

Porto, Bairrada, Vinho Verde

Après avoir visité quasi toutes les régions viticoles de France et quelques régions d'Italie, nous mettons cette année le cap sur le Portugal avec mes amis de Vinopassion, Ce club d'œnologie est constitué de dix membres qui se réunissent une fois par mois pour découvrir à l'aveugle régions viticoles, cépages et domaines. Chaque année, nous organisons un voyage de découverte. Deux membres prennent en charge les réservations d'avion, d'hôtel et contactent les vignerons pour réserver les visites de caves. Cette année, c'est Nicola et Joël qui s'y collent. Seul Bernard n'a pas pu se libérer.



Nous atterrissons à Porto mercredi en fin d'après-midi et une navette nous emmène vers le loueur de voiture. Nous avons besoin de deux voitures car nous sommes neuf. Désigné volontaire, je conduirai une des deux voitures. Cela ne me dérange pas, j'ai toujours aimé conduire et quelques centaines de bornes à bord de la Ford Focus break viendront s'ajouter aux deux millions de kilomètres déjà parcourus. Nous arrivons à l'hôtel San José, un petit établissement du centre-ville de Porto. Nous avons de la chance, il y a un parking souterrain mais la rampe vers le sous-sol est tellement étroite que, à hauteur du virage à angle droit, les murs ont été creusés des deux côtés jusqu'à un mètre du sol pour rendre le passage plus facile ou dois-je dire moins difficile. Avec l'aide de mes amis qui se placent devant et derrière le véhicule et qui surveillent les quelques centimètres qui séparent la Ford des murs, on y arrive après quelques manœuvres.

Le soir, nous trouvons un restaurant plutôt typique, Casa de Saima, où nous apprécions les différentes préparations de bacalhau (morue), une des spécialités locales. Le hasard veut que le vin que nous avons choisi, un Alvarinho, provient du domaine de la Quinta da Raza que nous visiterons vendredi.

Jeudi, petit déjeuner à huit heures et départ à neuf heures. En route pour la visite de la **Quinta Luis Pato**. Comme en Toscane il y a deux ans, les visites sont payantes ; il faut compter 20 à 30 euros par personne mais l'accueil est à la fois sympathique et professionnel et, en fin de dégustation, nous recevons souvent des plats de charcuterie, fromage et autres spécialités. A 11 heures, nous arrivons au domaine de Luis Pato.

Dans l'appellation Bairrada, Luis Pato est considéré comme un vigneron visionnaire et quelque peu révolutionnaire car, dès le début, il a décidé de travailler uniquement avec les cépages autochtones, notamment le Sercial et le Maria Gomes en blanc et le Baga en rouge. Son domaine ne compte pas moins de 60 hectares répartis en 20 terroirs différents. Le Baga bénéficie de deux ans d'élevage en tonneaux de chêne français, des contenants de 500 à 1200

litres de sorte que le bois ne soit pas trop marqué. Pour les blancs, Luis Pato préfère travailler avec des fûts en bois de châtaignier, arbre originaire de sa région, plus neutre pour l'élevage. Depuis les années 1990, Pato pratique, sur certains cépages, une vendange en deux temps : une moitié récoltée début septembre, qui donnera plus d'acidité et une moitié cueillie fin septembre, qui donnera des grappes plus mûres ; c'est dans l'assemblage de ces deux jus que réside le savoir-faire.



Espumante (bulles en méthode traditionnelle), branco (blanc) et tinto (rouge) se succèdent dans la dégustation. Je mettrai en avant l'effervescent Informal 2014, vin orange 100% Baga qui a reposé 10 ans sur lies et qui, après un nez relativement discret, nous offre de jolis parfums de mandarine ; le Parcela Candido 2022, vin blanc 100% Cercial : robe pâle, nez épicé, minéral en bouche, avec des fruits exotiques et une bonne longueur. En rouge, le Quinta de Moinho 1999, un Baga 100% à la robe rubis profond, un nez animal agrémenté de cuir et de réglisse.

Deuxième visite : **Quinta das Bageiras**, qui produit 60% d'espumante avec respectivement 12, 24 ou 36 mois sur lattes en fonction des cuvées. Le remuage est manuel, ¼ de tour chaque jour. Nous apprenons que, en remuant quotidiennement la bouteille d'1/4 de tour sur le pupitre, la bouteille se relève progressivement jusqu'à la position verticale en plus ou moins trois semaines. On en apprend tous les jours ! La dégustation commence : espumante brut nature 100% Baga, vin orange effervescent à la robe orange foncé, minéral et parfum de pelure d'orange. Les blancs, sur les cépages Maria Gomes et Bical, et les rouges en cépage Baga se succèdent, tous de très bon niveau ; je les note entre 15,5 et 18 sur 20 ! Nous terminons par deux Aguardente, un ambré et un blanc ; c'est un alcool de raisin, le premier, fumé, presque tourbé comme un whisky, le second avec un nez de grappa.



Quinta da Grimpa, troisième visite. C'est un jeune domaine de quelques hectares seulement, planté en chardonnay. Les millésimes 2023, 2022 et 2020 sont dégustés dans l'ordre. Rond, gras, floral, nez d'agrumes (citron) et fraîcheur sont les caractéristiques de ces cuvées, avec un toasté délicat sur le 2020 qui fleure bon la Côte de Beaune (Bourgogne).



Le soir, nous mangeons dans un restaurant situé à l'étage de la halle (Mercado do Bolhao) où le bacalhau est à l'honneur, tiens tiens ! Pour les amateurs, la côte à l'os est aussi à la carte.

Vendredi, ça commence mal. Nous nous rendons compte au dernier moment que le premier rendez-vous ne se trouve pas à 25 kilomètres mais à 110 kilomètres de l'hôtel. Impossible de respecter l'heure de rendez-vous. Nous téléphonons pour prévenir du retard et nous serons obligés de supprimer la deuxième visite.

Quinta da Torre, en Vinho Verde, région de Minho. Le Vinho Verde est surtout réputé pour ses vins blancs ; la production est répartie en 80% de blanc, 17% de rosé et 3% de rouge. Anselmo Mendes, le vigneron, nous accueille. Sandra, la jeune et sympathique œnologue du domaine, conduit la dégustation. Les cépages blancs Alvarinho, Loureiro et Avesso sont à l'honneur. La gamme Muros Antigos (Les vieux murs) nous est proposée, d'abord en assemblage des trois cépages, ensuite en monocépage. Le Loureiro en monocépage rappelle le Riesling alsacien, à la fois frais, floral, minéral et tendu ; on pressent qu'il pourrait même pétroter en vieillissant un peu. Anselmo Mendes dispose de différents terroirs qui diffèrent aussi par leur altitude : 50 mètres et 300 mètres, le premier terroir donnant des vins quelque peu plus chaleureux. Très beau rapport qualité-prix sur la majorité des cuvées en blanc. Pour terminer, une méthode

traditionnelle en vin orange sur le cépage Alvarelhao, avec de jolies notes de mandarine et une belle finesse.



Deuxième visite : **Quinta da Raza** en Vinho Verde, Basto. Basto est une des neuf sous-régions du Vinho Verde, celle qui se trouve le plus à l'intérieur du pays. Les hivers sont froids et les étés chauds, avec des pointes de température jusqu'à 40 degrés. Raza signifie plat. Jose Diego Teixeira Coelho, le vigneron, est issu d'une famille qui est propriétaire du domaine de 50 hectares depuis 1769. La production avoisine les 600 mille litres. L'encépagement est constitué de 9 variétés : 6 en blanc (notamment Alvarinho, Avesso et Trejadouro) et 3 rouges, dont le Vinhao, qui est aussi appelé Sousao dans le Douro. Le Quinta da Raza 2022 est très séduisant : robe jaune pâle, un toasté fin et légèrement beurré ; le terroir de schiste confère au monocépage Gouveio acidité, minéralité et longueur ; il n'est pas sans rappeler les belles cuvées chabliennes.



Le samedi se passe à Porto, plus exactement sur la rive d'en face, à Vila Nova de Gaia. C'est là que toutes les maisons productrices de Porto se côtoient, plus ou moins en bordure du Douro, le fleuve qui traverse la ville.

Nous commençons la journée à la maison **Quevedo**, une maison 100% portugaise – ce qui n'est pas souvent le cas ; la cinquième génération est aux commandes de cette société qui a été fondée à la fin du 19^e siècle, avec 120 hectares en production dont 20 en bio.



Le Porto en version « rosé » date de 2008 ; il a été mis en place pour proposer une boisson plus simple, moins consistante, plus apte à recruter un public jeune qui considérait le Porto comme une « boisson de vieux ». Elevage court de cinq mois en cuve inox, idéal à l'apéritif. Le White 10 ans est un blend (assemblage) de cinq cépages, élevé sans ouillage (cela signifie qu'on ne remplit pas le fût pour compenser l'évaporation progressive, appelée poétiquement la part des anges). Notes de miel et de muscat, robe couleur whisky, caramel et noix en bouche. Le Ruby Réserve bénéficie d'un élevage plus long (1 à 4 ans), pas nécessairement en fût. Dominent les parfums de cassis, de mûre, de poivre blanc et de prune. Le Tawny, élevé dans des petits fûts pendant 5 à 6 ans, nous offre des odeurs de confiture de figue, de prune et de caramel léger.



Il est temps de manger un morceau ; nous trouvons un petit snack dans les rues étroites de la ville et nous sommes proches d'une belle découverte : la Francesinha ; imaginez une espèce de croque-monsieur, composé de plusieurs couches ; en partant du bas vers le haut : viande, pain enrichi au vin blanc, saucisse cuite et coupée en tranches, mortadelle, jambon, deuxième tranche de pain et fromage fondu ; n'en jetez plus, la coupe est pleine ! Le tout arrosé par une pils Super Bock, omniprésente à Porto.

La dernière visite est pour **l'Espace Porto Cruz**, propriété de la Martiniquaise, société française. Ici aussi, nous passons en revue White, Rosé, Tawny et Ruby. La dégustation est agrémentée d'une praline pour chaque type de Porto et se déroule sur la terrasse, à quelques mètres du fleuve Douro.



Bien mais nous ne pouvons pas nous contenter de la dégustation « pour touristes ». Nous décidons d'upgrader quelque peu l'expérience en prolongeant avec trois autres cuvées : un Dalva white 10 ans beaucoup plus sec (50 grammes de sucre par litre) ; assemblage de Rabigato, Malvasia Fina et Gouveio ; robe cognac, superbe nez boisé dominé par les fruits secs (amande, noix) et le caramel ; longueur et mandarine en bouche ; vient ensuite un Dalva Colheita 2011 (Colheita signifie

récolte et par extension millésime), embouteillé en 2024 ; robe rubis, nez boisé, confiture de figue, poivre noir, clou de girofle et note légère de réglisse en bouche. Soyons fous, nous terminons par un Porto Cruz 30 ans : couleur cognac, fruits secs, tabac, poivre, épices, mandarine, caramel fondu. Pour ces trois nectars, je n'ai pas craché, je l'avoue !



Nous ne vous parlons pas ici de nos Porto Hutcheson et Churchill's, maisons avec lesquelles nous entretenons d'étroites relations mais que nous n'avons pas visitées cette fois. L'opportunité se présentera certainement. A suivre donc...

Cliquez ici pour découvrir nos vins portugais :
<https://claudio.sowedo.be/fr/search?search=portugal>