

*Les vins de*

# *Porto*



## *Ressources*

Ce dossier a été réalisé par des professeurs d'hôtellerie-restauration de l'académie de Caen.

Destiné à une utilisation pédagogique il est associé à un support interactif proposant des quiz, un livre de cuisine, un diaporama : de la vallée du Douro, des vins de Porto et de quelques recettes.

Sources littéraires :

IVDP, I.P : Institut des Vins du Douro et de Porto

Rua Ferreira Borges, 27.4050-253 Porto

<https://www.ivdp.pt>

<https://www.facebook.com/VinhosdoDouroedoPorto/>

---

L'alcool est interdit aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# ***I. Histoire du vin du Douro et du Porto***

## ***Une histoire très ancienne***

La vigne est cultivée depuis fort longtemps dans la région du Douro. Dès le Néolithique moyen, on la trouve associée à des gisements datant de l'âge du Bronze.

Cependant, il faut attendre la fin des années 1600 pour que le succès du vin de Porto prenne son véritable départ.



## ***Un marché d'abord anglais***

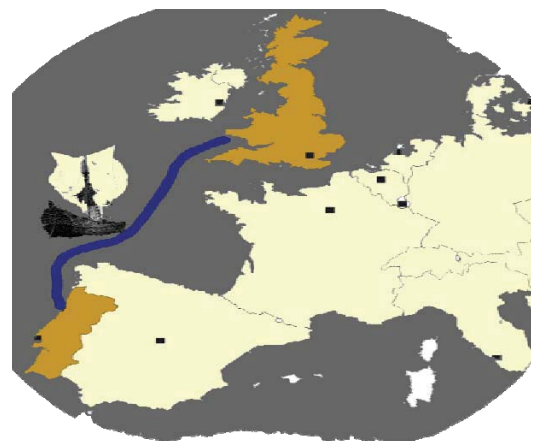
En 1654, Thomas Cromwell (ministre anglais), en lutte commerciale et politique contre les Pays-Bas et l'Espagne, se trouve un allié intéressant en la personne du roi du Portugal. En contrepartie d'un appui militaire, Thomas Cromwell obtient du roi des avantages commerciaux pour les négociants britanniques.

Quasiment à la même époque, Colbert, ministre du roi Louis XIV, souhaite protéger les produits français de la concurrence anglaise. Pour cela, il décrète un embargo sévère sur toutes les importations britanniques.

Les représailles anglaises sont immédiates et les vins de Bordeaux, alors très en vogue à Londres, sont bannis du royaume au profit des vins du Douro. Le vin du Douro devient, alors, rapidement populaire en Angleterre.

## ***En 1703, monopole anglais***

En 1703, contre l'échange de laines, l'Angleterre signe avec le Portugal le traité de Methuen et obtient ainsi le monopole des vins de Porto.



## ***L'ajout d'alcool dans le vin***

Au XVIIIème, le vin du Douro était un vin rouge, jeune et fragile. Pour le conserver durant les longs transports vers l'Angleterre, le vin était mélangé avec du "Brandy". Ce n'est qu'en 1820 que l'ensemble des producteurs et négociants muteront (ajout d'alcool) systématiquement leur Porto durant la phase de fabrication.

## *1756, la première origine contrôlée*

En 1717, les négociants anglais s'installent durablement en fondant un comptoir dans la ville de Porto. La demande des vins s'accroît à tel point que la production ne suffit plus. De ce fait, les productions augmentent au détriment de la qualité. La réputation des vins du Douro s'en trouve ternie.

Pour sortir de cette crise, le Marquis de Pompal (homme d'état portugais) créé avec les principaux producteurs de Porto, le 10 septembre 1756, la « Compagnie générale de l'agriculture des vignes du Haut Douro ».

Cette compagnie s'engage à garantir une qualité régulière tout en stabilisant les productions et les prix du marché. C'est également à cette époque qu'elle décide de délimiter les zones de production du vin de Porto avec 335 bornes en granit.



## *1850, maladies et crise économique*

Après les guerres Napoléoniennes, la région délimitée et le produit Porto connurent bien des vicissitudes.

Vers les années 1850, comme pour la plupart des vignes en Europe, celles du Douro n'ont pas échappé aux maladies ravageuses. Ce fut d'abord l'oïdium puis le phylloxéra qui, en quelques années, a détruit la quasi totalité des vignobles.

Pour y remédier, la zone de production est élargie, les producteurs mettent en œuvre de nouvelles techniques



de plantation avec des cépages différents. Vers les années 1880, une autre crise économique touche le Portugal. Les fraudes sont alors courantes, le vin de Porto est imité, sa qualité se dégrade, les prix chutes. La vallée du Douro et ses producteurs sont laissés dans la misère et le plus grand désarroi.

## *1907, des décrets pour contrôler et maîtriser le marché*

Le 10 mai 1907, le politique João Franco (1855-1929) décide de réglementer la production du Porto sur le même principe qui, 150 ans plus tôt, avait été instauré par le Marquis de Pompal. Un décret réglemente alors la production, l'exportation et la vente du Porto.

Il est également décidé que la dénomination « Porto » soit réservée aux vins de liqueur (VDL) de la région de l'estuaire du Douro et que seule la commission de viticulture de la région du Douro détient le pouvoir de contrôler et de protéger le label « Porto ».

### ***Interdiction de produire l'alcool du mutage***

Un autre décret interdit également la distillation des vins du Douro obligeant ainsi les négociants à importer l'alcool utile pour le « mutage » (ajout d'alcool dans le vin).

Quelques années plus tard, en 1921, les négociants vont voir élargir la zone de production avec le "Douro Supérieur". Cette délimitation est quasi similaire à celle d'aujourd'hui qui a été fixée par le décret du 26 juin 1986.



### ***Les prémices de la révolution.***

En 1926 est construit l'entrepôt de Vila Nova de Gaia. Cet entrepôt, contrôlé par l'état, oblige les producteurs et négociants à y déposer leurs fûts et foudres (gros tonneaux verticaux) utilisés pour le vieillissement des vins.

Par ces décrets, les exportations reprennent et enrichissent l'état. Malheureusement, les producteurs ne bénéficient pas de cet élan et restent dans une misère en grande partie causée par une charge d'impôts et une hausse des prix des marchandises. Les premières révoltes naissent alors et donnent naissance à des corporations.

En 1933, la Casa Institut du Porto est instituée et se voit doter d'un laboratoire d'analyse. Le but est de maintenir la qualité des produits, d'éviter les fraudes qui ont tant pénalisé le produit dans le passé.

Le Porto va s'enrichir d'une palette de couleurs et de goûts de plus en plus diverses comme par exemple le Porto Dry, le Late Bottle Vintage, le Porto rosé, ...

## *1974, La révolution des œillets*

La révolution des œillets de 1974 met fin au régime de la dictature salazariste. Ce coup d'état dirigé par les militaires, et auquel le peuple adhère, donne naissance à un régime démocratique. L'organisation corporatiste disparaît mais la Casa do Douro et l'Institut du vin de Porto préservent leurs prérogatives fondamentales de défense de la qualité et du label. Le groupement des exportateurs fait, à son tour, place à l'Association des exportateurs de vin de Porto, laquelle a été récemment rebaptisée Association des Entreprises de Vin de Porto.

Jusqu'en 1986, tout vin destiné à la vente devait être expédié depuis les chais de Vila Nova de Gaia. Aujourd'hui le vin peut être directement commercialisé à partir de la région viticole du Douro.

## *2003, constitution de l'I.V.D.P : Institut des Vins du Douro et de Porto*

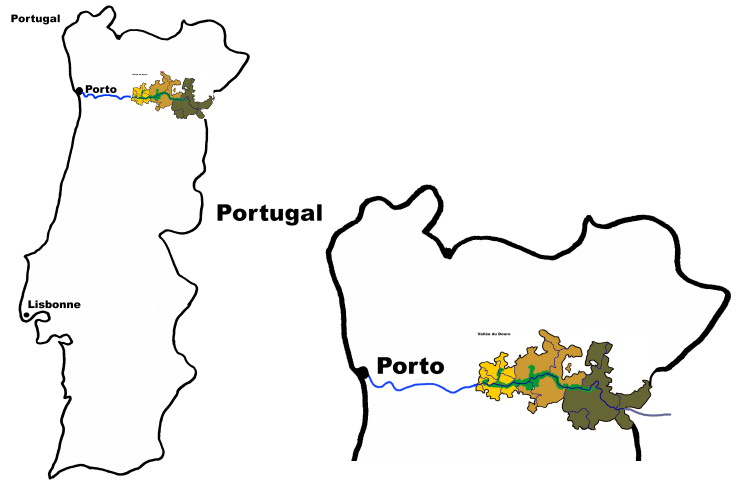
En 2003, la Commission interprofessionnelle de la région délimitée du Douro (C.I.R.D.D) fusionne avec l'I.V.P pour devenir l'I.V.D.P : Institut des Vins du Douro et de Porto. Cet institut est chargé d'assurer le contrôle de la qualité des vins puis de défendre les appellations d'origine Douro et Porto.



## II. La Vallée du Douro et ses vignobles.

### *Un patrimoine de l'UNESCO*

La vallée du Douro, située au nord du Portugal, est un enchantement de reliefs et de couleurs. Elle a été déclarée patrimoine de l'UNESCO en 2001, au titre de « paysage culturel, évolutif et vivant ». Cette vallée est traversée par un fleuve du même nom qui prend sa source en Espagne et traverse le Portugal pour se jeter dans l'atlantique près de Porto.



### *Un paysage montagneux*

La vallée offre un paysage typique et montagneux. Les vignes y sont cultivées en terrasses ou plus classiquement, sur le flanc des montagnes donnant à cette région un cadre unique et exceptionnel.

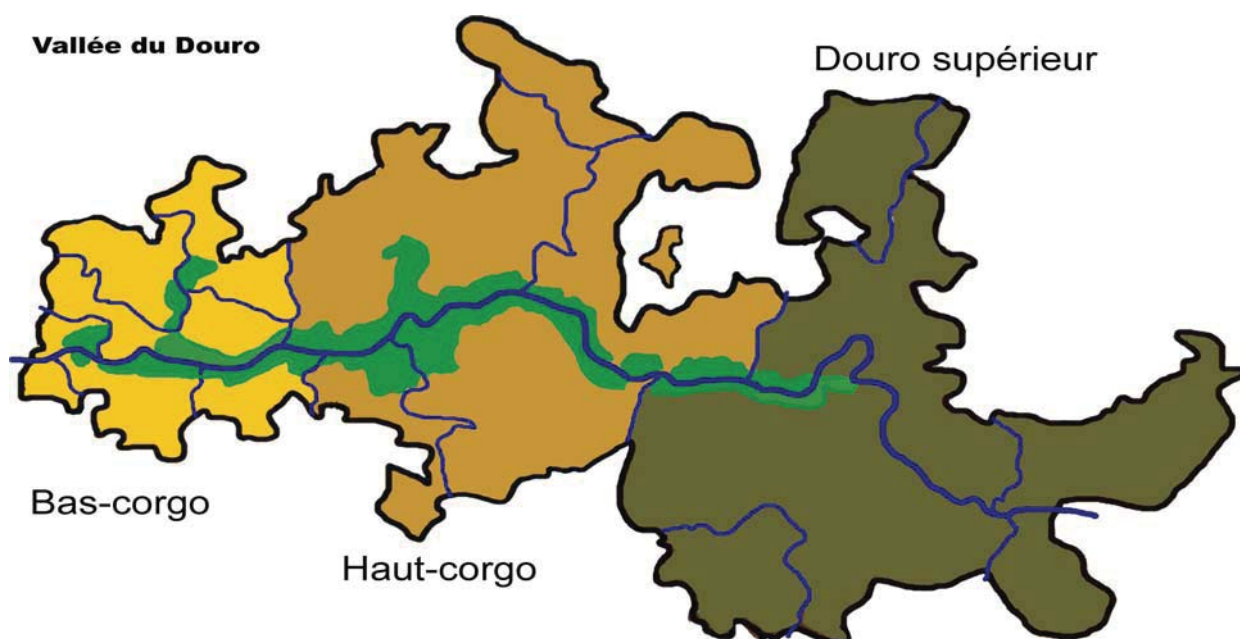
### *Des conditions arides et très chaudes*

Le sol est principalement composé de schiste structuré en ardoise. Durant les pluies, l'eau s'y infiltre très vite rendant la terre très sèche. Le climat dans la vallée est également particulier, les habitants le définissent par l'adage « neuf mois d'hiver et trois mois d'enfer ». Par ces conditions arides et très chaudes l'été, la vigne a un rendement en raisin très limité, ce qui permet la naissance de vins d'une qualité exceptionnelle.



## Une région délimitée

Trois zones principales composent la région du Douro.



### *Le Bas-corgo (Baixo Corgo) situé à l'ouest*

Il est le site le plus concentré en viticulture avec 33% de surface cultivée pour environ 14 500 hectares de vignes. C'est la zone la plus humide. Les raisins mûrissent lentement et les vins sont peu concentrés. Cette particularité permet la production de vins légers à consommer jeunes.

### *Le Haut-corgo (Cima Corgo) situé au centre.*

C'est le cœur de la région viticole, 20 000 hectares de vignes y sont cultivées. Cette zone profite d'un climat assez sec. Les raisins sont bien mûrs et concentrés grâce à l'équilibre entre chaleur et humidité. Les vignobles offrent un rendement moyen avec des vins de garde de qualité.

### *Le Douro supérieur (Haut-Douro)*

Il représente la plus petite partie viticole du Douro car seulement 10000 hectares sont utilisés pour la viticulture. Cette zone est marquée par davantage d'aridité et de chaleur ce qui donne des grands vins tels que les Vintages.



[Cliquer ici pour accéder à l'exercice](#)

## III Les vins de Porto

### Avant tout

Les Porto sont des VDL (Vins de Liqueur), la fermentation est donc arrêtée par l'ajout d'alcool. Leur teneur en alcool est comprise entre 19 et 22%. Le taux de sucre est également important.

En plus de leurs arômes et saveurs si particuliers, ces vins sont issus de vignobles situés dans la vallée du Douro, zone en abords limités et contrôlés.

### Un panel de couleurs et d'arômes

Difficile de classer les vins de Porto tant leurs caractéristiques sont nombreuses. Il peuvent cependant être classifiés comme suit :

- Les Tawny
- Les Ruby
- Les Blancs
- Les Rosés



### Les Tawny

#### Des vins obtenus par oxydation.

Ces Porto rouges ont la caractéristique d'être élevés dans des « pipas » (tonneaux légèrement allongés de 550 L) pour faciliter l'oxydation et un échange important avec le bois. Ils sont classés selon leurs ages. Ceux dont l'âge est indiqué sur la bouteille sont issus d'assemblage de vins de plusieurs dizaines années. Ces vins sont de couleurs différentes avec des arômes particuliers allant de la vanille aux fruits à coques en passant par le miel, l'abricot sec et les épices.

Une fois mis en bouteille, ces Porto sont prêts à consommer.



### Porto Tawny Réserve

Ce vin jeune offre une couleur ambre et des arômes fruités.

### Porto Tawny 10 ans

Des caractéristiques semblables au Tawny réserve avec une maturité plus importante dû à son âge.

### Porto Tawny 20 ans

Ce vin propose une gamme de couleurs allant de l'ambre au rouge doré. Les arômes de vanille grillée et fruits secs lui sont caractéristiques.



### Porto Tawny 30 ans

Ce temps de vieillissement important provoque des arômes de miel, d'épices, d'abricot sec, de noisette et de vanille.

### Porto Tawny 40 ans

Ce vin atteint une maturité exceptionnelle. Les papilles sont exposées à des saveurs intenses.



### Porto Colheita

Ce Tawny est issu d'une seule récolte. Il est mûri durant une période de sept ans minimum mais les millésimes exceptionnels peuvent devenir centenaires.

Selon l'âge du vin, sa robe varie du rouge doré à l'or. Les arômes et saveurs changent au fil du temps.





## Les Ruby

*Ces Porto rouges obtenus par réduction en bouteilles*



Après 2 à 6 années en foudres, ces Porto rouges sont vieillis dans des bouteilles noires opaques avec des bouchons de qualité afin de maîtriser parfaitement le vieillissement (réduction) du vin. Selon leurs âges, ces Porto sont plus ou moins corsés avec des arômes qui s'apparentent à des fruits tels que la fraise, le pruneau, le cassis, etc.

*Parmi les Ruby, on distingue :*

- Le Ruby Réserve
- Le LBV (Late Bottled Vintage)
- Le Single Quinta Vintage
- Le Vintage



### *Le Ruby réserve*

Ce vin de couleur rouge foncé est obtenu par l'assemblage des meilleures cuvées de la même année. Jeune et corsé, ce vin possède des arômes de fruits rouges.

### *Le Ruby LBV (Late Bottled Vintage)*

Le LBV est réservé aux millésimes exceptionnels. Après avoir été sélectionné, ce vin est d'abord mûri quatre à six années en tonneaux pour être ensuite vieilli en bouteilles. D'une robe rouge intense, ce vin est riche en bouche.



### *Le Ruby Single Quinta Vintage*

La particularité de ce vin est qu'il est issu d'une même cuvée et d'un même vignoble. Ce porto possède des saveurs uniques.



### *Le Ruby Vintage*

Le Vintage est considéré comme « l'excellence ». Issu de raisins de la même année, il est mis en bouteilles très vite après une maturation de deux à trois ans en tonneaux. Durant les cinq premières années, il conserve sa robe rouge intense et éveille les papilles avec ses arômes de fruits rouges et de chocolat. Au fil des années, ce vin évolue vers des couleurs plus ambrées et des saveurs encore plus intenses et subtiles de fruits murs. Pour les meilleurs millésimes, le Vintage peut être conservé cinquante ans voire plus...

## *Le vin de Porto blanc*

Les Porto blancs sont réalisés avec des cépages de raisins blancs. Ils sont le plus souvent élevés dans les foudres durant 2 à 3 années.

Leurs saveurs, arômes et robes sont différents selon la quantité de sucre et l'âge du vin.

Les secs ont une teneur en sucre de moins de 40g au litre alors que les moelleux sont très sucrés. Exemple : «Lagrima» qui contient plus de 130g de sucre par litre. Parmi les Porto blancs, on décline :

- Les classiques
- Les 10, 20, 30, 40 d'âge
- Les Colheita

Depuis quelques années, le panel de blancs secs s'est agrandi et on peut trouver des vins blancs aux saveurs légères et florales.



## *Le vin de Porto rosé*

Pour obtenir cette couleur, le raisin rouge est laissé macéré dans le jus. Ce vin est à consommer jeune et très frais. En bouche, il libère des notes de framboise, de cerise et de fraise. Il est très apprécié dans les cocktails.



## **IV Les températures de service**

Ces températures dépendent de beaucoup de facteurs tels que les taux de sucre, de tannins (tanins), d'alcool et bien sûr de la nature intrasèque du vin.

Porto Rosé : +04°C

Porto Blanc : +06 à +10°C

Porto Ruby : +12 à +16°C

Porto Tawny : +12 à +14°C

LBV et Vintage : +16 à +18°C



## V Les accords mets et vins

### En apéritif

Le vin blanc se marie idéalement avec les petits fours et canapés composés de poisson fumé, de fruits rouges, de fruits secs tels que les amandes grillées, les noisettes, noix et autres...

Bien évidemment les blancs et rosés seront les privilégiés pour les cocktails servis frais.

### Hors d'œuvre et poissons

Pour les hors d'œuvre composés de fruits secs, de fromage et pour les terrines, choisir un Tawny 10 ans d'âge, bien frais.

Un porto blanc servi bien frais sera parfait pour accompagner les potages, les veloutés et les poissons.

### Viandes

Pour les viandes rôties ou en sauce préférer un Porto LBV qui apportera équilibre et intensité.

### Fromages

Pour les fromages doux opter pour un Ruby réserve ou un LBV. Pour les fromages de « caractère » un vin plus affirmé tel que le Tawny 20 ans sera plus propice.

### Desserts

Pour les desserts au chocolat, un LBV ou un Vintage jeune seront parfaits.

Pour ceux à base de fruits ou de lait (crème brûlée), les Tawny réserve ou le 10 ans d'âge seront judicieux.



## Créativité

N'hésitez pas à intégrer les Porto dans vos recettes, cuissons, sauces et desserts, ... Leur panel de saveurs et d'arômes s'adapte parfaitement avec la créativité.

**Et puis,** il y a le goût et l'envie du moment de chacun qui sont avant tout les facteurs essentiels...



Sources : <https://www.ivdp.pt>

*L'alcool est interdit aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

## VI Les cépages



Les différents cépages de la vallée du Douro ont été choisis pour leur propriété d'acclimatation.

Ceux-ci sont greffés sur des cépages « porte-greffes » qui ont été sélectionnés après la crise du phylloxéra et qui ont les capacités de s'adapter aux différents sols de la région.

85% des cépages sont rouges et 15% sont blancs.

### *Les principaux cépages rouges*

TOURIGA NACIONAL  
TOURIGA FRANCESCA  
TINTA RORIZ  
TINTA BARROCA  
TINTA CAO

Arômes de fruits rouges  
Tannique  
Arômes épicés  
Tannique, minéral et fruité  
Arômes poivré et floral

### *Les principaux cépages blancs*

MALVASIA FINA  
VIOSINHO  
MOSCATEL  
GOUVEIO

Acidulé  
Frais et floral  
Riches en arômes  
Arômes acidulés et sucrés

.....  
.....

## Les vins de Porto

### Mise en situation

.....  
.....

Ces exercices ont pour objectif de vous aider à synthétiser vos connaissances et à vous préparer à l'argumentation commerciale des vins de Porto.

#### *Histoire du vin de Porto*

En quelques lignes, racontez l'histoire du vin de Porto.

[Zone grise pour la réponse]

Réservé au correcteur

[Zone grise pour la réponse]

#### *La Vallée du Douro et ses vignobles*

Décrivez la vallée du Douro.

[Retour texte](#)

[Zone grise pour la réponse]

Réservé au correcteur

[Zone grise pour la réponse]

### *Les vins de Porto*

Comment présenteriez-vous les différents vins de Porto à un client amateur ?

Réservé au correcteur

### *Les températures de service et les accords mets et vins*

Proposez ce qui vous semble essentiel concernant les températures de service et les accords mets et vins de Porto.

Réservé au correcteur