Infos pratiques :

Les portos utilisés :
Porto POUSADA 20 ans
Porto Quinta Estanho SPECIALE WHITE RESERVE
Porto POUSADA WHITE DRY
Porto POUSADA LBV 1998
Porto COLHEITA 1990

Coût matière par client :

27€ pour les denrées, 13€ pour les boissons, 2€ pour l'animation
Prix de vente : 50€

Durée du projet :

Décision prise en août 2004 pour une réalisation fin mars 2005
Temps passé phase de conception : 27 heures dont 11 heures de volontariat
Phase de réalisation : 12 heures dont 5 heures de volontariat

Professeur en charge du projet :

Christophe Pham Van, professeur au Lycée de Guebwiller

LES VINS DE PORTO

L'INTER CULTURALITÉ ... DÉCOUVERTE D'UN PAYS ET DE SES SPÉCIALITÉS

Fiche Pratique 3

Projet : Réalisation d'une journée portes-ouvertes du lycée avec mise en avant du Portugal et du porto.

Les classes concernées :

BTS et Bac Pro

Le déroulement :

1) Réalisation d'un jeu culturel dans le cadre d'une journée portes-ouvertes :

6 thèmes ont été retenus par les élèves : l'histoire du Portugal, les accords fromages et vins, les vinifications, les spécialités culinaires portugaises, le porto et les cocktails, et les usages du porto dans le monde.

2) Mise en œuvre d'un « jeu » basé aussi bien sur le porto que sur le Portugal. Chaque thématique est réfléchi afin de faire travailler le public autour des différents sens organiques (vue, goût, odorat, toucher, etc.) par le biais d'ateliers visuels, olfactifs, gustatifs, pratiques (cocktail au shaker).

3) Le lycée a accueilli plus de 500 personnes à l'occasion de ce jeu culturel. Chaque vainqueur des différents jeux a gagné un coffret avec une bouteille de porto.

Analyse de l'opération :

Cette journée a pour but de faire découvrir au public la richesse de la restauration (connaissances théoriques et pratiques), du porto et du Portugal, ainsi que d'accroître les connaissances des étudiants dans un esprit très ludique (motivation et intérêts). C'est un bon moyen de montrer la diversité de l'enseignement professionnel au grand public.

La mise en place de cette journée nécessite beaucoup de documentation visuelle, des affiches sur les monuments et les particularités du Portugal ainsi qu'un grand nombre de bouteilles. Il est indispensable de faire une demande longtemps à l'avance auprès de la marque de porto partenaire ou Cap & Cime afin de réunir cette documentation dans les temps.



Fiche Pratique 3 (suite)

Infos pratiques :

Les portos utilisés :

- 10 bouteilles de porto blanc Lagrima de Ramos Pinto
- 9 bouteilles de porto rouge Ramos Pinto 20 ans
- 6 bouteilles de Sandeman 1994
- 5 bouteilles de Sandeman tawny
- 5 bouteilles de ruby Rozès

Durée du projet :

Décision prise en novembre 2005 pour une réalisation début mars 2006.

Professeur en charge du projet :

Marc Michaud, professeur au Lycée de Dinard.

LES VINS DE PORTO

SOIRÉE AUTOUR DES VINS DE PORTO

Fiche Pratique 4

Projet : Réalisation d'un dîner sur le thème du Portugal

Les classes concernées :

25 élèves de classe de Terminale Bac Pro Restauration
Des élèves de Mention Complémentaire Sommellerie ou Barman

Le déroulement :

- 1) Il est nécessaire de prévoir 3 mois complets pour l'organisation d'un dîner porto : prise de contact avec l'Institut des Vins de Porto, élaboration des cocktails, du menu, essais en cuisine et au bar des mets et des cocktails, dégustation des plats choisis et association des portos, mise en place logistique, dernières mises au point, repas et bilan de la journée.
- 2) Réalisation du dîner le jeudi 27 janvier 2005, animation par les élèves de terminale Bac Pro et les MC Sommellerie.
- 3) Le menu :

Crème d'oignon au Porto au pain de campagne

•••

Pavé de Cabillaud embeurré de pommes de terre à l'ancienne, miroir au porto rouge
Médaillon de veau au porto blanc et son gâteau d'aubergine

•••

Timbale de glace amarena

Analyse de l'opération :

Cette opération a permis de donner aux élèves en formation des repères pour travailler en complémentarité et d'acquérir des compétences dans l'utilisation et la commercialisation d'un produit d'exception.

Infos pratiques :

Les portos utilisés : Tawny 10 ans Burmester (Deutz)
Ruby Reserve Burmester (Deutz)
Tawny 20 ans Burmester (Deutz)
LBV Burmester (Deutz)

Professeurs en charge du projet :

Anne Bellati, professeur au Lycée d'Étiolles
Christophe Poyrault, professeur au Lycée d'Éragny.

LES VINS DE PORTO

PARTENARIAT AVEC UN MÉDIA SUR LA RÉALISATION DE RECETTES AUTOUR DU PORTO

Fiche Pratique 5

**Projet : Réalisation d'un menu autour du porto filmée par RTL9
et diffusion dans l'émission « Bienvenue chez Vous »**

Les classes concernées :

MC CDR - Cuisinier en Desserts de Restaurant

MC Traiteur

MC Sommellerie

Le déroulement :

- 1) Réalisation de recettes à base de porto par les étudiants de « cuisine de haut niveau » dans le cadre des séances de travaux pratiques soit au lycée soit dans les studios.
L'accord mets et porto est commenté par un élève de sommellerie.
- 2) Chaque réalisation de recette et son commentaire sont filmés et diffusés ensuite sur RTL9 (diffusion concernant le grand Est de la France ainsi que le Luxembourg et l'Allemagne).
- 3) Listes des recettes :
 - Filet de Bar à l'étuvée de chicons et porto blanc
 - Filet de volaille à la brunoise de légumes au porto blanc
 - Poule faisane à la crème, aux lardons et au vieux porto
 - Filet de volaille à la brunoise de légumes au porto blanc
 - Velouté de châtaignes au porto blanc
 - Tendre mignon de veau au vin de porto blanc ou rouge
 - Carottes à l'orange et du porto blanc
 - Navets confits au Porto Réserve
 - Topinambours confits au Porto Réserve

Analyse de l'opération :

Ce partenariat permet de faire travailler les élèves sur différents points : connaissance des produits, création et réalisation de recettes, rédaction de fiches techniques, connaissance du vocabulaire spécifique du porto, partenariats avec un caviste local, analyse sensorielle et proposition d'association culinaire...

Fiche Pratique 5 (suite)

En outre, la médiatisation de cet événement sur RTL9 dans « Bienvenue chez Nous » permet de faire découvrir au grand public les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, la diversité et la précision de l'enseignement...

Infos pratiques :

Les portos utilisés : Porto blanc
 Porto Réserve

Professeurs en charge du projet au Lycée Raymond Mondon :

Jacques Sassi, professeur de cuisine,
Nadia Furlan, professeur de sommellerie
Claude Parmentelat, professeur de pâtisserie
Norbert Prévot, chef de travaux

LES VINS DE PORTO

FILET DE VOLAILLE À LA BRUNOISE DE LÉGUMES AU PORTO BLANC

Blanc de volaille farci d'une brunoise de légumes étuvée, déglacée au porto blanc, sauté, terminé au four et servi avec une sauce crème au porto blanc.

Recette pour 8 personnes

- 8 filets de volaille de 150 g
- Beurre 150 g
- Céleri branche 100 g
- Porto blanc 35 cl
- Sel fin
- Crème 4 dl
- Oignons 100 g
- Champignons 100 g
- Fond blanc 15 cl
- Poivre blanc du moulin

INGRÉDIENTS

MÉTHODE

1. Tailler les légumes en brunoise.
Suer les oignons finement ciselés, ajouter le céleri les carottes et les champignons, assaisonner, déglacer au Porto, réduire à sec.
2. Supprimer la peau des filets, les ouvrir en portefeuille, battre légèrement, assaisonner.
Les farcir et rabattre les côtés.
3. Colorer les filets au beurre et terminer la cuisson 6 mn au four à 180°C.
Retirer les filets, dégraisser, réaliser la sauce, déglacer au Porto blanc, réduire à demi, crémier et réduire à consistance nappante, rectifier l'assaisonnement.
4. Dressage : Escaloper la moitié des suprêmes, glisser sur assiette, ajouter autour des larmes de sauce et la garniture.

LES VINS DE PORTO

POULE FAISANE À LA CRÈME, AUX LARDONS ET VIEUX PORTO

Poule faisane découpée, sautée sans coloration, nappée de sauce crème, agrémentée d'endives.

Recette pour 8 personnes

- 2 poules faisanes 1,6 kg
- Fumet de gibier 10 cl
- Porto vieux 10 cl
- Crème 4 dl
- Sel
- 8 endives vertes
- Porto 10 cl
- Beurre 0,8 g
- 1/2 citron
- Poivre blanc du moulin

INGRÉDIENTS

MÉTHODE

1. Découper la poule en 8.
2. Réaliser la glace de Faisan. (Fond très réduit)
3. Assaisonner les morceaux.
4. Raidir au beurre et étuver.
5. Déglacer au Porto.
6. Réduire de moitié.
7. Ajouter le porto et réduire à demi.
8. Ajouter les endives en demi-feuilles. Cuire 5mn à couvert.
9. Réduire, crémer. Ajouter la glace de faisan
10. Relever avec un filet de jus de citron.
11. Dressage : Sur plat ou assiette sans les pilons, la poule faisane est nappée de sauce et décorée d'endives en éventail.

LES VINS DE PORTO

FILET DE BAR À L'ÉTUVÉE DE CHICONS ET AU PORTO BLANC

Bar fileté, cuit meunière, dressé sur une étuvée d'endives aux lardons à la crème et porto blanc.

Recette pour 8 personnes

- Bar 2,4 kg
- Crème 4 dl
- Citron 0.5g
- Sel fin
- Poitrine fumée 200 g
- Endives 1,2 kg
- Porto blanc 25 cl
- Poivre blanc du moulin

Observations : l'étuvée est utilisée comme une sauce.

1. Habiller, fileter les bars.
2. Réaliser l'étuvée de chicons.
3. Suer les lardons.
4. Emincer, suer les endives et ajouter les lardons.
5. Déglacer au porto blanc et mouiller à la crème fraîche.
6. Réduire à consistance nappante, citronner.
7. Cuire les filets meunière.
8. Dressage : Sur assiette, tampon d'étuvée d'endives, cordon de réduction.

LES VINS DE PORTO

TENDRE MIGNON DE VEAU AU VIN DE PORTO BLANC OU ROUGE

**Filet de veau piqué au porto, coloré au beurre terminé au four.
Servi avec une sauce brune au porto.**

Recette pour 8 personnes

- 2 filets mignons de veau de 1 kg chacun
- Beurre 80 g
- Porto 50 cl
- Glace de viande 40 cl
- Sel fin
- Poivre du moulin

INGRÉDIENTS

1. Préparer les mignons de veau :
Parer les mignons. A l'aide d'une seringue, piquer les mignons sur toutes les extrémités.
Les mignons doivent être gorgés de porto.
2. Marquer les mignons en cuisson.
Colorer les mignons au beurre, les assaisonner.
Terminer la cuisson four 200°C (th 17).
Réserver les mignons au chaud.
3. Réaliser la sauce :
Dégraisser le récipient de cuisson.
Ajouter l'échalote, suer, déglacer porto, réduire à 1/8^{ème}.
Ajouter la glace de viande « chinoiser » la sauce. Rectifier l'assaisonnement.
4. Dressage : Émincer les mignons, larmes de sauce et garniture choisie.

MÉTHODE

LES VINS DE PORTO

TOPINAMBOURS CONFITS AU PORTO VIEUX

Topinambours confits au porto blanc

Recette pour 8 personnes

- Topinambours 1 kg
- Beurre 70 g
- Cuillère de sucre 25 g
- Porto vieux 35 cl
- Sel fin
- Poivre blanc du moulin
- Papier sulfurisé 1 feuille

1. Éplucher les topinambours. Tourner de la grosseur d'une pomme cocotte.
2. Blanchir les topinambours durant 4 minutes.
3. Glacer les légumes :
Beurrer le récipient de cuisson.
Plaquer les topinambours.
Assaisonner sel, poivre, sucre.
Mouiller à niveau avec le porto vieux.
Recouvrir d'un papier sulfurisé beurré.
Glacer à couleur blonde.

INGRÉDIENTS

MÉTHODE

LES VINS DE PORTO

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU PORTO BLANC

Velouté aux châtaignes et porto, garni de crème fouettée et cerfeuil

Recette pour 8 personnes

- Blanc de poireaux 250 g
- Céleri rave 80 g
- Echalotes 80 g
- Châtaignes 600 g
- Cerfeuil 8 branches
- Beurre 80 g
- Fond blanc 2 l
- Crème fraîche 40 cl
- Porto blanc 20 cl
- Sel fin, gros sel
- Poivre blanc du moulin

1. Éplucher les châtaignes.

2. Réaliser le velouté :

Suer les légumes émincés au beurre

Ajouter et suer les châtaignes

Mouiller au fond blanc et porto blanc

Assaisonner

Cuire 20 minutes

Crémer et mixer

Rectifier l'assaisonnement

Relever le velouté au porto blanc

Monter la crème fouettée

Préparer les grosses pluches de cerfeuil

3. Dressage : En soupière ou sur assiette ou même en bol.

4. Garnir de quenelles de crème fouettée surmontée d'une grosse pluche de cerfeuil.

LES VINS DE PORTO

NAVETS CONFITS AU PORTO VIEUX

Recette pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- Navets 1 kg
- Beurre 70 g
- 2 cuillérées de sucre 25 g
- Porto vieux 35 cl
- Sel fin
- Poivre blanc du moulin
- Papier sulfurisé 1 feuille

MÉTHODE

1. Eplucher les navets, les détailler à l'emporte-pièce diamètre 3 cm.
2. Blanchir les navets.
3. Glacer les légumes :
Beurrer le récipient de cuisson.
Plaquer les navets.
Assaisonner sel, sucre et poivre.
Mouiller à niveau avec le porto.
Recouvrir de papier sulfurisé beurré.
Glacer à couleur blonde.

LES VINS DE PORTO

CAROTTES À L'ORANGE ET PORTO BLANC

Recette pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- Carottes 1 kg
- Beurre 70 g
- Oignons 100 g
- 2 oranges 250 g
- Porto blanc 100 cl
- Pignons torréfiés 50 g
- Sel fin
- Poivre blanc du moulin
- Papier sulfurisé 1 feuille

MÉTHODE

1. Eplucher, tourner les carottes, blanchir départ eau chaude.
2. Glacer les légumes :
Beurrer le récipient de cuisson.
Plaquer les carottes.
Assaisonner sel fin, sucre et poivre.
Mouiller avec jus d'orange, porto blanc et pignons torréfiés.
Recouvrir d'un papier sulfurisé beurré.
Glacer à blanc environ 15mn.

LES VINS DE PORTO

LEXIQUE DU PORTO

A

AEVP :

Associations des Entreprises de Vin de Porto depuis 1995. Association qui compte une quarantaine d'adhérents dont certains possèdent une quinta dans le Douro. Agit à la manière d'un syndicat pour défendre les intérêts de ses membres contre l'Etat, les autres organisations officielles. Cherche à améliorer l'élaboration et la commercialisation des vins de Porto. A la charge d'organiser les visites des chais des maisons membres et s'implique dans le développement de la Route des Vins créée en 1996.

AVEPOD :

Association des Viticulteurs-Embouteilleurs des vins de Porto et du Douro. Créée en 1986, elle compte aujourd'hui une trentaine de membres, viticulteurs indépendants ou sociétés possédant une quinta, réunis pour défendre les intérêts de la production face au négoce en leur permettant de s'affranchir du séjour obligatoire à Gaia et d'exporter directement depuis le domaine. Mouvement dont l'impulsion a débuté fin des années 1970 sur l'initiative du propriétaire de la Quinta do Infantado. 1986, année de l'entrée de plein droit du Portugal dans l'U.E. obligeait de toute manière le secteur à une nécessaire mise en conformité avec les règlements européens. L'IVDP dont un centre de contrôle a été créé à Régua en 1993 surveille « à la source » cette production.

Ao alto :

Vignoble planté dans le sens de la pente. Se développe dans le Douro Supérieur où les reliefs sont plus doux.

B

Beneficio :

Chaque année, l'interprofession du Porto (IVDP depuis 2003) divise en deux le vin produit dans le Douro. D'un côté, le vin qui bénéficie du mûtage pour le transformer en Porto (en fonction du classement de chaque parcelle, chacune d'elle reçoit plus ou moins d'eau-de-vie vinique, son beneficio). De l'autre, le solde de la récolte –non mûté– qui deviendra le VQPRD Douro. Ce partage varie chaque année en fonction de la récolte et des stocks et se limite aux parcelles cotées de A à F (Cf Cadastre).

Branco :

« blanc » en portugais, ce type de porto est issu d'assemblages de raisins blancs et se décline en 6 catégories, fondées sur la richesse en sucre résiduel : léger sec, extra-sec, sec, mi-doux (ou mi-sec), doux, très doux (lagrima). On le consomme sec rafraîchi ou allongé de Tonic (cf le Portonic) en apéritif.

LES VINS DE PORTO

LEXIQUE DU PORTO

C

Cachet :

Créé en 1941, le cachet de papier blanc délivré par l'IVDP habille le goulot de toutes les bouteilles de Porto. Il garantit que le vin a été contrôlé par l'IVDP et embouteillé dans le Douro ou à Vila Nova de Gaia. Opération obligatoire depuis 1996, puisque depuis cette date, le CIRDD a suspendu les exportations en vrac pour déjouer les fraudes. Tout est donc embouteillé avant de quitter le pays.

Cadastre :

Recensement qualitatif et hiérarchique des parcelles de vigne en fonction du climat, de l'altitude, du sol, des cépages, de l'exposition... Réalisé une 1ère fois de 1937 à 1945 par la Casa Do Douro, ce classement unique au monde parachève la délimitation du Marquis de Pombal du 18ème siècle. Il répartit les 84000 parcelles du Douro en 12 catégories symbolisées par 12 lettres, de A à L. Seules les lettres A à F peuvent prétendre devenir du Porto ou du VQPRD Douro. Les lettres suivantes produisent du vin de table ou du vin sous label IPR. Le classement détermine le prix du raisin.

Casa do Douro :

Maison du Douro. Créé en 1932, cet instrument de l'Etat corporatiste de Salazar protégeait et disciplinait la Production face aux intérêts opposés des Négociants-Exportateurs de Gaia. Elle a dressé le cadastre, parcelle par parcelle, de la zone délimitée de 1937 à 1945 puis à 2 autres reprises depuis et cela reste aujourd'hui une de ses prérogatives majeures. Depuis 2003, elle a hérité d'une structure associative publique et collabore avec l'IVDP.

CIRDD :

« Comité Interprofessionnel de la Région Délimitée du Douro ». Fondé en 1996, cet organisme paritaire rassemblait le Négoce (AEVP – Association des Entreprises de Vin de Porto), l'Administration (l'IVP – Institut du Vin de Porto et prédécesseur depuis 1933 de l'IVDP – Institut des Vins du Douro et de Porto créé en 2003) et la Viticulture (Casa do Douro). Il contrôlait la production du Douro, Portos et vins non mûtés. Chaque année, il déterminait la date des vendanges et le volume du bénéfice. Dissout en 2003.

Colheita :

Type de vin de la famille des Tawnies. Elevé uniquement en fûts pendant au moins 7 ans. C'est un Tawny millésimé et son année d'embouteillage figure aussi sur l'étiquette. C'est un vin d'une seule récolte mais qui peut provenir de plusieurs quintas.

LES VINS DE PORTO

LEXIQUE DU PORTO

Corta :

Premier foulage au pied de la récolte, le soir-même de son ramassage, à la quinta. Traditionnellement, il se déroule dans un lagar avec plusieurs dizaines de vendangeurs pendant 3 à 4 heures.

F

Feitoria :

Zone d'appellation délimitée créée en 1756 sous l'impulsion du Marquis de Pombal, à l'époque Premier Ministre, pour enrayer la crise qui sévissait alors dans le vignoble. Cette zone délimitée fut la première qui établit un cadastre précis pour chaque parcelle se situant à l'intérieur de celle-ci. Un bornage fut instauré : on appela ces blocs de granit des « pombalines ».

I

IVP (1933 – 2003) puis IVDP (depuis 2003) :

Institut du Vin de Porto puis Institut du Vin du Douro et de Porto. Créé par l'Etat en 1933 pour le représenter dans le secteur et superviser, arbitrer les relations Casa do Douro-Exportateurs. Sa mission consistait aussi à assurer la qualité du produit, promouvoir les vins à l'étranger et veiller à la défense de la marque. Son rôle s'est accru après la chute de Salazar en 1974 jusqu'à absorber en 2003 la CIRDD pour en faire en son sein un Conseil Interprofessionnel. Désormais seul organisme public, il permet à l'Etat de garder la haute main sur la certification, la supervision de la viti-viniculture de la Région Délimitée dans le contexte actuel de forte concurrence mondiale.

L

Lagar :

Vaste bassin dans lequel est déversée la récolte du jour pour y être foulée. Sa contenance oscille entre 80 et 110 hl de vendange. Par son ouverture complète, il permet une oxygénation optimale des levures, un foulage doux qui n'écrase ni les pépins ni les rafles... Mais son coût en personnel le réserve aux seuls futurs Vintages.

Late Bottled Vintage (LBV) :

Vin d'assemblage millésimé. Issu de cuvées non retenues pour devenir des Vintages, il séjourne 4 à 6 ans en fûts avant embouteillage. Excellent rapport qualité-prix, il est plus facile à boire qu'un Vintage ; mûr plus tôt également. Selon les maisons, il est ou non filtré avant la mise en bouteille. Sur l'étiquette figurent le millésime et l'année de mise en bouteille.

Lota :

L'ajout d'eau-de-vie vinique peut se révéler nécessaire avant présentation d'un lot à l'IVDP pour atteindre le degré requis. Il a alors lieu après mûtage et en fin d'élevage.

LES VINS DE PORTO

LEXIQUE DU PORTO

M

Mexa :

Deuxième jour de foulage. Démarré à l'aube, il durait jusqu'à ce que le moût titre environ 7° Baumé (1050 au mustimètre). On utilisait des « macacos » (balai en bois dont l'extrémité ressemble à un rateau) pour aérer, brasser le moût dans le lagar.

O

Oxydatif :

Au chai, type d'élevage des Tawnies qui recherche une action de l'air sur les vins pendant leur évolution en fût ou foudre. L'oxydation entraîne une modification des caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des vins.

P

Pipa :

Fût traditionnel de maturation des vins, il contient 550 litres.

Patamares :

Culture de la vigne en paliers séparés les uns des autres par des talus souvent enherbés. Système controversé qui est apparu dans les années 1970, avec la mécanisation des techniques de terrassement et une main-d'œuvre de plus en plus rare et chère. Donnent des paliers de 3 à 4 mètres de large, un talus de 60 % de pente. Culture sensible à l'érosion par ravinement, donc retenue sur un coteau de 35 à 50 % de déclivité globale. La densité d'encépagement obtenue atteint 3000 à 3500 pieds par hectare.

Pombalines :

Stèles de granit érigées sous Pombal pour délimiter la zone d'appellation. 355 furent datées (1756), gravées du mot « feitoria » puis réparties dans le vignoble.

Q

Quinta :

Le terme désigne un vignoble soit sans bâtiment soit avec demeure plus ou moins luxueuse. Il en existe environ 2000 dans le Douro. Jadis le personnel était logé sur place mais aujourd'hui, seul le « caseiro » (régisseur) y réside

LES VINS DE PORTO

LEXIQUE DU PORTO

R

Réducteur :

S'oppose à l'élevage en milieu oxydatif. Désigne la famille des Rubies qui est élevée en cuve puis en foudre pour limiter tout contact, échange excessif avec l'oxygène.

S

Single Quinta Port :

Vins issus d'une seule quinta. Y sont produits les Portos haut de gamme (Tawnies d'âges, Colheitas, LBV et Vintages). Depuis 1986, ces vins peuvent être exportés directement depuis le domaine, sans passer par V.N. Gaia.

Socalcos :

Type de culture de la vigne par paliers inclinés plantés chacun de 5 à 10 rangs. Technique apparue avec le palissage des vignes (post-phyllloxérique) et en cours jusque dans les années 1960. Permettait une densité d'environ 5000 à 6000 pieds/ha.

T

Tawny :

Type de Porto rouge logé en fût tout au long de son élevage (3 à 5 ans). Ces vins peuvent vieillir plusieurs dizaines d'années en chai en milieu oxydatif et faire partie d'un assemblage qui donnera un Tawny d'âge (10, 20, 30 ou plus de 40 ans). A noter que ces chiffres indiquent une moyenne de l'âge des vins utilisés dans l'assemblage.

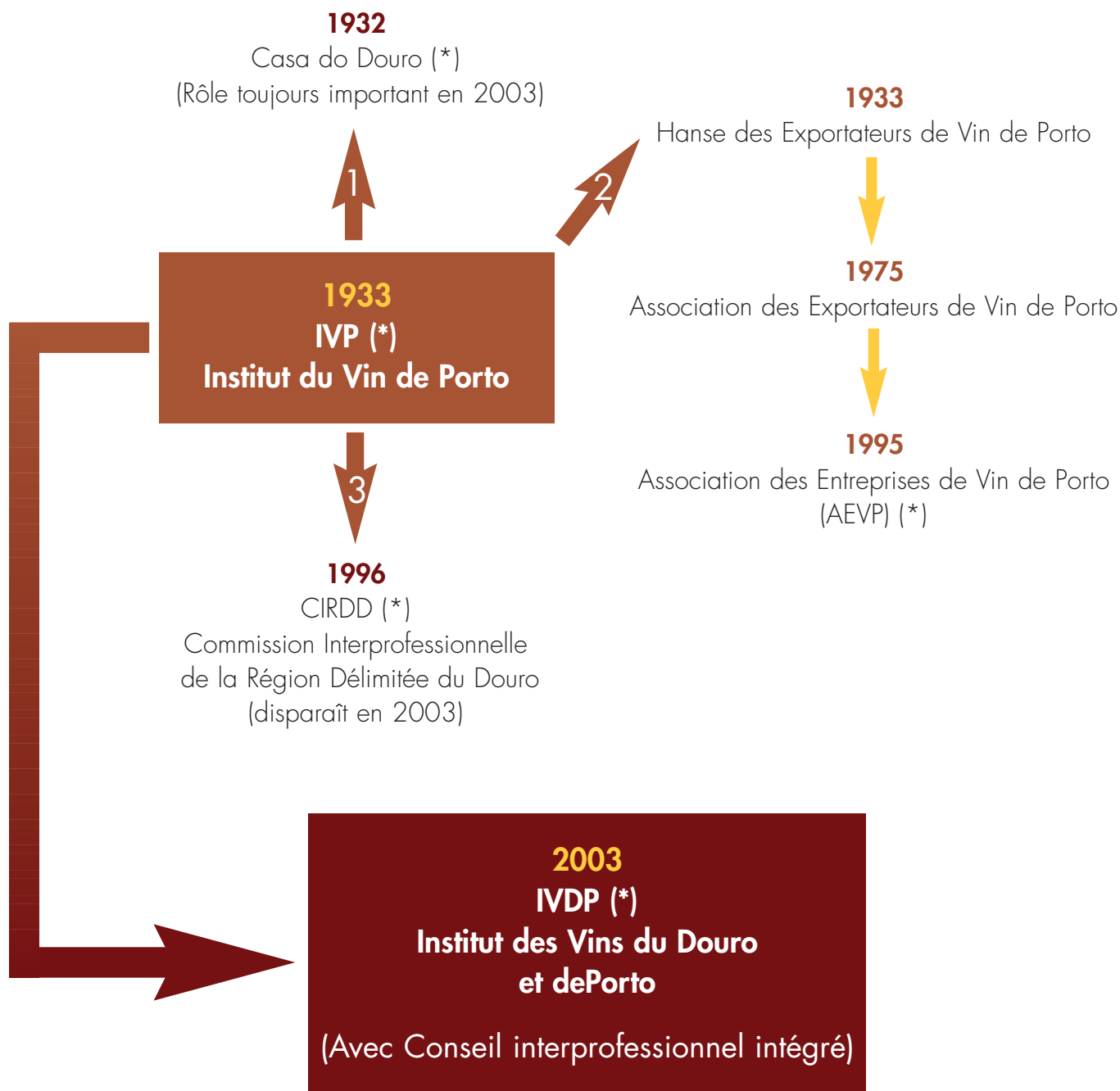
V

Vintage :

C'est le vin d'une seule année, un vin opulent, puissant, apte à vieillir en bouteille de longues années en milieu réducteur. Il est issu de vendanges exceptionnelles puis vieilli 2 ans en fût ou foudres avant embouteillage. Il peut être un Vintage d'une quinta appartenant à une maison de négoce ou mieux encore un Vintage de la marque. On considère la qualité d'un millésime au nombre de maisons qui cette année-là déclarent un Vintage. Non filtré, un dépôt important peut apparaître dans la bouteille.

LES VINS DE PORTO

LES INSTITUTIONS DU PORTO DEPUIS 1932



(*) Abréviation ou notion développée dans le lexique.

Flèche 1 et 2 : l'IVP encadre le travail, les relations Casa do Douro-Hanse des Exportateurs ; il devait concilier les intérêts de deux structures. (Cf lexique pour plus de détails).

Flèche 3 : à l'initiative de l'IVP, le CIRDD est créé pour remanier les institutions et se rapprocher d'un modèle interprofessionnel.

LES VINS DE PORTO

REMERCIEMENTS

L'Institut des Vins de Porto et du Douro remercie vivement l'Éducation Nationale, ses Inspecteurs et professeurs, pour leur participation active à la réalisation de la mallette pédagogique sur les vins de porto.

Cette mallette pédagogique n'existerait pas sans les Inspecteurs et les Professeurs qui ont pris sur leur temps personnel pour participer à de nombreuses réunions de notre groupe de travail national, pour réaliser dans leurs établissements des animations pédagogiques novatrices sur le Porto, rédiger des documents de synthèse et créer ainsi le contenu de ces documents uniques sur les vins de Porto.

Nous remercions en particulier :

Monsieur Christian Petitcolas, Inspecteur Général de l'Éducation Nationale qui a initié cette démarche de partenariat
Madame Nicole Ludwiczack, IA-IPR de l'Académie de Versailles, qui a dans un premier temps piloté ce groupe de travail

Monsieur Dominique Menant, IA-IPR de l'Académie de Poitiers, qui a pris le relais lors de son départ à la retraite
Madame Claude Picard, IA – IPR de l'Académie de Bordeaux

Monsieur Patrick Demeusoy, IEN de l'Académie de Dijon

Monsieur Alain Paccard, IEN de l'Académie de Versailles

Monsieur Norbert Prévot, chef de travaux du lycée Raymond Mondon de Metz

Madame Anne Bellati, chef de travaux du lycée Château des Coudraies d'Étiolles

Madame Nadia Furlan, professeur au lycée Raymond Mondon de Metz

Madame Catherine Doré, professeur au Lycée le Castel de Dijon et membre de l'UDSF

Monsieur Bruno Morlet, IUFM de l'Académie de Versailles à Anthony

Monsieur Laurent Delarbre, professeur au lycée professionnel de Talence

Monsieur Christophe Pham Van, professeur au lycée de Joseph Storck de Guebwiller

Monsieur Yvon Gary, professeur au lycée hôtelier de Marseille

Monsieur Laurent Michaud, professeur au lycée hôtelier de Dinard

Monsieur Christophe Poyrault, professeur au lycée Auguste Escoffier

Monsieur Yannick Quillien, professeur au lycée Jean Drouant de Paris

Monsieur Frédéric Berqué, professeur au lycée Stanislas de Villers Les Nancy

Monsieur Laurent Michy, professeur au lycée Château des Coudraies d'Étiolles

Monsieur Guerrini, professeur au collège d'Agde

Merci aussi à :

Monsieur Patrick Goven Délégué Général du Syndicat des Grandes Marques de Porto pour son soutien indispensable à cette démarche et à l'Ensemble des Grandes Marques de Porto qui ont rendu possible les différentes animations pédagogiques dans les établissements.

Monsieur Jean-René Vogler, Chef de Travaux, pour son accueil de toutes les réunions de préparation au lycée René Auffray

A tous les professionnels des métiers de bouche qui, par des actions spécifiques dans les établissements, font vivre ce partenariat.

LES VINS DE PORTO

TABLE DES MATIÈRES

Cette mallette pédagogique sur les vins de porto est le résultat du groupe de travail composé d'inspecteurs d'Académie, de chefs de travaux et d'enseignants de différentes disciplines.

Ces documents ont tous été rédigés par vos collègues et nous espérons qu'ils répondront à votre attente. Plus précisément, vous trouverez dans cette mallette :

1. Fond documentaire sur le porto

- Une carte géographique (jointe à la mallette)
- La brochure officielle éditée par l'Institut des Vins du Douro et de Porto
- Dépliants Institut des Vins du Douro et de Porto
- Le CD ROM également préparé par l'IVDP
- 8 exemples de recettes sur le Porto
- Un CD avec des photos légendées sur le Portugal et le porto
- Un lexique
- Les Institutions du porto depuis 1932

2. Fiches techniques

- La lecture d'une étiquette (3 exemples)
- La situation géographique du Vignoble
- L'élaboration des vins de Porto
- La mise en bouteille des différentes familles vins de Porto
- Le vieillissement des différents types de vins de Porto
- Un nuancier présentant les robes des différents types de Portos
- 3 fiches par niveau (CAP/ BEP – Baccalauréat Professionnel - BTS) avec pistes de réflexions et fiche générique sur les référentiels.

3. Supports de commercialisation

- Les argumentaires de vente de chacune des familles de vins de Porto
- Un tableau à remplir format A3 « Vendre et Servir le Porto »

4. Fiches pratiques

- Un rapprochement école – entreprise
- Un partenariat : un lycée, un chef étoilé
- L'Inter-culturalité... découverte d'un pays et de ses spécialités
- Soirée autour des vins de porto
- Partenariat avec un media sur la réalisation de recettes autour du porto

5. Fiche d'évaluation

Maintenant, cette mallette est la vôtre. Nous espérons vivement qu'elle vous sera utile pour enrichir vos enseignements. Nous avons besoin de vos réactions. Surtout n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires. Nous en tiendrons compte pour nos documents à venir. Nous nous tenons également à votre disposition pour tout projet concernant le porto dans votre établissement..