Le vignoble du Portugal

Sommaire

Chapitre 1: Localisation
Chapitre 2 : Histoire
- Antiquité
- Moyen-âge
- Renaissance
- Époque Moderne
- Époque Contemporaine
- Époque actuelle

Chapitre 2 : Économie
- Introduction
- Production
- Vente
- Cave coopératives
- Négociants

Chapitre 4 : Géographie et terroirs
- Climat
- Sol

Chapitre 5 : Les cépages
Cépages rouges
-

Cépages blancs
-

Chapitre 6 : Classement des vins portugais
- A
-

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification
- Vins rouges
- Vins blancs

Chapitre 8 : Association avec des mets
- Vins rouges
- Vins blancs

Bibliographie

Localisation

Le Portugal se situe à l'extrémité de l'Europe continentale, dans la péninsule Ibérique entre le 36 et le 42° parallèle nord. Il est en bordure de l'océan Atlantique et fait frontière avec l'Espagne**.** Il forme un rectangle, large de 160 km en moyenne et de 560 km de long et est 6 fois plus petit que la France.

Le vignoble, en diminution, s'étend sur 195 000 ha (2016). Il est dispersé dans tous le pays et en particulier dans le centre et le nord. C'est la 9° superficie viticole mondiale (vin de cuves, de table et secs confondus). La vigne occupe une place importante dans l'agriculture portugaise. La diversité des sols et des climats a favorisé la production de vins très variés.

Les principales régions productrices sont du nord au sud :

- le Minho (Vinho Verde)
- la vallée du Douro (Porto et DOC Douro)
- le vignoble de Bairrada
- le vignoble du Dão
- le vignoble de Ribatejo
- la péninsule de Setubal
- l'Alentejo
- l'Algarve
- l'île de Madère
- les Açores

Les grandes régions du Portugal

Source carte : https://pedalportugal.com/day-rides/

REGIONS VITICOLES DU PORTUGAL

Histoire du Portugal

Antiquité :
L'histoire du vin au Portugal débute 2000 ans avant J.C. Ce sont des Turco-Mongols qui plantent les premières vignes dans les vallées du Taje et du Sado.

De nombreuses civilisations s'installèrent dans la péninsule Ibérique : les Phéniciens et les Celtes, qui firent du commerce avec l'actuelle Lisbonne, les Grecs et les Carthaginois, qui établirent des comptoirs de commerce le long de la côte sud. Au X° siècle avant J.C, les Phéniciens introduisent de nouvelles variétés de raisin et font du commerce avec des vins locaux. Au VII° siècle avant J.C, les Grecs modernisent la culture de la vigne. Entre le VI° siècle et le II° siècle av. J.C. : Les Celtes permettent un premier essor de la culture de la vigne.

Les Romains vont très fortement développer la vigne et en faire le commerce dans une grande partie de la péninsule Ibérique, pas seulement sur les côtes. La viticulture prend alors une place importante en agriculture.

Moyen Âge :
À partir du V°siècle, des peuples caucasiens (Alains) et germaniques, (Suèves puis Wisigoths) occupent la totalité de la péninsule ibérique. Ses différents peuples, appréciaient le vin et la culture romaine. Progressivement, la culture romaine c'est mélangée aux cultures des différents peuples dits barbares, pour donner naissance à de nouvelles populations, dont les cultures seront très imbriguées. Les Barbares doivent leur nom à la perception qu'en avait les Romains les plus aisés. Mais la réalité était plus complexe et de nombreux chefs barbares sont devenus citoyens romains ou sont rentrés dans les armées romaines et inversement, les Romains les moins aisés ont été attirés par la puissance des chefs barbares et de leur culture et sont devenus Goths (ou Francs en Gaule...). C'est progressivement et suite à l'affaiblissement de la puissance de Rome que les peuples dits barbares dominèrent la région. Mais la vigne continua à être cultivée, et le vin consommé et vendu.

VIII° siècle : Les Maures traversèrent le détroit de Gibraltar et profitant de la division des Wisigoths, s'établirent dans la péninsule Ibérique, jusqu'à la hauteur du fleuve Douro au nord. La religion chrétienne, tolérée, permit le maintien de la culture de la vigne.

1139 : Le comté du Portugal forma un royaume indépendant, dont le souverain, Alphonse Ier Henriques, repoussa les Maures jusqu'à Lisbonne (1147). Ses successeurs poursuivirent la reconquête. Alphonse I^{er} fit appel aux Cisterciens. Il leur offrit des terres à Acobaca où ils construisirent une abbaye pouvant accueillir 900 moines qui s'attachèrent à produire du vin.

Au XII° siècle, l'ordre de Citeaux fondera 100 couvents et influencera également la viticulture.

Renaissance / Temps modernes :
XV°-XVI° siècle : Exploration et exploitation des côtes africaines, indiennes et brésiliennes.

En 1487, Bartolomeu Dias passe le Cap de Bonne Espérance et, en 1498, Vasco de Gama atteint Calcutta. L'Empire du Portugal est à son apogée. Des muscats et de la malvoisie sont introduits dans l'île de Madère. Le vinho verde se développe le siècle suivant.

En 1494, le traité papale de Tordesillas divise en deux le nouveau Monde et en donne la responsabilité aux deux puissances coloniales du moment, le Portugal et l'Espagne.

1550 : le vin est devenu le produit le plus exporté.

1581 : Philippe II d'Espagne envahit le Portugal. Le pays connaît une période de déclin : son

empire maritime est attaqué par les Anglais et les Hollandais. Le vin portugais commence à être bu en Angleterre.

1640 : Les Portugais se révoltent contre l'Espagne. Ils acquirent leur indépendance par le traité de Lisbonne en 1668. Jean IV de Bragança devient roi du Portugal. Les Anglais étaient très présents dans l'économie maritime du pays. c'était une forme de colonisation passive des ports. Les Anglais commencèrent à développer le commerce triangulaire auquel participaient les vins du Portugal, la morue de Terre-neuve et la filature anglaise.

XVII° siècle : Les négociants anglais découvrirent le Porto. Le vin rencontra un vrai succès en Angleterre. Les tensions politiques et économiques entre les Anglais et les Français vont favoriser le développement du vignoble du Douro.

À partir de 1672, sous la pression conquérante de Louis XIV sur les Provinces-unies, les Hollandais s'associèrent aux Portugais. Ils arrêtèrent leur achat de vins français et passèrent des contrats avec les négociants portugais (vin blanc de Lisbonne et vin rouge du Douro).

En 1755, le grand tremblement de terre qui détruisit Lisbonne eut un impact sur la viticulture. Afin de reconstituer la ville, le premier ministre créa des compagnies qui obtenaient le monopole de certaines activités commerciales. Ce fût le cas pour la compagnie vinicole du Douro qui prit en main le commerce du Porto et qui décida de viner les vins de Porto. Par cette stratégie, le Portugal réussit à reprendre la main sur le marché du Porto et écarta les négociants anglais installés au Portugal.

En 1703, le traité de Methuen, entre l'Angleterre et le Portugal, favorisa la vente du Porto sur les vins français grâce a des taxes allégées. De plus, les vins vinés étaient très appréciés lors des voyages en mer car supportant mieux les transports longs et difficiles.

Les migrants portugais partis faire fortune au Brésil qui s'en retournaient au pays se mirent à acheter des domaines et à y planter de la vigne. De grands domaines viticoles virent ainsi le jour.

Progressivement, suite à la mise en place du métayage, la taille des vignobles se fractionna. On passa d'une structure avec de grands vignobles à des tailles de domaines plus réduits.

Époque contemporaine :

XIX° siècle. : Napoléon I° fit occuper le Portugal en 1807, qui se libéra complètement avec l'aide des Anglais en 1811. Le Brésil, colonie du Portugal, accède à l'indépendance en 1822.

1870 : Le Portugal sera fortement touché par le phylloxéra dans la zone du Douro puis dans l'ensemble du pays. Un négociant anglais, John Fladgate, proche du négociant Taylor se rendra en France pour comprendre comment lutter contre le puceron. Le vignoble aura du mal à s'en remettre.

1910 : La monarchie est abolie et la République du Portugal est proclamée.

En 1926, un coup d'état marque le début de la dictature d'Antonio de Oliveira Salazar qui durera jusqu'en 1968. Cette période sera marquée par une forte intervention de l'état dans l'organisation de la production vinicole. En 1937 sera créée la Junta national do Vinho, ayant pour objectif de relancer la dynamique vinicole grâce à la création d'un tissu dense de caves coopératives dans tout le pays. En l'espace de 20 ans, plus de 100 caves coopératives verront le jour.

1974 : " Révolution des Œillets ". Les militaires, sans la moindre violence, chassent Caetano (successeur de Salazar) du pouvoir pour rétablir la démocratie.

1986 : Le Portugal devient membre de la CEE. Le vignoble est très fortement restructuré et le système des appellations se cale sur le modèle de l'Union européenne. Les aides au désenclavement routier, dans ce pays loin d'être plat, favorisent les échanges et rapprochent la zone du vignoble de Dão et du Douro de la capitale, facilitant le commerce. Le transport est raccourci de plusieurs heures grâce au réseau routier moderne. Le vignoble du Douro se tourna alors vers la production de vin rouge qualitatif, même chose pour le Dão.

Histoire du Douro

L'histoire des vignobles du Haut-Douro remonte à des temps reculés. Toutefois, ce n'est que dans la seconde moitié du XVII° siècle, avec l'essor de la viticulture du Douro et la croissance rapide de l'exportation des vins qu'apparaît la désignation "vin de Porto".

À la fin du XVII° siècle, alors que les empires maritimes du Nord rivalisaient les uns avec les autres, les Flamands et les Anglais se montrèrent de plus en plus friands de vins ibériques, au détriment des vins bordelais et des vins provenant d'autres régions françaises. L'Angleterre importa de plus en plus de porto. Tant et si bien que le Traité de Methuen, signé en 1703 par le Portugal et l'Angleterre, consacra en termes diplomatiques ces échanges commerciaux et prévoira, en contrepartie, un traitement privilégié pour les tissus britanniques sur le marché portugais.

La production du Douro, stimulée par cette envolée de la demande britannique et par la hausse des prix, tenta de s'adapter aux nouvelles exigences du marché. Cependant, les intérêts du négoce s'affrontèrent et, comme pour tous les grands vins, favorisèrent l'émergence de nombreux cas de fraudes et d'abus.

Dès le milieu du XVIII° siècle, alors que la production viticole continuait de croître, les exportations marquèrent le pas. Les prix furent en chute libre et les Anglais, qui accusèrent les exploitants d'être à l'origine de ces fraudes, décidèrent de suspendre leurs achats de vin.

Cette crise commerciale alliée à la pression des grands viticulteurs du Douro, soucieux de leurs intérêts et de l'impact du tremblement de terre de Lisbonne, fût à l'origine de la création de la Compagnie générale de l'agriculture des vignes du Haut-Douro, en 1756. La création de cette entité tendit à garantir la qualité du produit en luttant contre les fraudes, en établissant un équilibre entre la production et le commerce et en stabilisant les prix. Dans cet esprit, on procède pour la première fois à la "délimitation des montagnes". La région productrice fût balisée par 335 bornes de granit portant la désignation de l'exploitation, accordée exclusivement aux meilleurs vins, couramment appelés "vins fins", seuls à pouvoir être exportés en Angleterre.

Dans la seconde moitié du XVIII° siècle, une conjugaison de facteurs entraîna de profonds changements dans les pratiques viticoles de cette région. Après les destructions provoquées par l'oïdium, vers 1860, c'est au tour du phylloxéra, dix ans plus tard, de faire des ravages en ruinant une bonne partie des vignes de la zone délimitée.

Peu à peu réorganisés et occupant désormais de plus vastes étendues (plantation du Douro supérieur), les vignobles du Douro furent aux prises, dès la fin des années 1880, avec un autre ennemi : la crise commerciale et la fraude. Les imitations de vin de Porto devinrent monnaie courante sur les principaux marchés. Crise commerciale, crise agricole : le Douro se transforma en un paysage de misère.

En 1907, le dictateur João Franco signa un décret pour réglementer la production, la vente, l'exportation et le contrôle du porto, revenant ainsi aux principes qui, 150 ans plus tôt, dictaient la politique de défense du label menée par le marquis de Pombal. La région productrice fit alors l'objet d'une seconde délimitation qui engloba cette fois le Douro Supérieur. Le monopole d'exportation des vins de Porto fut à nouveau réservé à la zone de l'estuaire du Douro et au port

de Leixões, tandis que la dénomination "porto" était exclusivement accordée aux vins liquoreux de la région du Douro ayant une alcoométrie minimum de 16,5°.

Les exportations connurent une envolée inattendue et en 1924/1925 passèrent la barre des 100 000 fûts ; un niveau qui ne sera à nouveau égalé qu'à la fin des années 70.

Toutefois, l'état des villages du Douro ne semble pas avoir tiré parti de ce regain commercial. À la fin de la monarchie et pendant la I° République, la hausse des impôts et des prix des marchandises contribua à aggraver la misère et la faim. L'instabilité politique du premier quart du XX° siècle coïncida avec l'une des périodes les plus houleuses pour la région du Douro. Les manifestations, les rassemblements, les mutineries, les incendies de train à l'eau-de-vie, les prises d'assaut des mairies et des bâtiments publics se succédèrent.

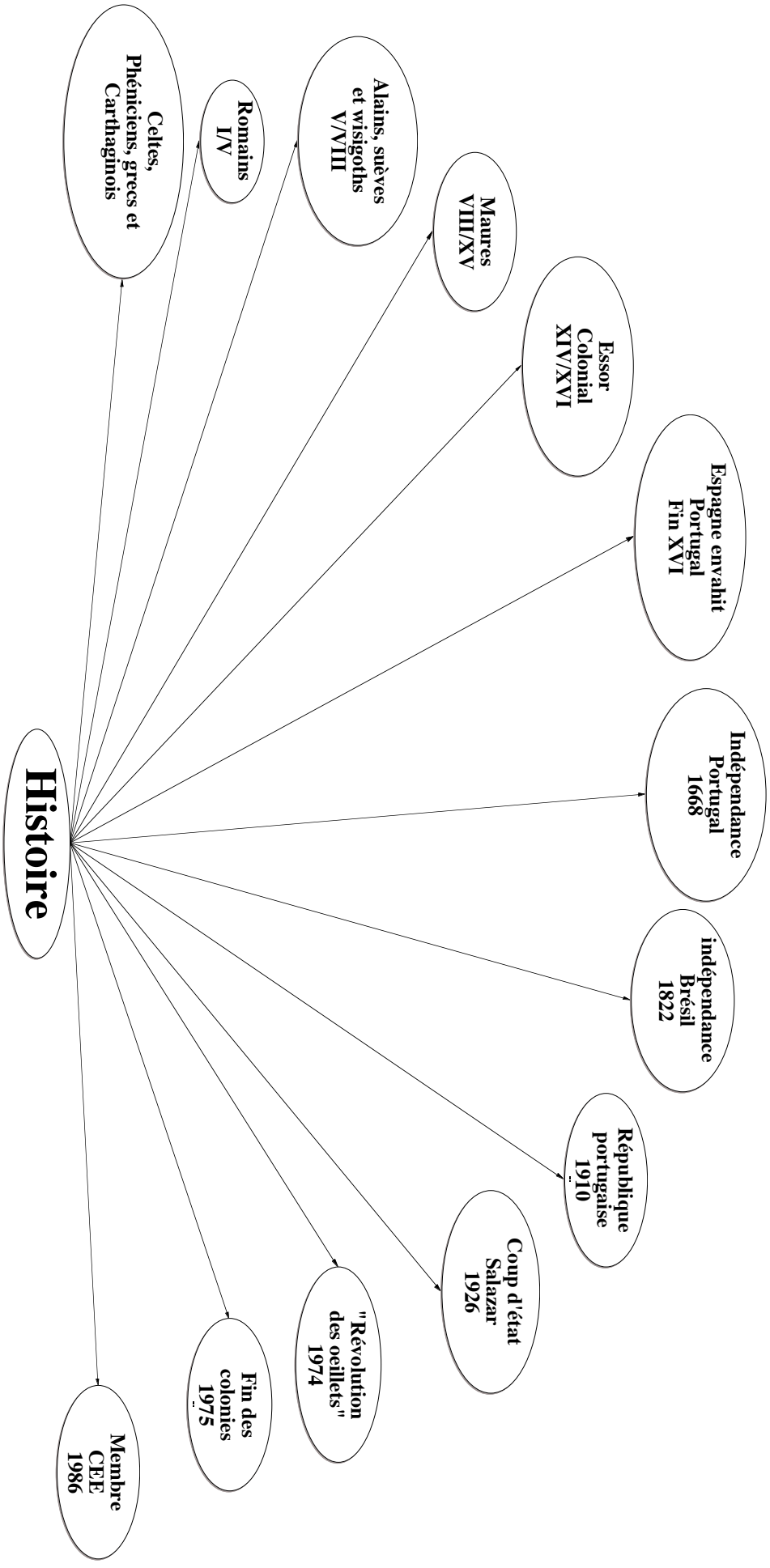
Le nouveau régime, issu du soulèvement militaire du 28 mai 1926, décide d'imposer de nouveaux changements dans l'organisation du commerce de porto et de l'exploitation agricole du Douro, par le biais, notamment, d'une plus forte intervention de l'État.

Dès 1926 est construit l'entrepôt de Vila Nova de Gaia, destiné à devenir la succursale de la région productrice. Toutes les entreprises faisant commerce de porto se voient contraintes d'y installer leurs celliers destinés au vieillissement du vin. Cette décision marque la fin de la commercialisation directe du vin à partir du Douro.

La mise à jour du cadastre parcellaire des vignobles est alors entreprise. En fonction de l'emplacement, des caractéristiques du terrain, des cépages et de l'âge des vignobles, la Casa do Douro délivre tous les ans à chaque exploitant vinicole, l'autorisation de produire une quantité prédéfinie de moût correspondant à une qualité spécifique (de A à F en ordre décroissant de qualité) et à un prix donné. C'est le système dit de benefício.

À partir des années 1950, la région assista à l'essor du mouvement coopératif qui, dès le début des années 60, comptera près de 10% des exploitants et de la production vinicole régionale.

Après la Révolution des Œillets de 1974, 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.


Histoire
Celtes, Phéniciens, grecs et Carthaginois
Romains I/V
Alains, suèves et wisigoths V/VIII
Maures VIII/XV
Essor Colonial XIV/XVI
Espagne envahit Portugal Fin XVI
Indépendance Portugal 1668
indépendance Brésil 1822
République portugaise 1910
Coup d'état Salazar 1926
"Révolution des oeillets" 1974
Fin des colonies 1975
Membre CEE 1986

Économie

Le Portugal a adhéré à la Communauté Européenne en 1986. Le pays a réalisé des progrès économiques considérables, mais c'est beaucoup endetté. Comme l'Espagne, il a été fortement affecté par la crise économique de 2008. L'économie du Portugal est basée principalement sur le tourisme et la viticulture. La pêche est aussi une des principales activités (sardines et thon). Le pays possède assez peu de ressources naturelles. Il dispose cependant de l'une des plus grandes ressources forestières d'Europe et produit plus de la moitié du liège mondial. Les principales activités industrielles sont la fabrication du vin et l'emballage du poisson. Le Portugal produit aussi de l'huile d'olive, des textiles, du tabac, de la farine et des tuiles.

Le vignoble s'étend sur 224 000 hectares (2014), soit 2,4% de la superficie du vignoble mondial (8° position au monde). Il produit 7 à 8 millions hl/an

Le Portugal est le 11° producteur mondial de vin en 2014 et le 5° producteur européen. Depuis 1995, la production a oscillé entre 360 et 950 millions de litres. 619, 5 millions ont été produit en 2014. L'effet climatique est important au Portugal et cela se répercute sur la production. Celle-ci représente 154,9 % de la consommation nationale. Une grande partie, peut donc être exportée (35%). Le porto représente 64% des exportations (Angleterre).

Les principaux clients du Portugal sont la France, l'Angola, le Royaume-Uni, les Etats-Unis et la Belgique. La France et l'Angola achètent les vins les moins qualitatifs.

Les exportations de vins en bouteille ont augmenté en volume et en valeur entre 2011 et 2015, mais la part du vrac a reculé. 70% du vin exporté est embouteillé.

Les vins blancs ont tendance à diminuer au profit des vins rouges qui représentent 69% de la production. Les vins sans IG ont tendance à diminuer au profit des vins avec IG.

Le gouvernement du Portugal soutient la viticulture. En 2013, la filière à reçu 326 millions d'euros à provisionner sur 5 ans. 50 millions ont été prévu pour la communication.

Le pays à 180 000 producteurs dont seulement 13% ont une production supérieure à 100 hl (beaucoup livrent à une coopérative). Le vignoble est particulièrement atomisé, la superficie moyenne des exploitations étant de 1 hectare.

Le vignoble est plus ou moins âgé selon les régions et en cours de restructuration.

Les rendements des 3 dernières campagnes avoisinaient 50 hl/ha pour 50% de la superficie, soit un rendement moyen comptant parmi les plus faibles d'Europe.

La production de raisin de table est très faible au Portugal comparé à celle d'Espagne.

Le Portugal est le plus premier producteur de liège du monde, il produit 70% du liège mondial.

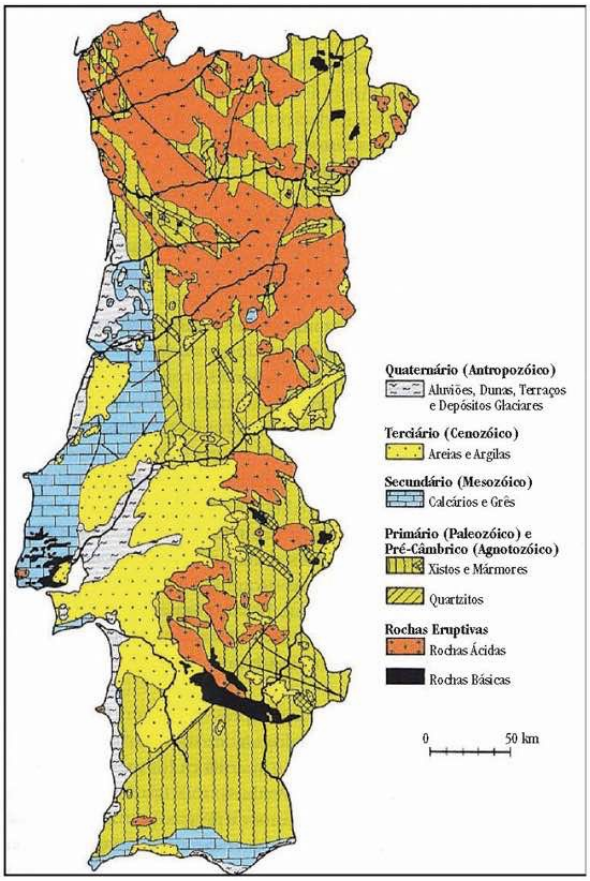
Géographie des terroirs

Le climat.

Le climat est de type méditerranéen qui subit des influences océaniques le long des 830 Km de côtes. Au sud, la chaleur est plus présente. Les écarts de températures sont assez importants entre l'été et l'hiver. Les étés sont très chauds. Les volumes des pluies décroît du nord (Minho et Douro) au sud (Lentejo et Algrave) et du littoral occidental vers l'intérieur des terres. Les régions en altitude peuvent recevoir jusqu'à 2400 mm de pluie par an alors que les plaines méridionales sont assez sèches.

Le sol

La péninsule Ibérique est constituée d'un ensemble de boucliers, anciennes îles de la mer Téthysienne, compressés lors de l'orogenèse alpine entre des sédiments soulevés et plissés. Le massif de la Galice et du Nord du Portugal est le fragment méridional du massif Avallonien, dont le fragment septentrional est le massif armoricain. Cette fragmentation est intervenue lors de la rotation du bloc Ibérique durant l'orogenèse himalayo-alpine. Il c'est formé un plateau central élevé (la meseta) entouré de chaînes plus élevées comme les monts cantabriques, les Pyrénées ou la Sierra Nevada.



Les sols des vignobles portugais sont variés. Ils peuvent être argileux, calcaire, sableux schisteux, granitiques. Une partie se trouve à une altitude assez haute (max 800 m), dans la continuité des plateaux espagnols. Le Douro présente une culture en terrasse particulière qui a été classé patrimoine mondial de l'humanité.

géologie du Douro :
Située dans le nord-est du Portugal dans le bassin hydrographique du Douro, entourée de montagnes qui lui confèrent des spécificités pédologiques et climatiques, la région s'étend sur un total de 250 000 ha, divisées en trois sous régions très distinctes. Les limites originales de la délimitation séparaient le Haut-Douro du Douro supérieur au niveau de Cachao de Valeira. Un monolithe de granit barrant le fleuve empêchait toute navigation en amont. Les sols sont constitués de complexes de schistes entourés d'une formation granitique. La région est vraiment très belle, je vous invite à vous y rendre. Il suffit de suivre le Douro, de la frontière espagnole à Porto. Franchement vous ne serez pas déçu du voyage.

Les cépages

Le Portugal, vieux pays producteur, possède un grand nombre de cépages, qui ont été sélectionnés progressivement au cours des siècles. La DOC porto peut en contenir 50. Comme l'Italie et l'Espagne, cette diversité s'est conservée malgré le passage du phylloxéra, pour différentes raisons et en particulier une moins forte modernisation du vignoble au XIX° et XX° siècle. Par contre, un même cépage peut porter différents noms selon les lieux, c'est par exemple le cas du tempranillo qui là-bas peut s'appeler tinta roriz dans le Douro et aragones dans l'Alentejo. Le Portugal produisant plus de vins rouges que de vins blancs, il existe un plus grand nombre de cépages rouges.

Les cépages blancs : alvarinho, arinto, assario branco, azal branca, batoca, barcelo, bical, bual, crato-branco, dona-branca, malvoisie, maria-gomez, tradajura, rabigato , loureiro, arinto, l'encruzado, sercial et Verdelho. On trouve également du muscat, di chardonnay

Les cépages principaux du vinho verde blanc sont l'alvarinho, l'azalbranco et l'avesso.

Le madère est lui produit avec le verdelho branco, le bual et la malvoisie.

Les cépages rouges : Ils sont essentiellement autochtones : touriga nacional, tinta-francisca, tinta barroca, tinta-roriz alvarelhao, touriga-francesa...), tandis que les cépages internationaux (notamment français) restent marginaux.

Dans le Douro, les cépages utilisés pour faire le porto et les vins rouges sont le touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz , Tinta barroca et Tinto Cão. Dans leur grande majorité, les vins sont élaborés à partir de plusieurs cépages, leur conférant un profil bien caractéristique du Douro. Il existe également de bons exemples de vins monovariétaux, issus d'un cépage unique, parmi les trois premiers principalement.

Cépages blancs	cépages rouges
alvarinho : appelé albarino en Espagne (vinho verde)	alfrocheiro preto (vinho verde)
arinto (dao, carcavelos blanc, bucelas)	alvarelhao (porto, vinho verde, dao)
azal branco (vinho verde)	amaral (lafoes)
avesso (vinho verde)	azal tinto
barcelo (dao)	baga : le cépage le plus cultivé au Portugal
bical (bairradaa)	bastardo (porto, vinho verde, dao)
bual ou boal (carcavelos, madère)	borracal (vinho verde)
carcéal (dao)	cabernet sauvignon
esgana cao (bucelas)	casculho (porto)
fernao pires (dao)	castelao (colares)
gouveio (porto)	cornifesto (porto)
malvoisie (porto, madère)	donzelino do castelo (porto)
maria gomes (principal blanc de bairrada)	espadeiro tinto (vinho verde)
moscatel branco (porto)	moreto
moscatel galego dourado (carcavelos)	mourisco semente (porto)
moscatel roxo (porto)	negra mole
muscat d'Alexandrie(muscat de Setubal)	ramisco (colares)
pederna (vinho verde)	souzao (porto)
rabigato (porto)	tinta amarela (porto)
sercial (lafoes, madère)	tinta barroca (porto)
tradajura (vinho verde)	tinta carvalha (porto, dao)
verdelho branco (madère)	tinta de barca (porto)
chardonnay	tinta francisca (porto)
	tinta pinheira : issu du pinot noir (vinho verde)
	tinta roriz ou aragones : tempranillo (porto, alenteje)
	tinto (porto)
	tinto cao (porto, vinho verde)
	touriga francisca (porto)
	touriga nacional (porto, dao, lafoes)
	trincadeira
	verdelho tinto (vinho verde)
	vinhao (vinho verde)

DO, DOC, AOP et autres dénominations.

On trouve des vins dans toutes les régions du Portugal. Le climat et l'histoire de ce pays ont favorisé le développement de la vigne. La législation des vins portugais a été modifiée en 1986 lors de l'entrée du Pays au sein de la communauté européenne. Depuis 2009, dans un souci de simplification la totalité des législations vinicoles sont similaires. Il y a des vins sans indication géographique (vins sans I.G) et les vins avec indication géographique qui contiennent des AOP, classe la plus restrictive et des IGP, classe plus souple.

Entre 1986 et 2009	Depuis 2009
vin de mesa	Vins sans IG : vin du Portugal
vinho regional : équivalent des IGT italiennes	IGP
IPR : indication de provenance réglementée (équivalent de nos ex AOVDQS)	AOP comme chez nous les IPR peuvent basculer vers les AOP
DOC : dénomination d'origine contrôlée (équivalent de nos AOC)	toutes les DOC deviennent des AOP

région	AOP
Minho , situé au nord ouest du Portugal, des rives du Douro jusqu'à la frontière avec l'Espagne, coté océan. région très pauvre.	vinho verde
Tras-os-Monte au nord est du pays, sur les rives droites et gauche du fleuve Douro	douro, porto chaves, valpaços, planalto-Mirandés
Beiras : centre du Portugal de l'océan à la frontière espagnole	dao, bairrada, pinhel, Tvora-varosa, lafoes, beira interior
Estremadure : sous les Beiras, en bordure d'océan, au niveau de Lisbonne	bucelas, colares, carcavelos, lourinha, obidos, torres vedras, alenquer, arruda alcobaça, encostas de Aire
Ribateja à l'intérieur des terres au niveau de l'Estremadura	ribateja sur les aires Tomar, Sanatrem, Cartaxo, Almeirim, Coruche
Terras do Sado	setubal, palmela
Alentejo sud du Portugal	Alentejo sur les aires : Portalegre, Borba, Rebondo, Evora, Reguengos, Vidigueira, Granja-Amareleja, Moura
Algarve extreme sud du Portugal	lagos, portimao, lagoa, moura
île de Madère	madeira
îles des Açores	graciosa, pisco et biscoitas

Description des grandes régions viticoles

1. DOC Douro et Porto : C'est la région la plus connue du Portugal pour la qualité des Porto et des vins rouges d'une très bonne qualité. Le vignoble couvre 45 546 ha dont 37 592 ha présente des difficultés structurales (altitudes, fortes pentes, terrasses) avec 17 000 ha ayant plus de 30% de pente. Le vignoble est localisé sur les terrasses schisteuses et caillouteuses des rives du Douro, très difficiles à travailler et très enclavées jusqu'au XX° siècle. Les racines des cep doivent aller chercher l'eau jusqu'à 12 m de profondeur. Seule la vigne peut être cultivée sur ces plateaux, c'est donc une région très spécialisée en agriculture. Cette zone a été classée au patrimoine mondial de l'humanité (très belle région, pour la beauté des paysages et son histoire), elle a bénéficié de subventions importantes afin de moderniser les terrasses. La région se sous-divise en trois, le Bas-Corgo, le Haut-Corgo et le Douro supérieur

2. DOC Dão : Entre le Haut-Douro et Coimbra, à mi-distance entre l'Espagne et l'océan, sur près de 20 000 ha. Le vignoble se situe entre 200 et 1000 m d'altitude. Les vins sont majoritairement rouges et d'une très bonne qualité, avec une bonne aptitude à la garde (acidité). L'encépagement des vins rouges est à base de touriga nacional, alvarelhao, tinta roriz et bastardo. Les blancs les plus réputés sont à base d'Encruzado, complété avec d'autres cépages et élevé en chêne.

3. DOC Bairrada : 18000 ha. Près de l'océan, à mi-distance entre Lisbonne et la frontière nord de l'Espagne. Sols argilo-calcaire. Rendements de 60hl/ha. Cépages rouges : Baga, Moreto en blanc : Bibal, maria gomez, Rabo-de-Ovelha

4. région de l'Estremadura: On trouve 3 IPR et 3 DOC

5. Vinho verde : 35 000 ha. Nord ouest du Portugal. Cépages alvarinho. Petit degrés d'alcool

6. Madère : 1850 hectares. VDN (obtenu par différents moyens de chauffage des cuves ou des fûts durant 3 mois à 5 ans (selon méthode) entrainant la perte d'environ 10% du volume et de 2% d'alc.vol). Il représente 0,8% de la production national de vin.

7. Stubal : Moscatel (VDN) : 3 cépages de muscat, jusqu'à 25 mois de vieillissement.

8. Alentejo : 20 000 ha . Rouge de qualité supérieure.

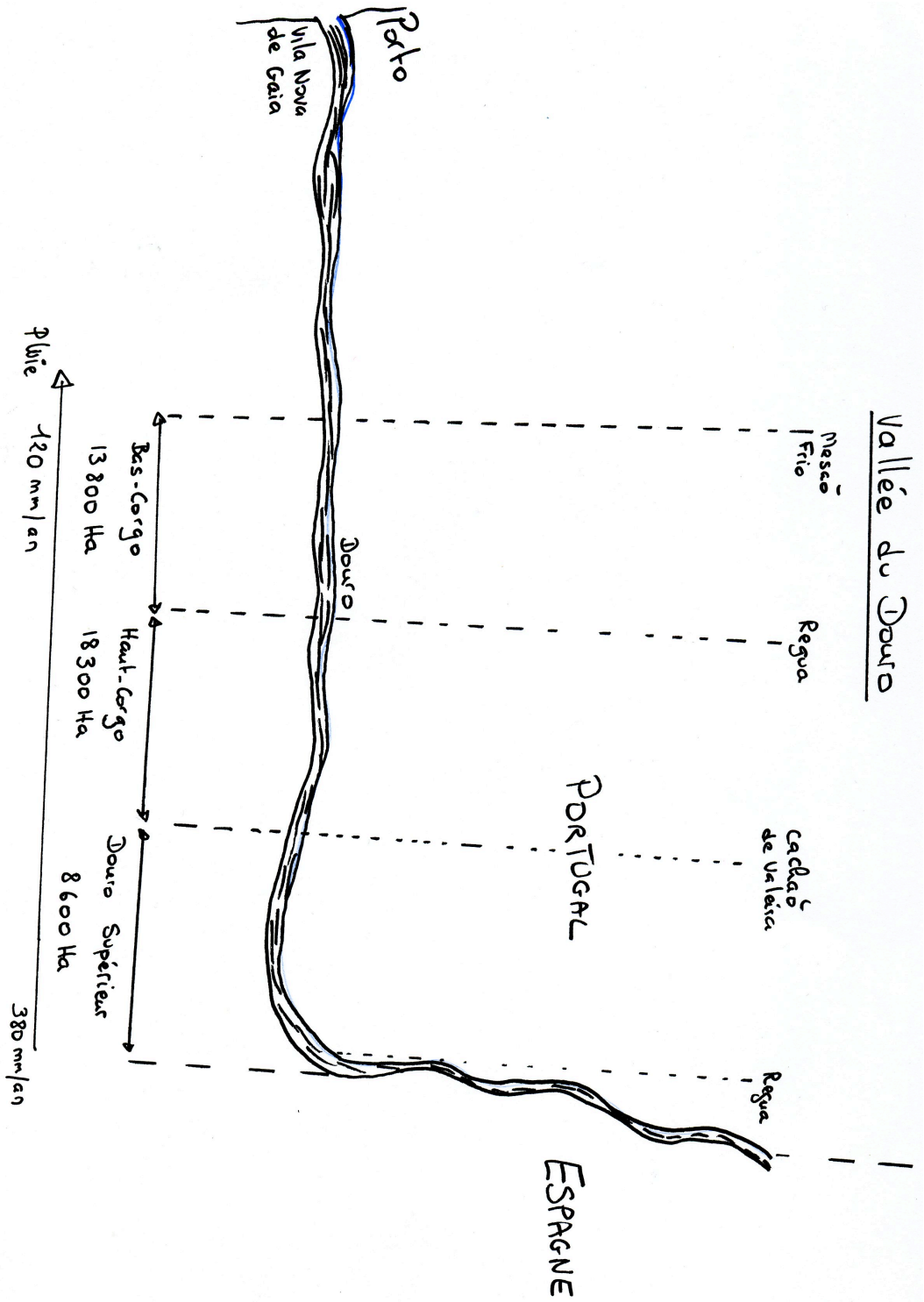
Description d'une région : Le Douro

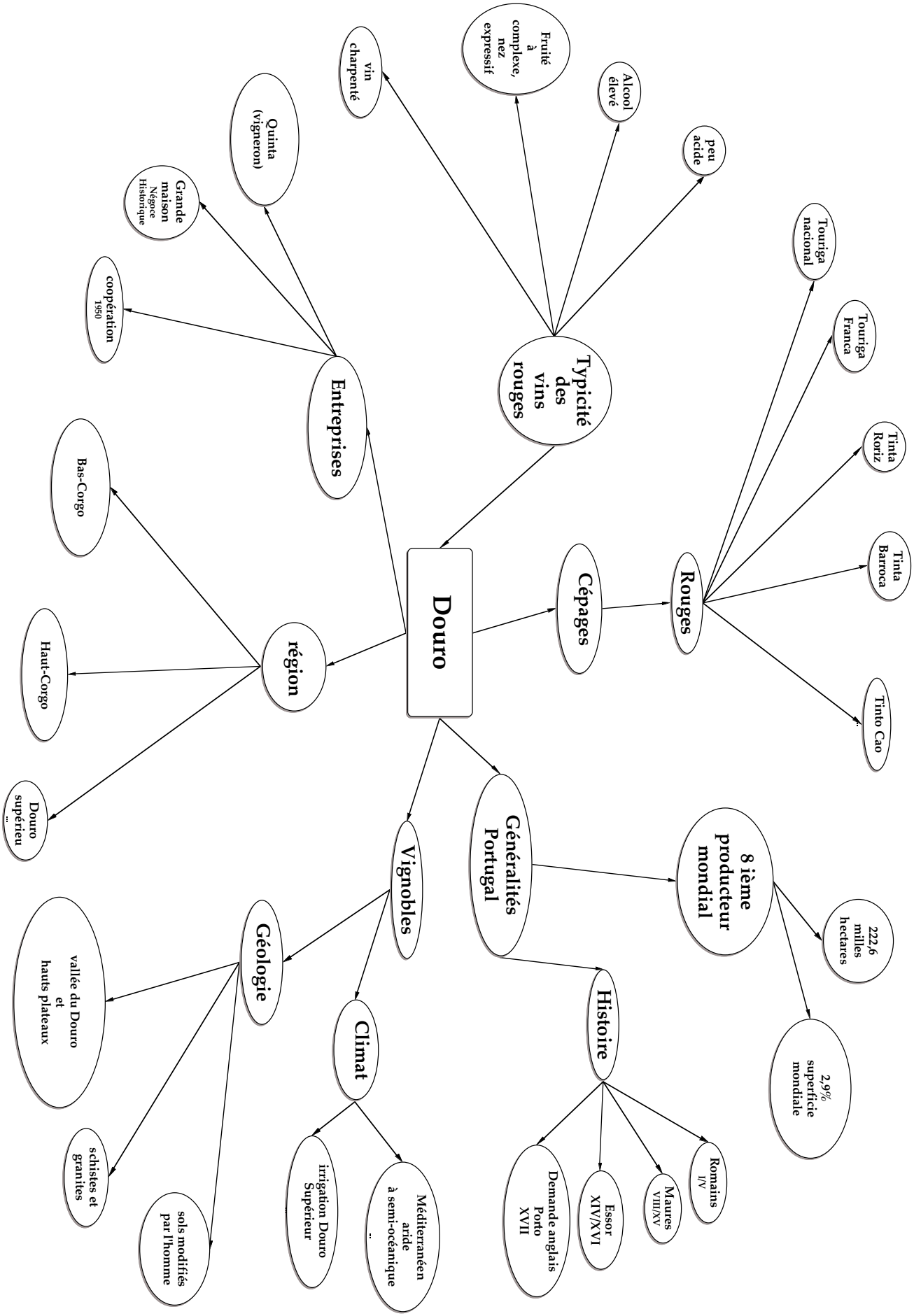
Située dans le Nord-Est du Portugal, dans le bassin hydrographique du Douro, entourée de montagnes qui lui confèrent des spécificités pédologiques et climatiques particulières, la région s'étend sur un total de 250 000 ha et est divisée en trois sous-régions que distinguent clairement leurs caractéristiques à la fois climatiques et socio-économiques.

Jadis, seule la zone du Haut-Douro était largement occupée par la vigne, raison pour laquelle les auteurs employaient la désignation de Haut-Douro pour désigner les vignobles correspondant aujourd'hui au Bas-Corgo et au Haut-Corgo.

Les limites originales de la délimitation séparaient le Haut-Douro du Douro Supérieur au niveau de Cachão de Valeira. Cette division s'expliquait par un accident géologique : le monolithe de granit se trouvant dans le fleuve rendait impossible toute navigation au-delà de cet obstacle. La différence de développement de ces deux zones était évidente ; il suffisait de constater l'abondance de vignes dans le Haut-Douro par rapport à celles du Douro Supérieur.

Les plus larges étendues de vignobles se trouvent dans le Bas-Corgo. Le Haut-Corgo s'étend en amont jusqu'à Cachão de Valeira mais la superficie occupée par la vigne y est moins importante. Quant au Douro Superieur, il se prolonge jusqu'à la frontière espagnole.




Douro
Rouges
Touriga nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinto Cao
Cépages
Typicité des vins rouges
Fruité à complexe, nez expressif
Alcool élevé
peu acide
vin charpenté
Entreprises
Quinta (vigneron)
Grande maison Négoce Historique
coopération 1950
région
Bas-Corgo
Haut-Corgo
Douro supérieu...
Généralités Portugal
8 ième producteur mondial
222,6 milles hectares
2,9% superficie mondiale
Histoire
Romains I/V
Maures VIII/XV
Essor XIV/XVI
Demande anglais Porto XVII
Vignobles
Géologie
vallée du Douro et hauts plateaux
schistes et granites
sols modifiés par l'homme
Climat
irrigation Douro Supérieur
Méditerranéen aride à semi-océanique

Typicité des vins, particularité de vinification

Les vins

Vins rouges (tinto) à consommer jeunes : la plupart se teintent d'une couleur pourpre et adoptent des arômes de fruits rouges tels que la framboise et la fraise, parfois complétés par une touche florale. Moyennement charnus, ils sont empreints d'une astringence équilibrée. Ils accompagnent les plats de viande peu élaborés, la morue, les pâtes ou les pizzas. Ils doivent être servis entre 13° et 15°C.

Vins rouges de garde : ils sont dotés d'une couleur profonde et d'arômes complexes et intenses . Jeunes, ils dégagent des notes de fruits noirs macérés à l'alcool, d'épices, de cuir, de chocolat et de violette. Ils sont souvent passés en fût de chêne. Ce sont des vins bien charpentés aux tanins persistants. En vieillissant, ils se complexifient. En bouche, le vin est doux et reste équilibré. Ils ont une typicité de vins du Sud et rappellent le Porto. Jeunes, ils s'allient aux plats de viande rouge comme un steak ou une viande rôtie fortement assaisonnée et s'accordent aussi à certains plats traditionnels portugais tel que le rôti d'agneau ou le carré de veau. Vieux, ils sont recommandés en accompagnement des gibiers et doivent alors être servis à une température comprise entre 16° et 18°C.

- Les vins blancs : Branco
- Les vins rosés : Rosado
- Mousseux : spumante

Les différents produits :
- Vinho verde : vin blanc et rouge
- Douro : Porto, vin rouge, vin rosé et blanc
- Dao : vin blanc et rouge
- Bairrada : vin blanc et rouge
- Colores : vin blanc et rouge
- Carcavelos : vin doux naturel
- Bucelas : vin blanc
- Madeira : vin doux naturel

Particularités, mode de production
Vinho verde blanc : le %alcool/volumique est faible, l'acidité total est élevé. Le vin est légèrement pétillant, cela est donné par le CO_2 au cours de la FML.

Douro : Le vin rouge DOC Douro est récent. La région est avant tout productrice de Porto depuis le 17ième siècle. C'est dans les 10 dernières années que la demande d'un vin rouge issu de la vallée du Douro a émergé. Ils sont élaborés avec les mêmes cépages que ceux du Porto, par des vignerons ou des négociants qui sont avant tout des producteurs de Portos. Ils sont fait en vinification traditionnelle avec les cépages touriga francesa, tinta roriz, tinta cao en particulier. Ils sont fréquemment élevé en fût de chêne français ou américains.

Madère : Vin doux naturel (VDN)

Cépage : Malvasia, sercial, Boal, verdelho.

Le raisin est mis à fermenter et l'alcool est ajouté en pleine fermentation (à une densité variable selon le produit à obtenir). Les vins appelés Vinho Claro, subissent un chauffage selon divers procédés entre fin janvier et début mars, certains sont chauffés durant un temps beaucoup plus long mais de manière naturelle, sous les toits. Le chauffage va modifier les arômes et entrainer une perte d'alcool et de volume.

Types de vin :

- Sercial : sec
- Verlho : 1/2 sec
- Malmsey : moelleux
- Boal : doux

Porto :

L'aire de production est bien délimitée, elle s'étend le long des deux rives du Douro, localisé dans le Nord-est du Portugal. Elle est sous-divisée en trois régions Baixa Corgo, Douro supérieur et Cima Corgo.

Les cépages utilisés sont : En blanc : Douzelinho, exgana_cao, Folgozao.... En rouge : Bastardo, tinta-roriz, tinta-cao, touriga francesa, touriga nacional...

Les vendanges sont réalisées en septembre. Le raisin est trié, foulé, pressuré. Lors de la fermentation alcoolique on mute le moût à l'alcool. La quantité d(alcool ajouté dépend de la qualité du raisin et du type de porto.

Le vin est stocké dans des «lagares», cuves de granit de 100 à 170hl et de 70 cm de hauteur. Il reste dans les quintas (nom des domaines là-bas) jusqu'au printemps. Ensuite, ils sont dirigés dans les chais de Vila Nova de Gaia. Depuis 1986, la législation est allégée, la passage par Vila Nova de Gaia n'est plus obligatoire. Le porto doit vieillir pendant au moins 3 ans dans des fûts appelés «pipes» de 550 l.

Il existe différents types de Porto selon le type de vieillissement :

- Vintage : Ils ne sont produits que les grandes années. Ils vieillissent en bouteilles. Ils sont mis en bouteille après 2 ans d'élevage sous bois.
- Crusted
- LVB (Late Bottled Vintage) : correspond à une mise en bouteille entre la 4 et la 6ième année.
- Ruby : porto jeune, sur le fruit
- Tawny : issus d'assemblages de vins de différents âges (minimum 3 ans)ayant vieillis en fûts ou en foudres (Tawny, tawny reserva, tawny avec indication d'âge).
- Colheita
- Branco
- Rosé

Le tawny, le colheita et le branco sont blancs et sont vieillis en fût de chêne.

Le rosé n'est pas mis à vieillir.

Le Ruby, le LBV, le crusted et le vintage

Alliance des mets et des vins

Les portugais utilisent beaucoup l'huile d'olive, les légumes, le poisson et la viande rouge (qui sont aussi cuisinés à l'huile d'olive). La cuisine est très bonne.

Apéritif : porto blanc ou rouge, Moscatel, vin mousseux, vin blanc rond, vin rosé

Caldo verte (potage à base de pommes de terre, de choux et de poitrine fumée) : Vinho verde, **Melon :** Moscatel, **Huitres :** un vin blanc vif de la région Nord du Portugal comme un vinho verde.

Fruits de mers et mets asiatiques : Les vins blancs secs à ronds et aromatiques peuvent proposer une association intéressante avec des fruits de mer cuits ainsi qu'avec de la cuisine asiatique légèrement épicée, notamment la cuisine indienne ou la cuisine thaïe, mais pas pour les plats aigres-doux. Les vins aromatiques sont susceptibles de constituer un choix intéressant lorsque du gingembre, de la citronnelle, des zestes de citron, des oignons et des poivrons sont utilisés comme ingrédients dans un plat. Recherchez des vins contenant le cépage très parfumé de Fernão Pires ; c'est le principal cépage utilisé dans les vins de la région Vinho Regional Lisboa, ainsi que son pseudonyme le Maria Gomes (Bairrada). En termes de vins aromatiques, votre choix pourrait également se porter sur les Alvarinho et Loureiro (Vinho Verde), ainsi que le Moscatel, qui peut être parfois sec (seco) (péninsule de Setúbal).

Poissons : Les Portugais aiment beaucoup boire du vin rouge avec le poisson national portugais qu'est la morue (bacalhau), ainsi qu'avec le poulpe ou le calmar dans une sauce au vin rouge. Les vins rouges, en particulier les Baga/Bairrada, se combinent étonnamment bien avec le thon frais, et le vin rouge vinho verde s'associe formidablement bien également avec les sardines grillées. Toutefois, les vins blancs portugais sont considérés comme les compagnons idéaux pour le saumon et la truite de mer. Comme alternative, il est possible d'ouvrir un rosé sec pour accompagner de l'espadon.

Viandes blanches : Si vous préférez le vin rouge pour accompagner de la viande blanche ou tout simplement des plats de viande rouge, un vin plus doux et moins structuré conviendra davantage. En effet, un vin rouge robuste et/ou tannique risque de masquer les saveurs de ces plats moins puissants. Un vin rouge de l'Alentejo, un vin rouge léger et facile à boire de Ribatejo, un Palmela, Algarve ou Alenquer, un vin rouge léger de Óbidos. L'acidité fraîche d'un vin rouge du Dão peut trancher avec la richesse de certains plats de viande.

Viandes rouges : Parmi les vins portugais les plus tanniques se trouvent les rouges classiques des régions de Bairrada et du Douro, qui se marieront bien avec du gibier, des abats, des ragoûts de viande ainsi que d'autres viandes en sauce. Les vins du Dão et des autres régions, plus ronds s'associeront facilement avec le bœuf et le porc.

Fromages : Il y a de nombreux types de fromages différents au Portugal en particulier à base de lait de chèvres et de brebis. Dans les Açores, on trouve du fromage de vache, qui fut créé par des colons flamands qui peuplèrent l'archipel. Selon le goût plus ou moins marqué du fromage on choisira, un vin blanc rond et aromatique, un vin rouge léger et aromatique, un vin évolué et puissant, un vin doux naturel.

Dessert : un Moscatel doux de la péninsule de Setúbal ou même un Porto ou un Madère. Un Moscatel typique s'accommodera parfaitement des nombreuses saveurs présentes dans les desserts, notamment les amandes, le chocolat, le café ou les zestes d'agrumes. Servez un Porto avec un gâteau au café ou une mousse au chocolat. Un Madère Malvasia ou Malmsey forme une excellente combinaison avec le gâteau au miel local (bolo de mel), les fruits tropicaux ainsi que les desserts à base de noix ou de chocolat au lait.

Bibliographie

- Le vin et les vins étrangers - Paul Brunet . Edition BPI - 1995
- Le vin - André Dominé - Editions place des victoires 2003
- Histoire de la vigne et des vins dans le Monde - Michel Vidal Editions Féret 2001
- Une histoire mondiale du vin - Hugh Johnson
- Atlas mondial du vin - Hugh Johnson et Patricia Robinson - Flammarion 2008
- Les terroirs du Vin Jacques Fanet Hachette 2001
- Tout sur le vin de Porto AEVP Publicaçques Dom Quixote
- Porto l'épopée d'un grand vin Ediçao ELO
- L'esprit du Porto A. Leygnier Edition Hachette1998
- Atlas historique par W.Devos et R. Geivers Edition Erasme 1984
- Jean-Paul Poirier le tremblement de terre de Lisbonne Odile Jacob 2005

Internet :

- https://www.jstor.org/stable/3742184?seq=1#page_scan_tab_contents
- http://www.douro-vins.fr/le-vignoble/historique-des-vins-douro.html
- http://www.vignevin-sudouest.com/publications/voyage-etude/documents/synthese-portugal.pdf
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_au_Portugal
- http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/portugal/vin/production-de-vin-et-exportations.html
- https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9ninsule_Ib%C3%A9rique
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Vinho_verde
- http://www.larvf.com/,vins-portugal-viticulture-vignobles-lisboa-porto-madere-cepages-douro,10339,4241270.asp
- http://www.cervim.org/fr/douro.aspx
- https://www.ivdp.pt/pagina.asp?idioma=2&codPag=16&
- http://www.winesofportugal.info/pagina.php?codNode=1089#tab_0,codNode_1090
- https://pedalportugal.com/day-rides/
- http://www.douro-vins.fr/le-vignoble/tout-savoir-sur-le-madere.html
- http://www.winesofportugal.com/en/travel-wine/wine-travel/
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Fromages_portugais
- http://www.racontemoilhistoire.com/2013/01/21/comment-le-traite-de-methuen-nous-a-foutu-dans-la-merde-et-pourquoi-le-traite-deden-ny-a-rien-change/
- https://www.francetvinfo.fr/replay-magazine/france-3/avenue-de-l-europe/video-portugal-le-vignoble-de-la-vallee-du-douro-classe-au-patrimoine-de-l-unesco_2466678.htm
- https://www.youtube.com/watch?v=lgvjm8vk4_s
- ttps://www.youtube.com/watch?v=DKs3VcSdXP8
- http://www.niepoort-vinhos.com/fr/media-gallery/