



**ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN**

# **Les techniques d'assemblages du Vin de Porto**

DOSSIER SP13

**Par Peter Symington**

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33 (0) 4.90.70.41.00. – Fax 33 (0) 4.90.70.41.19

Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail [contact@academievin.com](mailto:contact@academievin.com) Site [www.academievin.com](http://www.academievin.com)

## **SLIDE:1**

### SYMPOSIUM ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN

Cher Monsieur Le Chancelier,  
Chers Confrères, .

Je vous remercie bien l'opportunité qu'on ma donnée de parler un peu sur le vin de Porto.

Le sujet de ma présentation sera l'importance de l'assemblage dans le vin de Porto, et après une dégustation de 4 styles principaux de vin de Porto.

Dès le temps des Romains que dans le Douro on produit des vins, mais seulement dans l'époque du Premier Ministre Marquis de Pombal (1756), la région à été légalement délimitée, devenant une des plus anciennes régions délimitées du Monde.

## **SLIDE 2**

La région du Douro s' étend dés la ville de Régua à l'Ouest jusqu'à la frontière espagnole à l'Este au long du fleuve Douro et ses affluents.

C'est une région très diverse avec 42.000 Hectares de vignobles, qui produit à peu près moitié Porto et l'autre moitié vin de table.

...

## **SLIDE 3**

La région est distribuée par une grande quantité de très petits agriculteurs surtout autour des villages, qui nonnalement travaillent ailleurs, et qui s'occupent de ses vignobles aux: fins de semaine et aux temps libres. Cependant les principaux agriculteurs sont ceux qui possèdent entre ] 15/100 hectares el qu'ont peut appeler d'agriculteurs professionnels.

Tous les vignobles sont classifiés en catégories qui vont de A, qui est la meilleure qualité jusqu'à F.

La classification est actualisée périodiquement, et calculée selon le type de cépage, terroir, localisation, altitude, etc.

Aussi, les vignobles mieux classifiés, ont le droit de faire une quantité plus élevée en Porto par rapport au vin de table.

En général les vins de Porto sauf dans le cas spéciaux de vins millésimés ou vintage, ne résultent pas des vins d'une seule année ou d'une seule propriété. Ça s'expliquent à cause de la très grand variété de styles qui sont produits dans la région. Ces styles permettent de faire des assemblages qui sont toujours constantes.

Ces différents styles, la Qualité et réputation du Pana, résultent des éléments suivants dont je voudrais vous en parler un peu:

- *Longue Tradition*
- *Climat*
- *Terroir*
- *Aspects géographiques*
- *Cépages*

## **TRADITION**

Dans la région du vin de Porto il y en a une longue histoire de tradition familiale de producteurs et viticulteurs qui ont consacré leur vie à la cause du vin de Porto.

Bien que ta région du Douro soit très distante des grandes villes, un énorme travail a été fait pour cultiver la vigne au Douro. Les milliers de kilomètres de murs construits en schiste qui supportent les vignes sont un témoin du travail vraiment énorme qui a été fait par des travailleurs d'autres temps.

### **SLIDE 6**

Aussi, pour ceux qui connaissent la géographie du Douro peuvent reconnaître toutes les difficultés qu'on a eu pour cultiver la vigne, la vinification, et même le transport des vins à travers du fleuve Douro jusqu'à Porto.

Aujourd'hui heureusement les nouvelles générations ont transformée la région avec de la technologie moderne adaptée à nos besoins spécifiques.

Par exemple: la mécanisation de ta vigne. malgré tous les difficultés et les frais élevés, et création des centres de vinification modernes pour recevoir les raisins.

Du à la nature très spécifique de la production du Porto beaucoup d'équipement nécessaire a été développé et dessiné par nous-mêmes.

Pour les vins de haute gamme, création d'un système automatique avec un robot pour remplacer le foulage à pied dans les lagars.

### **SLIDE 7**

### **SLIDE 8**

Il ya aussi des choses qui n'ont pas changé beaucoup, par exemple la longue tradition de dégustateurs qui font les assemblages et passent leur savoir de génération en génération. Par exemple ma famille qui travaille dans le Vin de Porto il y a cinq générations est un exemple, bien comme beaucoup de nos employés.

### **SLIDE 9**

## **CLIMAT**

Les différents styles de vin de Porto ont beaucoup à voir avec le climat très divers qui se trouvent dans la région.

La région ouest du Douro est beaucoup plus humide à cause de l'influence des vents provenant de l'Atlantique. Cette partie du Douro près de la ville de Régua a. une pluviosité annuelle entre 1.200 mm dans les parties plus hautes, jusqu'à peu près 900 mm dans les parties plus bas.

A 80 km l'Est vers l'Espagne dans le Douro Supérieure la pluviosité annuelle tombe jusqu'à une moyenne de 400 mm.

Soixante quinze pour cent de la pluie tombe dans l'hiver et seulement 25% dans le cycle végétatif. Tout ça veut dire que la région plus humide a une production beaucoup plus grande et en conséquence les vins produits dans cette région du Douro Ouest sont plus légers et vieillissent plus rapidement.

Voyageant progressivement à l'Est vers le Douro Supérieur, les vins sont plus riches et très concentrés. Ces vignobles ont été traditionnellement associés avec les meilleurs Portos capables d'un long vieillissement en bouteille ou en fût.

## **TERROIR**

### **SLIDE 10**

### **SLIDE 11**

Le terroir du Douro est composé d'un sol généralement peu profond d'une terre schisteuse très fine mélangée avec des cailloux schisteux, tous ça sur une base de roche de schiste dure. La profondeur du sol dans les terrasses est normalement envi.ron 1,5 m/2,0 m.

Le terroir rocailleux aide la pénétration de l'eau et stabilise le sol contre l'érosion. Ça c'est très important, parce que les terrasses modernes sont construits par des bulldozers et donc n'ont pas de murs de soutien.

Dans le coté Ouest du Douro la structure schisteuse du sol est plus brune et souple et donc le sol est plus poudreux, riche et fertile.

Dans le coté Este do Douro le schiste a une tonalité bleue, sa consistance est plus dure et en conséquence le sol est moins fertile donc les productions sont réduites. Le niveau de matière organique est très bas, et on a eu besoin au cours des années de faire adition de fertilisants surtout organiques.

L'équilibre général du sol dans le Douro qui originalement est pauvre a beaucoup à voir avec l'intervention de l'homme au cours des années.

### **SLIDE 12**

## **ASPECTS GEOGRAPHIQUES**

Toute la région du Douro est dominée par des montages et des vallées, facteur déterminant pour l'existence d'une énorme quantité de microclimats et donc beaucoup de styles de vins sont produits selon l'orientation des vignobles, la hauteur, l'exposition solaire et J'inclination du terrain.

Les vignobles qui se trouvent à coté du fleuve Douro sont situés à peu près à une hauteur de 100 mètres et les plus hauts à 500 mètres. Ça naturellement permet de faire des vins bien plus frais dans la haut des montagnes et plus mûrs et concentrés dans la vallée.

L'établissement de la vigne, pose beaucoup de problèmes associés il la grande inclination du terrain et son profil rocheux.

Les trois types de vignobles qu'on trouve plus souvent dans le Douro sont les suivants :

### **Terrasses Traditionnels**

#### **SLIDE 13**

Ceux-ci étaient les anciennes terrasses qui autrefois ont été construits à la main en pierre schisteuse.

Du à la grande main d'œuvre utilisée dans la construction de ces terrasses, on ne les construits plus, mais parfois pour des raisons de préservation historique les murs existants sont réparés.

Ce genre de plantation a une densité élevée de ceps, environ 6.000 par hectare et normalement avec deux rangées de vignes par terrisse.

### **Nouveaux terrasses (Patamares}**

#### **SLIDE 14**

#### **SLIDE 15**

Ces terrasses ont été construits pour permettre la mécanisation de la vigne.

Ce sont des terrasses avec un talus en terre qui suit le contour de la montagne et sont reliés par des chemins en diagonal

La densité de plantation est d'environ de 3.000 ceps par hectare. Ces terrasses ont 3,5 m de large et deux rangées. La plantation est de 2m par lm.

### **Plantation verticale**

#### **SLIDE 16**

La plantation verticale est seulement possible quand l'inclination du terrain ne dépasse pas 25% ce qui est assez rare dans le Douro.

C'est une plantation continue qui comporte une bonne densité de ceps - 6,000 par hectare.

## **CÉPAGES**

### **SLIDE 17**

Beaucoup de cépages sont autorisés dans le Douro, mais 80% des vignobles sont représentés par 4 cépages. Ces cépages sont des variétés portugaises de grande qualité :

Comme le caractère des vins produits est bien différent, ça permet de produire une grande variété de styles.

### **Touriga Nacional**

#### **SLIDE 18**

Largement considérée comme une des meilleures cépages pour vin de Porto, avec une longue histoire qui date du 17<sup>ème</sup> siècle.

C'est une qualité avec des petites grappes et raisins qui normalement atteignent maturité tardivement et ont besoin d'un climat chaud et donc le haut Douro est parfait pour cette cépage.

Dans les meilleures régions la production est très basse de 12 Kg. à 1 Kg. par Vigne.

Les vins produits avec Touriga Nacional ont une couleur opaque et structure très intense due à la concentration de composants phénoliques.

Les arômes sont très floraux ressemblent à des roses sauvages. Saveurs riches de fruits noirs, comme cassis et aussi un fond résineux.

Une concentration très élevée de tannins et très bonne acidité naturelle signifie que le vin a un excellent potentiel pour vieillissement et maintenir une bonne structure.

### **Touriga Franca**

#### **SLIDE 19**

Généralement considérée aussi un des meilleurs cépages cultivés dans la vallée du Douro.

Cette cépage donne des bonnes productions pour le Douro - 2,5 Kgs. à 4 Kgs. par vigne. Cette cépage atteint la maturité très tard. après la Touriga Nacional.

Les vins n'ont pas la même structure de la Touriga Nacional, cependant sont très riches en couleur.

Les vins se caractérisent par des arômes fabuleux de violets et souvent avec une touche de peppermint. Ces caractéristiques apportent complexité et une grande élégance aux assemblages de vin de Porto.

Il y en a des saveurs très intenses de mûre sauvage. Styles très {j'ai et goût persistent. Les vins provenant de la Touriga Fraoça, sans aucun mélange ont une tendance pour oxyder et précipiter plus tôt que les autres variétés.

### **Tinta Barroca**

#### **Slide 20**

Une autre variété très distinguée avec un long pedigree.

Cette variété atteint la maturité très rapidement du à sa peau qui est très fin.

Produit excellents vins très concentrés à partir des grappes avec une graduation alcoolique très élevée (14 degrés et plus). Je considère que les vins provenant de Barroca sont la structure dorsale de tous les grands vins de Porto.

Arômes concentrés de figes sèches. vin très vigoureux et avec beaucoup de tanins.

Les vins de Barroca sont idéals pour faire des assemblages avec Touriga Franca faisant une combinaison d'élégance et longévité.

### **Roriz**

#### **SLIDE 21**

Introduite au Portugal en 19ème siècle c'est la version portugaise du « Tempranillo » Espagnol.

La Tinta Roriz est une variété de grand rendement avec des niveaux moyens de graduation alcoolique et qui atteint la maturité très tard.

Cette variété produit des vins pas tellement structurés et qui ont une tendance pour vieillir assez vite.

Ces vins ont des arômes élégants et saveur de cerises noires et confiture.

Cette une qualité qui se trouve beaucoup dans l'ouest du Douro, donnant des bonnes productions des vins de styles légers qui vieillissent élégamment.

C'est un cépage planté en grande quantité parce que c'est idéal pour faire des Portos Tawny apéritifs, qui ne sont pas très vieux, mais aux même temps sont légers et élégants

## **Sélection de cépages**

Pendant les derniers 30 ans on a planté les vignobles séparant les différents cépages et en faisant aussi leur vinification par qualité de cépage.

Ça donne au dégustateur encore plus de choix de styles quand il assemble les meilleurs vins.

En ce qui concerne les vins « standard » comme les jeunes Tawny et Ruby les raisins sélectionnés sont normalement un mélange de cépage provenant de vignobles moins classifiés. Ces vins ont plutôt le caractère de la région dont ils proviennent

## **L'Eau de Vie**

Le vin de Porto est fortifié avec eau de vie à 77° degrés, distillée de vins portugais, et doit avoir un caractère vineux.

Les eaux de vie sont achetées aux distillateurs officiels et nous choisissons les lots par leur arôme et analyse chimique.

Les moûts de vins de Porto ont d'habitude 12° degrés d'alcool potentiel, et ils sont fermentés approximativement jusqu'à 8 degrés avant d'appliquer l'eau de vie. La quantité ajoutée est d'environ 120 litres d'eau de vie pour faire une « pipa » (barrique de Porto) de 550 litres.

Approximativement 22% d'un Porto est constitué par eau de vie.

Le résultat final est un vin de Porto avec 19/20% d'alcool avec environ 100 gr. de sucre nature] par litre.

## **NOUVEAUX PROJETS**

C'est intéressant remarquer que dans les dernières années, utilisant surtout les cépages Touriga Nacional et Touriga Franca, on a réussi de faire des vins rouges d'excellente qualité.

Deux exemples sont les vins que M. BTW10 Prats produit en joint-venture avec ma famille.

## **SLIDE 22**

Dans l'année 2000 on a produit le premier vin qui s'appelle Chryseia. C'est un vin assemblée, comme le Porto, qui ne provient pas d'une seule propriété mais choisi parmi diverses de nos meilleures propriétés.

En 2002 on a commencé à commercialiser le « Post Scriptum », un deuxième vin de Chryseia.

Dans un temps de commerce difficile ces vins on vendu très bien et sa qualité est déjà reconnue.

## **DÉGUSTATION**

### **SLIDE 23**

#### **1. Graham's Porto Tawny**

J'ai choisi ce vin parce qu'il représente environ 35% de toutes les ventes de vin de Porto, la plupart de laquelle vendu France, où on boit le Porto comme apéritif

Les ventes de ce style de Porto en France ont commencé au début de l'année soixante et ont augmenté d'une façon régulière au long des dernières 50 années.

C'est un style de Porto qui ne peut pas être considéré de haute gamme, mais les Portos de marque comme ceci sont un produit de qualité avec un prix très raisonnable et sont très importants pour l'économie de la région.

Les vins sélectionnés pour ce Tawny proviennent du côté Ouest du Douro où le climat est moins chaud et beaucoup plus humide. Le cépage qui prédomine c'est le Roriz, qui comme j'ai déjà mentionné produit des vins légers.

La vinification est faite en cuves d'auto vinification ou remontage.

Les vins jeunes de l'année sont d'abord assemblés de façon à faire des vins bien équilibrés. Ces vins après un an de vieillissement sont graduellement assemblés avec des vins de 3 /4 ans d'âge. Ça cette une façon de maintenir toujours le même style de la marque.

Ce Porto Tawny Graham a entre 4/5 ans d'âge et a été vieilli en foudre de chêne, il y a une couleur ambre mais avec des tonalités rouges.

Ce sont des vins avec arômes agréables de fruits secs (abricot) et framboises, avec un peu d'épices. Saveur assez riche et équilibré, souple et facile à boire. Un ensemble léger mais élégant.

### **SLIDE 24**

#### **2. Graham's Late Bottled Vintage 2000**

Le Porto LBV (Late Bottled Vintage) c'est la catégorie qui a plus augmenté les ventes dans les dernières années, surtout en Angleterre et Amérique du Nord.

C'est un Porto d'un style ruby, riche et rouge en couleur. Le LBV c'est considéré la haute gamme des vins ruby.

C'est un produit qui provient exclusivement des vins du haut Douro ou Douro supérieure à partir des raisins très bien classifiés.

Un Porto LBV c'est un assemblage d'une seule année choisi parmi des très bons vins. Il est mis en bouteille et vendu dès la quatrième année jusqu'à la sixième année, à partir de la date de vendange.

Ce Porto a un arôme puissant de fruit mûr, caractère de framboises noires sauvages, Riche et dense avec une complexité de saveurs et persistance. Un digestif très approprié pour l'Hiver.

## **SLIDE 25**

### **3. Grabam's Vintage 2003**

Un Porto vintage est assemblé seulement dans les années exceptionnelles et vendus normalement sur le nom de la maison exportateur.

Le vintage c'est vraiment la haute gamme des vins de Porto, considéré souvent entre les grands vins du monde.

Les vintages sont les meilleures Portos choisis parmi les différents lots de meilleures propriétés du Douro Supérieure. Ces petits lots sont maintenus séparés pendant 18 mois pour qu'on accompagne leur évolution.

En Janvier, 18 mois après la vendange le dégustateur doit décider si les vins sont d'une qualité exceptionnelle. En cas affirmatif il commence à choisir ses lots de vintage.

Les éléments essentiels pour cette sélection sont: couleur, structure puissance, élégance, complexité et tannins, pour que le vin se conserve au moins vingt ans en bouteille. Vingt ans c'est en générale l'âge dont le vintage commence à atteindre son mieux.

Habituellement chaque grande marque de vintage choisit ses lots à partir des mêmes propriétés. Ça c'est pour garder toujours un style de la maison. Il faut remarquer qu'au contraire d'autres grands vins qui proviennent d'une seule propriété, le vintage n'est pas un vin provenant d'une seule propriété mais une' assemblage de plusieurs. Souvent ces propriétés ont fait partie de la composition de lots d'une marque de vintage depuis un siècle ou plus.

Le vin est mis en bouteille avec deux ans pour vieillissement dans les chais, sans aucun traitement de collage ou filtration. Par conséquent le vintage forme un dépôt très considérable, et donc il est absolument nécessaire de le décanter.

Graham's Vintage 2003 est le dernier vintage déclaré.

La composition du vin est la suivante :

Touriga Franca	39%
Touriga Nacional	28%
Tinta Barroca	11%
Vigne vieille et d'autres qualités	22%

85% de ces raisins proviennent de quatre propriétés différentes (Quinta das Lages, Quinta dos Malvedos, Quinta VaJe de Malhadas, Quinta da Vila Velha).

Un total de 18 lots a été utilisé pour faire ce Porto.

C'est un Porto de couleur opaque et pourpre. Arôme floral de violets et aussi caractère résineux. Dans la bouche grande intensité de fruit!> noirs sauvages. Grande structure et saveur de réglisse, et bons tannins. Fin de bouche longue. Un Porto puissant capable d'un long vieillissement.

## **SLIDE 26**

### 4. Graham's Tawny 20 ans d'âge

La plupart des compagnies offrent des tawnies vieux de 10, 20, 30 et 40 ans d'âge, Ceux sont des lots de différentes années mais qui ont l'âge moyenne mentionnée.

Ces vins sont sélectionnés à partir des meilleurs vins produits, sauf les vins réservés pour les vintages.

Comme les vins vintage, ces vins proviennent aussi du Douro supérieure et il faut aussi qu'ils aient la structure et potentiel pour vieillir en fonction de l'âge qu'ont veut.

Le premier assemblage des vins sélectionnés sera normalement âgée en bois pendant 4 années et après sera mélangée avec des vins un peu plus vieux.

Ce procès sera répété de nouveau jusqu' au moment où le vin aura les caractéristiques du lot de 20 ans.

Ça c'est un système type «Solera» qui a été conçu pour maintenir un style et âge constant de la mar.que de t'entreprise.

Le rafraîchissement des lots contribuent aussi pour maintenir un bon niveau de fruit et équilibre dans les vins.

Par exemple: Un Porto de 20 ans d'âge n'est jamais un seul lot de vin qui a vieilli pendant 20 ans. Les vieux tawnies ne doivent pas avoir un caractère de bois nouveau

Vieux tawnies vieillissement lentement en fûts de chêne très bien envinés. Le procès d'oxydation lent transforme le vin d'une couleur pourpre opaque à une couleur ambre.

Ce Porto a Un arôme riche de fruits sèches surtout l'amande.

Dans la. bouche il est toujours frais avec une richesse de fruit et aussi saveurs de caramel et figues secs.