



Un vin fraîcheur

Tout sur le Vinho Verde



VINHO
VERDE
Il est unique



Un monde plein de fraîcheur

Et si notre monde était rempli de fraîcheur -- moins sérieux, moins cynique, plus spontané ?

C'est le défi lancé par le Vinho Verde : transformer notre monde en un lieu plein de joie, où la légèreté abonde - un lieu rempli de fraîcheur.

Les pages qui suivent vous offrent toute la magie du Vinho Verde : les cépages, la région, les types de vins, la gastronomie -- et bien plus. Tout pour que vous puissiez devenir un véritable expert en fraîcheur et en spontanéité.

Amusez-vous ! Profitez de toute la fraîcheur offerte par le Vinho Verde !

Les vedettes du "Monde fraîcheur"



Mr White

L'ambassadeur du Vinho Verde blanc

Il adore passer une fin d'après-midi d'été avec ses amis. Toujours joyeux et de bonne humeur, il ne perd jamais l'occasion d'une bonne plaisanterie. Son côté spontané se révèle dans les situations les plus inattendues (comme celle où il a dansé pendant une dégustation de vins).



Lady Rosé

L'ambassadrice du Vinho Verde rosé

La plus grande fan de chaleur et de plage. Toujours élégante et sophistiquée, elle adore réunir ses amis et organiser des fêtes les fins de semaine, pleines de fleurs et de musique. Tous l'adorent (bon, si ça se trouve, les voisins pas tant que ça...). La touche féminine du "Monde fraîcheur".



Mr Red

L'ambassadeur du Vinho Verde rouge

Le gastronome en chef du "Monde fraîcheur". Sa place préférée est à table, toujours entouré de la famille et des amis. Il connaît les meilleures recettes, des plats les plus légers aux amuse-bouches les plus innovateurs - parce que les grandes idées ont aussi du goût !



Lord Sparkling

L'ambassadeur du Vinho Verde mousseux

Une fête ? Alors laissez faire Lord Sparkling, le meilleur des amphitryons. Il sait recevoir comme personne, il soigne tous les détails, il parle près de sept langues (sans compter les dialectes qu'il a appris en voyageant dans des pays lointains).



Dr Brandy

L'ambassadeur de l'eau-de-vie de Vinho Verde

Celui qui a des doutes demande au Dr Brandy. C'est la règle. Finalement, c'est lui le sage de service. Il est comme une encyclopédie avec laquelle on a envie de discuter pendant des heures. Il lit dix livres par nuit et adore une bonne blague entre amis de longue date.

Bienvenue dans un monde nouveau

1. Commission de Viticulture de la région des Vinhos Verdes	06
1.1. Huit décennies d'activité	06
1.2. Station vitivinicole Amândio Galhano	07
2. Dénomination d'origine et indication géographique	08
2.1. Dénomination d'origine (DO)	08
2.2. Indication géographique (IG)	09
3. Procédure de certification	10
3.1. Conditions nécessaires pour la certification de la DO Vinho Verde	10
3.2. Conditions nécessaires pour la certification de l'IG Minho	11
4. Aire de production de la DO Vinho Verde et de l'IG Minho	12
4.1. Climat et relief	13
4.2. Géologie et sols	13
4.3. Viticulture : modes traditionnels et modernes de conduite de la vigne	14
4.4. Vinification	16
4.5. Cépages	17
4.6. Caractéristiques des sous-régions	22
5. Vinho Verde	28
5.1. Histoire du Vinho Verde	28
5.2. Profil analytique	29
5.3. Profil sensoriel	29
5.4. Vinho Verde - vendange tardive (Vindima Tardia)	29

6. Vinho regional Minho	30
6.1. Histoire du Vinho Regional Minho	30
6.2. Profil analytique	30
6.3. Profil sensoriel	30
7. Vinho Verde mousseux (Espumante)	32
7.1. Histoire du Vinho Verde mousseux	33
7.2. Profil analytique	33
7.3. Profil sensoriel	33
8. Eaux-de-vie de Vinho Verde (Aguardentes)	34
8.1. Histoire des eaux-de-vie de Vinho Verde	35
8.2. Profil analytique	36
8.3. Profil sensoriel	36
9. Recommandations pour le service des vins	37
10. Gastronomie et Vinhos Verdes	41
11. Route des Vinhos Verdes	44
12. Le Vinho Verde en chiffres	46



Toile de fond du vin fraîcheur

1. Commission de Viticulture de la région des Vinhos Verdes

La Commission de Viticulture de la région des Vinhos Verdes (CVRVV) a été créée en 1926 (décret n° 12 866) dans le but de mettre en œuvre le règlement de production et de commercialisation du Vinho Verde. Ce règlement lui donnait le statut de Région délimitée, définissait ses limites géographiques et caractérisait ses vins.

Le 6 mars 1987, en vertu du décret-loi n° 104/87, le gouvernement reconnaît la constitution et l'activité de la CVRVV, en tant qu'association régionale, personne morale de droit privé et d'utilité publique, aux fins des dispositions de la loi-cadre des régions délimitées vitivinicoles (loi n° 8/85 du 4 juin 1985). Sa structure est changée à la suite de la modification de ses statuts, par acte notarié du 1er juin 1987.

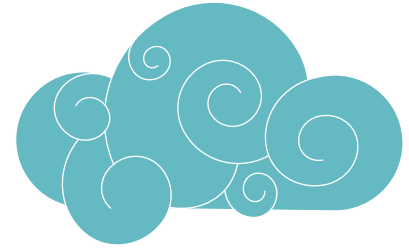
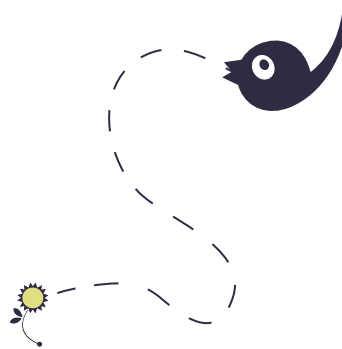
1.1. Huit décennies d'activité

Une commission viticole régionale est une association de droit privé, à caractère interprofessionnel, qui peut être désignée comme organisme certificateur ayant compétence, dans le cadre de sa région, pour certifier des produits, promouvoir, défendre et contrôler les dénominations d'origine (DO) et les indications géographiques (IG).

La CVRVV a été désignée comme organisme certificateur pour exercer des fonctions de contrôle de la production, du commerce et de la certification des produits vitivinicoles ayant droit à la DO « Vinho Verde » et à l'IG « Minho », par l'arrêté n° 297/2008 du 17 avril 2008. Elle

a la charge de contrôler et de certifier les produits ayant la DO ou l'IG, de diffuser et de promouvoir les produits qu'elle certifie, de classer les parcelles de vigne aptes à la production des produits certifiés, de contrôler l'existence, la production, la circulation et le commerce des raisins et des produits vitivinicoles. De plus, elle est responsable d'intenter ou d'engager des actions contre les infracteurs aux règles des DO et des IG, d'appliquer des sanctions disciplinaires et de collaborer avec les organismes officiels compétents.

1.2. Station Vitivinicole Amândio Galhano



La station vitivinicole Amândio Galhano (EVAG) est un centre d'expérimentation et de recherche vitivinicole créé par la CVRVV en 1984. Située à Arcos de Valdevez, en plein cœur de la vallée du Lima, elle occupe une propriété connue sous le nom de Quinta de Campos de Lima, sur la rive droite du Lima. Elle a une superficie de 66 hectares.

Créée dans le but de développer la vitiviniculture de la région, la station vitivinicole est une unité expérimentale dont les travaux ont pour but de contribuer à l'affirmation de la région et d'apporter un soutien à ses viticulteurs.

Parmi les travaux en cours, les études les plus importantes portent sur :

- la sélection clonale des principaux cépages de la région
- les nouveaux systèmes de conduite de la vigne
- les porte-greffes
- la nutrition et la fertilisation de la vigne
- la phénologie et l'adaptation culturelle des cépages régionaux.

Ces essais sont complétés par une composante œnologique, en réalisant des microvinifications dans une cave expérimentale moderne. En plus du soutien aux études viticoles, la cave expérimentale développe des études œnologiques en partenariat avec les établissements d'enseignement et de recherche dans le domaine de la sélection et de l'application de levures et du contrôle de la vinification.

L'EVAG joue aussi un rôle déterminant dans le domaine de la multiplication végétative de la vigne, en particulier dans la production de ceps greffés, selon les techniques les plus modernes de production des greffons.

L'EVAG est donc un pôle fondamental pour le développement et la modernisation de la vitiviniculture de la région.



Des acronymes symboles de fraîcheur et de qualité (D.O. et I.G.)



2. Dénomination d'origine et Indication Géographique

2.1. Dénomination d'origine

La dénomination d'origine (DO) est le nom géographique d'une région ou d'un lieu déterminé, ou une dénomination traditionnelle associée ou non à une origine géographique, qui sert à désigner un produit vitivinicole :

- fait à partir de raisins provenant de cette région ou de ce lieu déterminé
- dont la qualité ou les caractéristiques sont dues, essentiellement ou exclusivement, au milieu géographique, y-compris les facteurs naturels et humains
- et dont la vinification et l'élaboration ont lieu à l'intérieur de cette aire ou région géographique délimitée.

Pour le consommateur, un produit vitivinicole portant une dénomination d'origine est certainement un gage d'authenticité, un facteur favorable pour apprécier ses qualités.

Pour bénéficier d'une DO, un produit vitivinicole est soumis à un contrôle rigoureux à toutes les étapes du processus de production, de la vigne au consommateur. Les cépages utilisés, les méthodes de vinification et les caractéristiques organoleptiques ne sont que quelques-uns des éléments dont le contrôle permet l'attribution de cette DO. Les commissions vitivinicoles régionales sont chargées de procéder à ce contrôle de manière à garantir l'authenticité et la qualité des produits ayant une DO dans leurs régions délimitées.

La DO peut être utilisée pour les produits suivants :

- vins
- vins mousseux
- vins pétillants
- vins liquoreux
- eaux-de-vie de vin et eaux-de-vie de marc de raisin
- vinaigre de vin.

La DO Vinho Verde peut être utilisée pour les catégories suivantes de produits :

- vin blanc, rouge et rosé, dénommés "**Vinho Verde**"
- vin mousseux blanc, rouge et rosé, dénommés "**Espumante de Vinho Verde**"
- eaux-de-vie de vin et de marc de raisin, dénommées respectivement "**Aguardente Vínica de Vinho Verde**" et "**Aguardente Bagaceira de Vinho Verde**"
- vinaigre de vin blanc, rouge et rosé, dénommés "**Vinagre de Vinho Verde**".

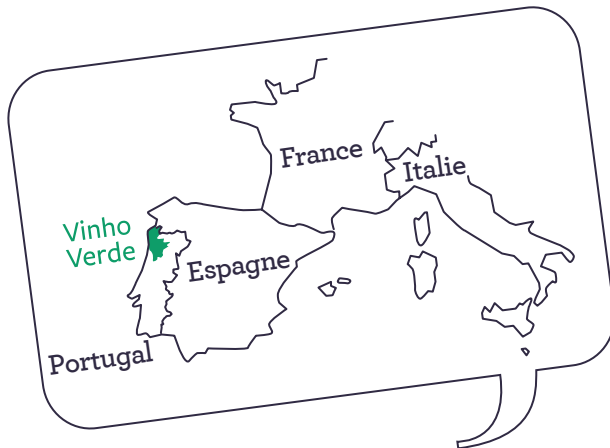
L'appellation Dénomination d'origine contrôlée (ou DOC) est la mention traditionnelle utilisée pour la présentation (étiquetage) et la publicité des produits vitivinicoles ayant droit à une DO.



2.2. Indication géographique

L'indication géographique (IG) est le nom d'un pays, d'une région ou d'un lieu déterminé, ou encore une dénomination traditionnelle associée ou non à une origine géographique. Elle sert à désigner ou identifier un produit viticole :

- fait à partir de raisins provenant à 85 % au moins d'une région ou d'un lieu déterminé
- dont la réputation, les qualités ou autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique
- et dont la vinification a lieu dans cette aire ou cette région géographique.



Une IG peut être utilisée pour les produits suivants :

- vins
- vins mousseux
- vins pétillants
- vins liquoreux
- eaux-de-vie de vin ou de marc de raisin
- vinaigre de vin.

L'**Indication géographique Minho** est actuellement utilisée pour des vins sans DO, obtenus exclusivement à partir de raisins produits dans l'aire géographique de production délimitée par l'arrêté n° 112/93 du 30 janvier 1993, modifié par l'arrêté n° 1202/97 du 28 novembre 1997 -- aire coïncidant avec l'aire géographique de production de la DO Vinho Verde (région délimitée). Ces vins sont dénommés " Vinho Regional Minho ".

L'appellation **Vinho Regional** est la mention traditionnelle utilisée dans la présentation (étiquetage) et la publicité des vins sans DO ayant droit à une IG. Le Vinho Regional Minho ne représente que 4 % de la production totale de la région des Vinhos Verdes.

Tous les éléments qui créent un sceau spécial

3. Procédure de certification

La certification des produits, que la CVRVV a compétence de contrôler, est une procédure qui comprend généralement quatre étapes :

- l'inscription de l'opérateur économique (OE) à la CVRVV comme embouteilleur
- l'approbation de l'étiquetage avec sa marque respective
- le contrôle du produit à certifier, notamment le contrôle analytique et sensoriel (en laboratoire)
- l'attribution des sceaux de garantie.



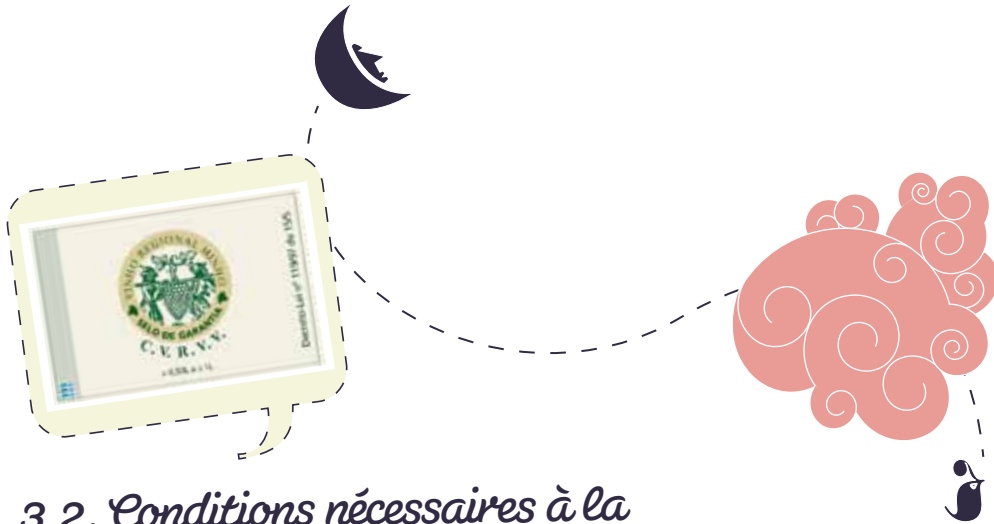
La garantie de la qualité et de l'authenticité des produits que la CVRVV a la charge de contrôler est donnée par le **Sceau de garantie**, créé par la CVRVV en 1959 pour le Vinho Verde.

Le laboratoire de la CVRVV, **laboratoire officiel** depuis 1926, est agréé selon la norme NP EN ISO/IEC 17025 ; il a la charge d'analyser les échantillons de vins et de leurs produits dérivés dans la région des Vinhos Verdes, afin de garantir que leurs caractéristiques correspondent à la réglementation en vigueur (DO et IG).

3.1. Conditions nécessaires à la certification du Vinho Verde

La certification de la DO Vinho Verde implique de satisfaire aux conditions définies par l'Organisation commune du marché vitivinicole (réglementation communautaire), la législation portugaise et la réglementation propre à la région, notamment :

- l'aire géographique de production
- les types de sols des vignes
- les cépages aptes à la production
- les pratiques culturales et les modes de conduite (les traditionnels et ceux recommandés par la CVRVV)
- le cadastre et la caractérisation des vignes
- les rendements par hectare
- les méthodes et les pratiques de vinification
- les pratiques œnologiques
- le titre alcoométrique volumique naturel minimum
- les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques
- les installations de vinification, de distillation, de stockage et de pré-emballage
- l'inscription selon les normes générales de l'Institut de la vigne et du vin et les procédures internes de la CVRVV
- la circulation et la commercialisation
- l'étiquetage.



3.2. Conditions nécessaires à la certification de l'IG "Minho"

L'attribution de l'IG Minho implique de satisfaire aux conditions définies par l'Organisation commune du marché vitivinicole (réglementation communautaire), la législation portugaise et la réglementation propre à la région, notamment :

- l'aire géographique de production
- les cépages aptes à la production
- les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques
- les installations de vinification, de stockage et de pré-emballage
- l'inscription selon les normes générales de l'Institut de la vigne et du vin et les procédures internes de la CVRVV
- la circulation et la commercialisation
- l'étiquetage.



Région délimitée du Vinho Verde

La fraîcheur vient d'un lieu unique !

“ Dans le vaste territoire du nord-ouest du Portugal, un manteau vert et exubérant descend des montagnes, recouvre les vallées intérieures, se prolonge par les plaines et s'étend jusqu'à la mer. (...) dans le vaste horizon du paysage, le vert s'impose comme la plus importante marque d'identité de toute la région.”

Manuel Carvalho

L'aire de production de la DO Vinho Verde et de l'IG Minho (région délimitée) est l'une des plus anciennes du Portugal. Elle a été initialement délimitée par la loi du 18 septembre 1908 et correspond à l'aire géographique des dénominations d'origine que la CVRVV a la charge de certifier.

L'actuelle région des Vinhos Verdes s'étend sur tout le nord-ouest du Portugal, à une altitude inférieure à 700 mètres, dans la région traditionnellement connue sous le nom de “Entre Douro et Minho”. Elle occupe une superficie totale de près de 21 000 ha de vigne – environ 15% de la superficie viticole portugaise. Ses limites géographiques naturelles sont :

- au nord, le fleuve Minho qui fait en partie la frontière avec l'Espagne
- au sud, le Douro et les serras da Freita, d'Arada et de Montemuro
- à l'est, les serras da Peneda, de Gerês, de Cabreira et de Marão
- à l'ouest, l'océan Atlantique.

Les zones montagneuses à l'est et au sud constituent une séparation naturelle entre cette région et les régions intérieures du pays, plus méditerranéennes.

La région en chiffres :

- 7 000 km²
- 21 000 ha de vigne
- 129 000 parcelles de vigne
- 47 cépages
- 25 500 viticulteurs
- 600 embouteilleurs
- 85 millions de litres produits par an
- 80 marchés d'exportation.





4.1. Climat et relief

Le climat de la région est fortement conditionné par ses caractéristiques orographiques et par l'organisation du réseau fluvial. Son aspect le plus marquant est le régime des précipitations annuelles, avec un total annuel très élevé (1200 mm en moyenne) et une répartition irrégulière au cours de l'année, concentrée en hiver et au printemps. Pour leur part, les températures évoluent avec les précipitations -- les températures les plus élevées coïncident avec les précipitations les plus faibles et les températures les plus basses avec les précipitations les plus fortes.

La température moyenne annuelle et les températures moyennes maximales et minimales ne sont pas excessives, ce qui se traduit par un climat doux.

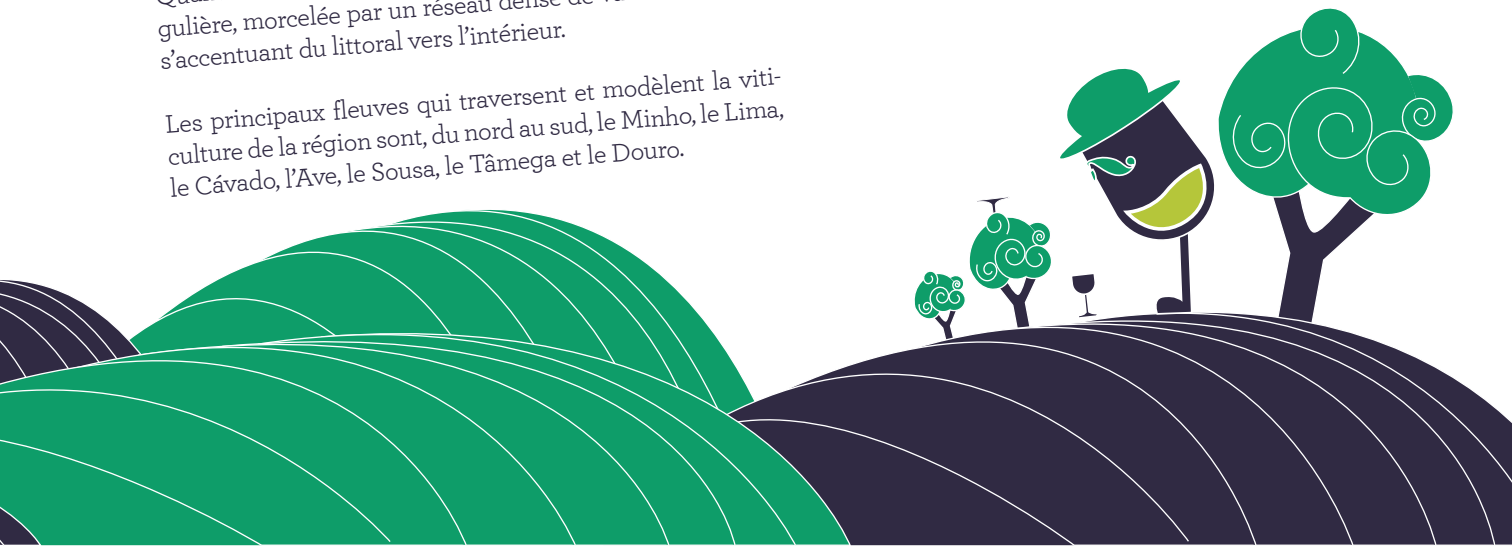
Quant au relief, la topographie de la région est très irrégulière, morcelée par un réseau dense de vallées fluviales, s'accroissant du littoral vers l'intérieur.

Les principaux fleuves qui traversent et modèlent la viticulture de la région sont, du nord au sud, le Minho, le Lima, le Cávado, l'Ave, le Sousa, le Tâmega et le Douro.



4.2. Géologie et sols

Du point de vue géologique, les sols sont en majorité d'origine granitique. Il existe deux étroites bandes schisteuses qui traversent la région du sud-est au nord-ouest, en partant du sud du Douro. La première date du silurien avec des formations carbonifères et d'ardoises, et la seconde est formée de schistes archéens. Le sol est en général peu profond et hétérogène. Il faut donc choisir les sols qui ont la meilleure aptitude viticole, c'est-à-dire moyennement profonds et bien drainés.



4.3. Viticulture : modes de conduite de la vigne

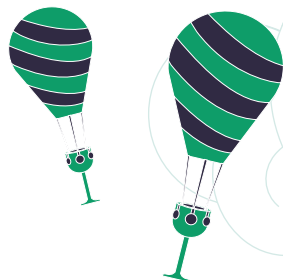
Les vignes se caractérisent par un grand développement végétatif et des modes de conduite variés. La dispersion du vignoble coïncide avec les vallées des rivières ; c'est là que les vignes à mi-pente montrent tout leur potentiel. C'est aussi là que la population s'est fixée au cours des siècles.

MODES TRADITIONNELS DE CONDUITE DES VIGNES

Les treilles qui recouvrent les chemins et les vignes qui grimpent dans les arbres aux bords des champs sont l'un des aspects les plus typiques du paysage du nord-ouest du Portugal. Certains vins, très peu nombreux, proviennent de ces vignes et leur caractère est autant lié aux conditions naturelles de la région qu'aux modes d'installation de la vigne.

Les modes traditionnels de conduite de la vigne les plus courants sont :

- **Les hautains** (vignes qui grimpent aux arbres)
- **Les échalas** (vignes qui passent d'arbre en arbre)
- **Les treilles** (vignes plantées autour des champs agricoles).



SYSTEMES MODERNES DE CONDUITE DE LA VIGNE

L'installation de vignes modernes dans la région des Vinhos Verdes nécessite des structures de support différentes des autres régions. Pour que les caractéristiques de ces vins se maintiennent, des systèmes modernes de conduite ont été conçus pour faciliter les travaux dans les vignes et améliorer les conditions de production – sans toutefois modifier les principes traditionnels de la culture de la vigne.

L'un des facteurs qui portait préjudice aux viticulteurs de cette région était la maturité tardive des raisins, du fait de la végétation luxuriante qui leur faisait de l'ombre. Les nouveaux modes de conduite permettent d'atteindre plus précocement un bon stade de maturité. C'est un aspect sur lequel la région a fortement misé, notamment avec l'activité de la station vitivinicole Amândio Galhano (voir paragraphe 1.2) et qui se reflète bien dans la qualité croissante de ses vins.

Les systèmes modernes de conduite des vignes les plus courants sont :

- **en croix** (cependant actuellement pratiquement inutilisé)
- **en treillage**
- **en cordon** (ascendant et/ou retombant).



4.4. Vinification

Certaines caractéristiques importantes d'un vin commencent à se révéler au moment de la cueillette du raisin. Il est donc très important de déterminer avec la plus grande exactitude la date des vendanges, ce que permettent les technologies modernes.

La date des vendanges est déterminée par plusieurs facteurs, dont la prévision de la teneur en alcool et de l'acidité du vin. On sait qu'au fur et à mesure que le raisin va transformer ses acides en sucres, l'acidité diminue et la teneur en alcool augmente. Chaque cépage possède son point d'équilibre et chaque producteur peut déterminer quelle proportion convient le mieux au profil de Vinho Verde qu'il veut produire.

Les **vins blancs** sont obtenus par fermentation alcoolique du moût de raisin blanc à basse température (inférieure à 20°C) et contrôlée, sans autres éléments de la grappe, notamment les peaux. Ce moût est obtenu par pressage des raisins qui, après décantation (ce qui laisse les substances solides les plus lourdes se sédimenter), est transvasé dans un autre récipient dans lequel il va fermenter.

Pour les **vins rouges**, le processus de vinification est légèrement différent. Le raisin noir fermente dans les celliers (ou en autovinificateurs) avec les peaux, lesquelles vont transmettre au vin une partie de leur couleur et de leur astringence. C'est la cuvaison.

Les **vins rosés** sont exclusivement produits à partir de raisins noirs, vinifiés de la même façon que les vins blancs.

La **fermentation alcoolique** est un processus biologique où les levures transforment les sucres en alcool

(éthanol) et en dioxyde de carbone, en libérant de l'énergie. Dans le cas du vin, les sucres provenant des raisins sont le glucose et le fructose. Aujourd'hui, il est courant d'ajouter des levures pour faire débiter la fermentation. On peut utiliser soit des levures sélectionnées par des organismes agréés (la CVRVV contribue à cette sélection), ou produire dès le début des vendanges une certaine quantité de levures à partir des moûts. Le moût libère de la chaleur en fermentant et sa température augmente ; il faut donc contrôler la fermentation.

La **fermentation malolactique** succède à la fermentation alcoolique. Elle se manifeste par une libération de gaz carbonique pendant la transformation de l'acide malique en acide lactique. Pendant la fermentation malolactique l'acidité totale du vin diminue, et des composés aromatiques – pas toujours souhaitables – peuvent se former. Cette transformation n'est donc pas favorable aux qualités organoleptiques de tous les vins, et dépend du vin mais aussi des conditions dans lesquelles elle a lieu.

Bien qu'elle adoucisse les vins, la fermentation malolactique provoque une diminution des arômes primaires provenant des raisins. C'est la raison pour laquelle beaucoup d'œnologues évitent qu'elle ait lieu dans les Vinhos Verdes blancs, qui doivent être à la fois frais et aromatiques.

La fermentation malolactique est principalement encouragée pour les Vinhos Verdes rouges, dont la qualité dépend plus de leur complexité que de l'intensité de leurs arômes.



4.5. Cépages



Du fait de l'ancienneté de cette région et parce qu'ils n'existent que dans le nord-ouest ibérique, de nombreux cépages sont considérés autochtones. C'est l'un des facteurs qui traduit le plus intensément la spécificité du Vinho Verde, et qui contribue à différencier les sous-régions. Dans certains cas, leur culture était même confinée exclusivement à certaines sous-régions.

La législation la plus récente sur les cépages en culture dans cette région (arrêté n° 668/2010, modifié par l'arrêté n° 949/2010) définit les cépages aptes à la production de vins et de produits vitivinicoles ayant droit à la DO Vinho Verde. Les cépages qui peuvent être mentionnés dans l'étiquetage sont les suivants :

Principaux cépages

Blancs

Alvarinho
Arinto
Avesso
Azal
Batoca
Loureiro
Trajadura

Noirs

Alvarelhão
Amaral
Borraçal
Espadeiro
Padeiro
Pedral
Rabo-de-Anho
Vinhão

Blancs

Cascal
Cainho
Colombard
Diagalves
Esganinho
Esganoso
Fernão-Pires
Folgasão
Godelho

Autres cépages

Lameiro
Malvasia-Fina
Malvasia-Rei
Pintosa
Rabo-de-Ovelha
São-Mamede
Semillon
Sercial
Tália

Noirs

Alicante-Bouschet
Baga
Doçal
Doce
Espadeiro-Mole
Grand-Noir
Labrusco
Mourisco
Pical
Sousão
Touriga-Nacional
Trincadeira
Verdelho-Tinto
Verdial-Tinto

Les synonymes les plus courants pour les principaux cépages sont les suivants :

- **Pedernã** pour Arinto
- **Azal Tinto** pour Amaral
- **Brancelho** pour Alvarelhão
- **Padeiro de Basto** pour Padeiro.

Les synonymes les plus courants pour les autres cépages sont les suivants :

- **Branco-Escola** pour Pintosa
- **Esgana-Cão** pour Sercial
- **Maria-Gomes** pour Fernão-Pires
- **Semilão** pour Semillon
- **Douradinha** pour Tália
- **Tinta-Amarela** ou Trincadeira-Preta pour Trincadeira
- **Verdial** pour Verdial-Tinto.

Pour la production de vins ayant l'IG Minho, dix-neuf cépages supplémentaires sont autorisés (mais pas pour des vins ayant la DO Vinho Verde) :

Blancs : Chardonnay, Chenin, Colombard, Müller-Thurgau, Pinot-Blanc, Rabo-de-Ovelha, Riesling, Semilão, Viosinho
Noirs : Alfrocheiro, Aragonéz (Tinta-Roriz), Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Castelão, Jaen, Merlot, Pinot-Noir, Syrah et Tinta-Barroca



Alvarinho

Cépage particulièrement cultivé dans la sous-région de Monção et Melgaço, mais qui du fait de ses grandes qualités a été planté dans d'autres zones de la région et du pays. Il produit des moûts riches en sucres mais possède cependant une teneur raisonnable en acides organiques. Le vin monocépage se caractérise par une robe intense, de couleur paille, avec des reflets jaune citron, des arômes intenses, distincts et complexes – de coing, de pêche, de banane, de citron, de fruit de la passion et de litchi (arômes fruités), de fleur d'oranger et de violette (arômes floraux), de noisette et de noix (arômes d'amandes) et de miel (arôme de caramel) –, ainsi qu'une bouche complexe, douce, ronde, harmonieuse, charnue et persistante.



Arinto

Cépage cultivé dans toute la région (non recommandé dans la sous-région de Monção et Melgaço). Connu sous le nom d'Arinto de Bucelas, il atteint son plus haut niveau de qualité dans l'intérieur de la région. Il produit des moûts ayant un pourcentage moyen à élevé de sucres et une teneur relativement élevée d'acides organiques. Les vins ont une robe de couleur jaune citron à jaune paille, avec des arômes fruités d'agrumes et de pomoidées (pomme mûre et poire) et floraux (lantanas) riches. La bouche est fraîche, harmonieuse et persistante.



Avesso

Cépage particulièrement cultivé dans la sous-région de Baião, mais qui, du fait de ses grandes qualités, a été cultivé dans les sous-régions limitrophes comme celles d'Amarante, de Paiva et de Sousa. Il produit des vins à la robe de couleur intense, jaune paille avec des reflets verdâtres, des arômes mixtes de fruits (orange et pêche), d'amande (fruits secs) et floraux, les arômes fruités restant dominants, délicats, subtils et complexes. La bouche est fruitée avec une légère acidité, fraîche, harmonieuse, charnue et persistante. Ces arômes et ces saveurs ne se révèlent que quelques mois après la vinification.



Azal

Cépage particulièrement cultivé dans l'intérieur où il mûrit bien et atteint un haut niveau de qualité quand il est planté dans les terrains secs et bien exposés des sous-régions d'Amarante, de Basto, de Baião et de Sousa. Il produit des vins à la robe de couleur claire, tirant vers le jaune citron, aux arômes fruités (citron et pomme verte), ni très intenses ou complexes, mais fins, agréables et frais. Les saveurs sont légèrement acidulées, fraîches et jeunes. Ils peuvent se révéler charnus et harmonieux durant les années exceptionnelles.



Batoca

Cépage dont l'aire de culture se limite à la sous-région de Basto, où il atteint son maximum de qualité. Les bonnes années, il produit des vins sophistiqués ayant un degré alcoolique moyen à élevé et une acidité totale faible, avec des arômes simples et peu intenses et une saveur douce.



Loureiro

Cépage cultivé dans pratiquement toute la région bien que mieux adapté aux zones du littoral. Il n'est toutefois pas recommandé dans les sous-régions de l'intérieur comme celles d'Amarante, de Basto et de Baião. Cépage ancien et de grande qualité, il produit des mouïts aux arômes accentués et caractéristiques, donnant des vins à la robe de couleur jaune, aux arômes fins et élégants, allant du fruité des agrumes (citron) au floral (freesia, rose) et au miellé (bouquet). Sa bouche est fruitée, légèrement acidulée, fraîche, harmonieuse, charnue et persistante.



Trajadura

Cépage cultivé dans toute la région (non recommandé pour la sous-région de Baião), de bonne qualité. Il produit des mouïts à l'arôme délicat et naturellement pauvres en acidité, donnant des vins à la robe de couleur intense, paille dorée, aux arômes intenses de fruits mûrs macérés (pommes, poire et pêche). La bouche est douce, chaude, ronde mais à tendance, dans certaines conditions, à un certain déséquilibre (faible acidité).



Alvarelhão

Cépage peu répandu dans la région, particulièrement cultivé dans la sous-région de Monção et Melgaço et recommandé dans la sous-région de Baião. Il est appelé Alvarelhão du fait de sa proximité avec le Douro où ce cépage est cultivé sous ce nom. Il produit des moûts naturellement riches en sucres, donnant des vins harmonieux et savoureux à la robe de couleur rubis à rubis clair, avec un bouquet délicat caractéristique.



Amaral

Cépage peu répandu, plus cultivé dans le sud de la région, mais qui compte tenu de ses qualités est aujourd'hui recommandé pour la plupart des sous-régions (excepté celle de Monção et Melgaço ainsi que celle de Lima). Il produit des moûts naturellement plus riches en acide tartrique que les cépages Vinhão, Borraçal et Espadeiro, donnant des vins à la robe de couleur intense, rouge rubis, sans bouquet caractéristique, légèrement acidulés et charnus.



Borraçal

Cépage très répandu et cultivé dans toute la région, recommandé dans toutes les sous-régions. Il produit des moûts naturellement plus riches en acide malique et en acidité totale que l'Amaral, le Vinhão et l'Espadeiro, donnant des vins équilibrés et savoureux à la robe de couleur rouge rubis, avec un bouquet caractéristique.



Espadeiro

Cépage relativement répandu dans la région, il n'est pas recommandé pour les sous-régions de Baião, de Monção et Melgaço ainsi que de Paiva. Ce cépage exige beaucoup de chaleur pour mûrir. Il produit des moûts naturellement moins riches en sucres que le Vinhão, mais plus riches que l'Amaral et le Borraçal (et vice-versa pour l'acidité totale), donnant des vins à la robe de couleur rubis clair à rubis, avec une bouche et un bouquet frais caractéristiques. Vinifié traditionnellement en "cuve ouverte" dans différents lieux de la région pour la production de vin rosé.



Padeiro

Cépage peu répandu dans la région, cultivé en particulier dans la sous-région de Basto. Il est aujourd'hui aussi recommandé dans les sous-régions d'Ave et du Cávado. Il produit des moûts naturellement riches en sucres (comme le Vinhão), donnant des vins harmonieux et savoureux à la robe de couleur rouge rubis à rouge grenat, au bouquet et à l'arôme caractéristiques.



Pedral

Cépage peu répandu dans la région, particulièrement recommandé dans la sous-région de Monção et Melgaço, bien qu'on le trouve ponctuellement sous un autre nom dans d'autres sous-régions. Il produit des moûts moyennement riches en sucres, donnant des vins de couleur rubis clair à rubis (comme l'Espadeiro), à l'arôme et à la saveur caractéristiques.



Rabo-de-Anho

Cépage très peu répandu dans la région, cultivé en particulier dans la sous-région de Basto, où il réussit à mûrir -- ce cépage est le plus tardif de tous. Il produit des moûts naturellement pauvres en sucres, donnant des vins à la robe de couleur rubis, sans bouquet spécifique (neutres).



Vinhão

Cépage très répandu et très cultivé dans toute la région du fait de ses qualités et parce qu'il est le seul cépage teinturier régional. Il produit des moûts naturellement plus riches en sucres que l'Espadeiro, l'Amaraal et le Borraçal (et inversement en ce qui concerne l'acidité totale). Il donne des vins à la robe de couleur intense, rouge grenat, au bouquet vineux, où dominent les fruits des bois (mûre et framboise). La bouche est elle aussi vineuse, charnue et légèrement astringente.

4.6. Caractérisation des sous-régions

Des facteurs reliés à la culture, aux microclimats, types de vins, encépagements et modes de conduite des vignes ont fait que la région délimitée a été divisée en neuf sous-régions :

- **Amarante:** cantons d'Amarante et de Marco de Carnaveses
- **Ave:** cantons de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde et Vizela, excepté les communes de Vizela (Sto. Adrião) et de Barrosas (Sta. Eulália)

- **Baião:** cantons de Baião, Resende (excepté la commune de Barrô) et de Cinfães (excepté les communes de Travanca et de Souselo)
- **Basto:** cantons de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto et Ribeira de Pena
- **Cávado:** cantons d'Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares et Terras de Bouro
- **Lima:** cantons de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca et Arcos de Valdevez
- **Monção e Melgaço:** cantons de Monção et de Melgaço
- **Paiva:** canton de Castelo de Paiva et, dans le canton de Cinfães, les communes de Travanca et de Souselo
- **Sousa:** cantons de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel et dans le canton de Vizela les communes de Vizela (Sto. Adrião) et de Barrosas (Sta. Eulália).

Répartition des principaux cépages par sous-région de production de la DO Vinho Verde

Sous-région Cépages blancs

Amarante Arinto, Avesso, Azal, Trajadura

Ave Arinto, Loureiro, Trajadura

Baião Arinto, Avesso, Azal

Basto Arinto, Azal, Batoca, Trajadura

Cávado Arinto, Loureiro, Trajadura

Lima Arinto, Loureiro, Trajadura

Monção e Melgaço Alvarinho, Loureiro, Trajadura

Paiva Arinto, Avesso, Loureiro, Trajadura

Sousa Arinto, Avesso, Azal, Loureiro, Trajadura

Cépages noirs

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Vinhão

Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Vinhão

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Rabo de Anho, Vinhão

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Vinhão

Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Vinhão

Amaral, Borraçal, Vinhão

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão



Sous-région d'

Amarante

Située dans l'intérieur de la région, la sous-région d'Amarante est protégée de l'influence océanique. Du fait de son altitude moyenne élevée, les amplitudes thermiques sont supérieures à la moyenne de la région et les étés plus chauds. Ces conditions favorisent le développement de certains cépages à la maturité plus tardive : Azal et Avesso (blancs), Amaral et Espadeiro (noirs). Le sol est granitique, comme dans la majeure partie de la région. Les vins blancs présentent habituellement des arômes fruités et un titre alcoométrique supérieur à la moyenne de la région. Mais ce sont ses rouges qui font la renommée de la sous-région d'Amarante. Ses conditions édapho-climatiques favorisent la bonne maturation des raisins, en particulier du cépage Vinhão, permettant d'obtenir des vins à la couleur vive.

Sous-région de l'

Ave

Dans la sous-région de l'Ave la vigne est implantée un peu partout dans le bassin hydrographique de l'Ave. C'est une zone au relief très irrégulier et de basse altitude -- et donc plus exposée aux vents marins. Le climat se caractérise par des amplitudes thermiques faibles et des indices de précipitations moyens. Cette sous-région est surtout une zone de production de vins blancs, très frais avec des notes florales et d'agrumes. On trouve dans toute la sous-région les cépages Arinto et Loureiro, adéquats à ce type de climat doux, puisque leur maturation est moyenne, ni précoce ni tardive. Le cépage Trajadura, qui mûrit précocement, est plus doux et complète à la perfection un assemblage d'Arinto et de Loureiro.

Sous-région de

Baião

La sous-région de Baião borde la région délimitée du Douro. Elle est située à l'intérieur de la région à une altitude intermédiaire, conditions qui créent un climat moins tempéré, avec des hivers plus froids et moins pluvieux, et des étés plus chauds et plus secs. Ces conditions permettent un mûrissement correct des cépages de maturation plus tardive, comme par exemple l'Azal et l'Avesso (blancs) et l'Amaral (noir), qui sont plus exigeants en chaleur à la fin du cycle. Cette sous-région s'est affirmée dans la production de vins blancs de grande qualité à partir du cépage Avesso, qui allie un bouquet intense à une vive acidité.

Sous-région de

Basto

La sous-région de Basto est la plus intérieure de la région. D'une altitude moyenne élevée, elle est protégée des vents marins. Le climat est plus rude, les hivers froids et très pluvieux (après la vallée du Lima, c'est le lieu qui enregistre les plus fortes précipitations de toute la région). Les étés assez chauds et secs favorisent les cépages à maturation tardive comme l'Azal (blanc), l'Espadeiro et le Rabo-de-Anho (noirs).

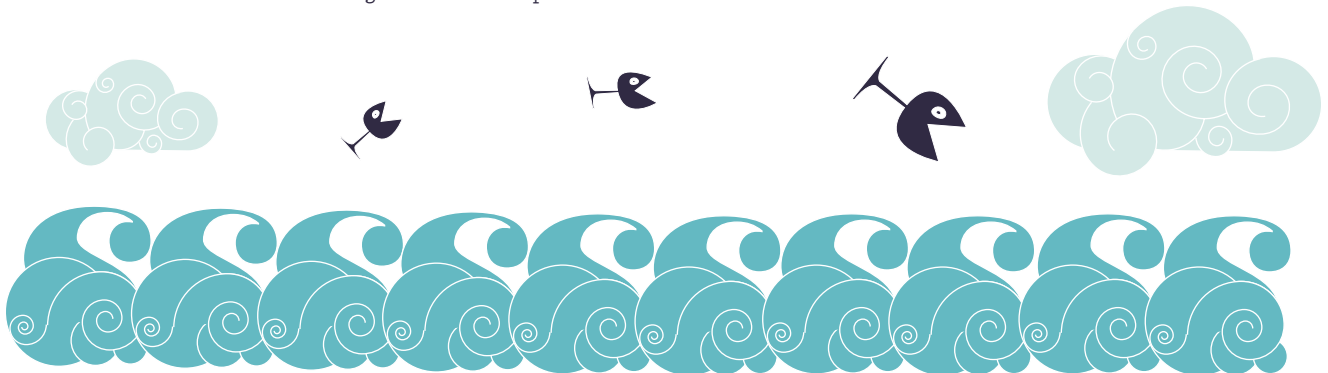
C'est ici que le cépage Azal donne son maximum, ce qui permet d'obtenir des vins très particuliers, aux arômes de citron et de pomme verte, très frais. Il y a aussi une grande production de Vinhos Verdes rouges présentant une bonne vinosité et une sensation pleine et fraîche en bouche.

Sous-région du

Cávado

Comme dans la sous-région de l'Ave, dans la sous-région du Cávado la vigne est implantée un peu partout dans le bassin hydrographique du fleuve. La sous-région, très exposée aux vents marins, est dans une zone au relief irrégulier et de basse altitude. Ces facteurs impliquent un climat doux, sans grandes amplitudes thermiques et avec une pluviosité moyenne annuelle intermédiaire. Dans cette sous-région il y a en plus des sols granitiques une bande de sols d'origine schisteuse mais peu étendue. Le climat est adéquat à la production de vins blancs, en particulier issus des cépages Arinto, Loureiro et Trajadura, qui s'adaptent à la perfection à ces conditions. Ce sont des vins à l'acidité modérée avec des notes d'agrumes et de pomoidées (pomme mûre et poire).

Les vins rouges produits dans la vallée du Cávado sont en majorité des assemblages de Vinhão et de Borraçal. Ils présentent une robe de couleur intense rouge grenat et révèlent des arômes de fruits secs. On retrouve en bouche toute la fraîcheur du climat de la sous-région où ils sont produits.



Sous-région du

Lima

En termes d'amplitude thermique, la sous-région du Lima occupe une position intermédiaire relativement aux autres sous-régions. Cependant, c'est ici que les précipitations sont les plus élevées. L'altitude à laquelle est plantée la vigne est variable. Elle augmente du littoral vers l'intérieur, où le relief est aussi plus irrégulier, créant quelques microclimats à l'intérieur de la vallée du Lima – on parle parfois du bas Lima et du haut Lima. Comme dans la sous-région du Cávado, en plus des sols granitiques, il y a une bande peu étendue de sols d'origine schisteuse. Les vins blancs les plus renommés de cette sous-région sont produits à partir du cépage Loureiro. Les arômes sont fins et élégants et vont des agrumes (citron) aux fleurs (rose). Les cépages Arinto et Trajadura s'y trouvent aussi bien répartis, s'adaptant bien aux climats doux sous l'influence des vents marins. Les vins rouges sont principalement produits à partir des cépages Vinhão et Borraçal. Habituellement c'est dans les zones plus à l'intérieur de cette sous-région que les vins rouges ont le plus grand potentiel, du fait des conditions climatiques qui conditionnent leur maturation.

Sous-région de

Monção et Melgaço

La sous-région de Monção et Melgaço possède un microclimat très particulier. Elle est exclusivement plantée de trois cépages à maturation précoce: l'Alvarinho (blanc), le Pedral (noir) et l'Alvarelhão (noir), lui aussi recommandé dans la sous-région de Baião. Dans cette sous-région les sols sont d'origine granitique avec quelques bandes de galets. Ce microclimat se caractérise par des hivers froids avec des précipitations moyennes, alors que les étés sont assez chauds et secs, dénotant une influence atlantique limitée. La sous-région s'est développée sur la rive sud du fleuve Minho à mi-pente. Les vins monocépages issus de l'Alvarinho sont l'ex-libris de la sous-région de Monção et Melgaço.



Sous-région du

Paiva

La sous-région du Paiva occupe, comme celle du Lima, une position intermédiaire relativement aux amplitudes thermiques et aux températures estivales élevées de la région. Les précipitations n'y sont pas très élevées. Elle n'est pas autant exposée à l'influence de l'océan, se trouvant plus à l'intérieur et à une altitude plus élevée. Pour cette raison, les cépages noirs Amaral et surtout Vinhão atteignent une maturité optimale et produisent quelques-uns des Vinhos Verdes rouges les plus prestigieux de toute la région. Les vins blancs, eux, sont obtenus à partir des cépages Arinto, Loureiro et Trajadura, adaptés aux climats tempérés et communs à presque toute la région des Vinhos Verdes. L'Avesso y est aussi planté.

Sous-région du

Sousa

Comme dans les sous-régions de l'Ave et du Cávado, le climat est doux, les amplitudes thermiques sont faibles -- il y a peu de jours de forte chaleur durant l'été. Les précipitations sont inférieures à la moyenne. Cette sous-région n'est pas directement exposée à l'influence atlantique qui se fait tout de même sentir du fait du relief peu accentué. C'est une zone intérieure, mais sans hivers très froids ni étés très chauds. Les cépages principaux, typiques des endroits plus doux, sont l'Arinto, le Loureiro et le Trajadura, auxquels se joignent l'Azal et l'Avesso qui ont une maturation plus exigeante. Les Vinhos Verdes rouges sont faits à partir des cépages Borraçal et Vinhão, répartis dans toute la région, ainsi que de cépages Amaral et Espadeiro. Ce dernier est très utilisé pour la production de vins rosés.



Un vin plein de fraîcheur, pour un monde plus rafraîchissant !



5. Le Vinho Verde

Le Vinho Verde est un produit unique au monde, un mélange d'arômes et de saveurs qui en font une des boissons naturelles les plus rafraîchissantes!

Léger, aromatique et de degré alcoolique moyen, il se différencie par sa fraîcheur et par ses qualités spécifiques. C'est un vin très agréable à boire -- surtout quand il fait chaud.

Que ce soit le Vinho Verde traditionnel, issu d'un judicieux assemblage de différents cépages sélectionnés, ou les Vinhos Verdes élaborés à partir d'un seul cépage, l'offre est large et les choisir est un art.

La spécificité et l'originalité des Vinhos Verdes sont le résultat des caractéristiques du sol, du climat et de facteurs socio-économiques, ainsi que des particularités des cépages régionaux et des modes de culture de la vigne.

5.1. Histoire du Vinho Verde

A date, les références historiques les plus anciennes au vin qui est aujourd'hui le Vinho Verde viennent des romains -- du philosophe Sénèque et du naturaliste Pline -- ainsi que de la législation de Domitien, dans les années 96-51 av. J-C. C'est dans le nord-ouest, région la plus peuplée du Portugal depuis le haut Moyen-Âge, que la population s'est disséminée sur les coteaux d'un terroir très morcelé. A partir du XIIème siècle il y a déjà de nombreuses références à la culture de la vigne, dont la croissance s'est faite à l'initiative des corporations religieuses -- et à laquelle la couronne portugaise a contribué de façon décisive. La viticulture restera peu répandue jusqu'aux XIIème et XIIIème siècles, époque à laquelle le vin entre définitivement dans les habitudes des populations de l'Entre Douro et Minho.

L'expansion démographique et économique, l'intensification du commerce des produits agricoles et la circulation croissante de la monnaie, ont fait du vin une importante et indispensable source de revenu. Bien que son exportation ait été très limitée, l'histoire nous apprend que ce sont les Vinhos Verdes -- en particulier ceux des régions de Monção et Melgaço et de Ribeira de Lima -- qui ont été les premiers vins portugais connus sur les marchés européens (Angleterre, Flandres et Allemagne). L'accent sur la qualité et la réglementation de la production et du commerce du Vinho Verde a débuté du XXème siècle, avec la loi du 18 septembre 1908 et le décret du 1er octobre de la même année délimitant pour la première fois la région des Vinhos Verdes.



5.2. Profil Analytique

Le Vinho Verde possède différents profils analytiques; on distingue les Vinhos Verdes avec indication sur l'étiquette de sous-région, monocépage ou niveau de qualité (Escolha, Grande Escolha, Colheita Seleccionada, Reserva ou Superior) (supérieur), colheita seleccionada (vendange sélectionnée) et reserva (réserve). Les principaux profils sont présentés dans le tableau ci-dessous.

	Titre alcoométrique acquis (% vol)	Titre alcoométrique (% vol)	Acidité fixe (g/L ac. tartrique)
Vinho Verde Sans autre indication sur l'étiquette	Minimum 8 Maximum 11,5	Minimum 8,5 Maximum 14	Minimum 4,5
Vinho Verde Avec indication sur l'étiquette de sous-région, monocépage ou niveau de qualité (Escolha, Grande Escolha, Colheita Seleccionada, Reserva ou Superior)	Minimum 8 (monovariétal, Escolha ou Grande escolha) Minimum 9 (sous-région) + 0,5 que le minimum (Reserva) + 1 que le minimum (Colheita Seleccionada ou Superior)	Maximum 14	Minimum 4,5
Vinho Verde Alvarinho	Minimum 11,5	Maximum 14	Minimum 4,5

Titre alcoométrique acquis = alcool présent dans le vin

Titre alcoométrique total = titre alcoométrique acquis + alcool potentiel (sucres résiduels).

Les vins sont classés dans les catégories suivantes selon leur **concentration en sucre résiduel**:

Sec	≤ 4 g/L ou ≤ 9 g/L*	Demi-doux	≥ 12 g/L et ≤ 45g/L
Demi-sec ou Adamado	≤ 12 g/L ou ≤ 18 g/L**	Doux	≥ 45 g/L

* si l'acidité totale (en g/l ac. tartrique) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre résiduel

** si l'acidité totale (en g/l ac. tartrique) n'est pas inférieure de plus de 10 g/l à la teneur en sucre résiduel

5.3. Profil Sensoriel

Les **Vinhos Verdes blancs** présentent habituellement une robe de couleur jaune ou paille, des arômes riches, fruités et floraux, selon les cépages dont ils sont issus. En bouche, ils sont harmonieux, intenses et très frais.

Les **Vinhos Verdes rosés** ont une robe de couleur légèrement rosée ou plus foncée, des arômes jeunes, frais, rappelant les fruits rouges. La bouche est harmonieuse, fraîche et persistante.

Les **Vinhos Verdes rouges** présentent une robe de couleur rouge intense, avec parfois une mousse rosée ou rouge vif, un bouquet vineux avec prédominance de fruits des bois. En bouche, ils sont frais, intenses et savoureux ; ce sont des vins très gastronomiques.

5.4. Vinho Verde vindima tardia

Le Vinho Verde Vindima tardia (vendanges tardives) est un vin produit à partir de raisins arrivés à surmaturité, avec une teneur en sucre résiduel minimum de 45 g/l, idéal pour accompagner certaines entrées et desserts.

Ces vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 % vol et un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 14 % vol. Du point de vue sensoriel, ce sont des vins qui présentent normalement une robe de couleur dorée, des arômes de fruits secs et de miel, avec un final en bouche complexe, persistant et très doux.

Il doit être servi bien froid, comme apéritif ou comme accompagnement du foie gras, de pâtés, de fromages et de desserts.

Des profils de fraîcheur distincts

6. Vin Regional Minho

La législation à laquelle est soumis le Vinho Regional Minho est moins restrictive que celle prévue pour les produits ayant droit à la DO Vinho Verde. Ceci permet l'introduction d'autres variantes viticoles œnologiques et d'obtenir des profils différents de ceux du Vinho Verde.

6.1. Histoire du Vinho Regional Minho

Il y a longtemps que l'aptitude naturelle de la région à produire des vins de qualité avec des caractéristiques particulières (vins avec DO), à la réputation largement établie, est reconnue : les Vinhos Verdes. Cependant, il existe d'autres vins dans la même aire géographique, avec des profils sensoriels différents, dont la qualité et la typicité ont imposé la création d'une Indication Géographique (IG) : Minho. Ces vins se reconnaissent à leur mention spécifique traditionnelle prévue pour des vins sans DO mais ayant droit à une IG, "Vinho Regional" (vin régional).

Afin d'assurer une amélioration constante de leur qualité et de renforcer le prestige dont jouissent les vins de la région, l'arrêté n° 112/93 du 30 janvier 1993 a établi pour la première fois les conditions de production, les pratiques culturales, les méthodes de production et les caractéristiques du vin ayant l'IG Minho qui doivent être respectées pour obtenir leur certification.

6.2. Profil Analytique

	Titre alcoométrique acquis (% vol)	Titre alcoométrique total (% vol)	Acidité fixe (g/l ac. tartrique)
Vinho Regional Minho	Minimum 8,5	Maximum 15*	Minimum 4,5

* 20 % si les vins n'ont pas été enrichis

6.3. Profil Sensoriel

Le **Vinho Regional Minho blanc** a une robe de couleur jaune ou paille, des arômes intenses fruités ou floraux. En bouche ils sont suaves ou complexes, mais toujours frais, caractéristiques de leur région d'origine.

Le **Vinho Regional Minho rosé** présente une robe de couleur rose clair ou foncé, des arômes habituellement fruités et une bouche fraîche et intense.

Le **Vinho Regional Minho rouge** a une robe de couleur rouge clair ou intense, avec des arômes jeunes de fruits rouges généralement mûrs et intenses, et une bouche complexe, équilibrée et fraîche.





Pour célébrer dans la joie !



Lord Sparkling

7. *Le Vinho Verde Mousseux (Espumante)*

La région des Vinhos Verdes possède des qualités uniques pour produire de grands vins. Aujourd'hui, en plus d'affirmer son caractère de légèreté, de fraîcheur aromatique et gustative, le Vinho Verde offre également une panoplie de saveurs qui varient avec les cépages, le lieu de production... sans oublier la créativité de l'œnologie.

Grâce aux différents moyens de production et la diffusion des produits, la monotonie n'existe pas – le consommateur peut chaque fois découvrir des vins adaptés à des goûts et des situations différentes. Dans ce sens, la région en est venue à expérimenter la production de nouveaux produits à base de Vinho Verde, comme les mousseux par exemple.

Ces mousseux ont surpris par leur grande qualité. La région produit des vins qui, du fait de leur acidité naturelle et de la teneur en alcool relativement faible, ont un grand potentiel pour produire de bons mousseux. Après plusieurs essais avec différents cépages de la région, on a constaté que ce potentiel était réel et qu'ils produisaient des mousseux de qualité exceptionnelle.

Le Vinho Verde mousseux a pour base un Vinho Verde et ne peut être élaboré qu'à travers la **méthode classique**. Cette méthode implique une seconde fermentation en bouteille, avec un élevage **minimum de 9 mois** dans les installations du préparateur avant la mise en bouteille. Les Vinhos Verdes mousseux commercialisés comme monocépage (monovariétaux ou extrêmes) sont élaborés avec au minimum 85 % de raisins provenant du même cépage. La dénomination Espumante de Vinho Verde Alvarinho n'est utilisée que pour les vins blancs de la sous-région de Monção et Melgaço, avec 100 % de raisins issus du cépage Alvarinho, cultivés et vinifiés dans cette sous-région.



7.1. Histoire du Vinho Verde mousseux

Bien que des expériences de création de mousseux aient déjà été faites dans la région, son encadrement juridique comme dénomination d'origine "Espumante de Vinho Verde" est récente, et n'a été prévu que lors de la révision des statuts de la région en 1999, par le décret-loi n° 263/99 du 14 juillet.

7.2. Profil analytique

Les mousseux sont classés dans les catégories suivantes, selon leur **concentration en sucre résiduel** :

Brut naturel	< 3 g/L (sans ajout de sucre après la seconde fermentation)
Extra brut	entre 0 et 6 g/L
Brut	< 12 g/L
Extra sec	entre 12 et 17 g/L
Sec	entre 17 et 32 g/L
Demi-sec	entre 32 et 50 g/L
Doux	> 50 g/L



Les mousseux peuvent aussi avoir les désignations suivantes en fonction du temps d'élevage en bouteille :

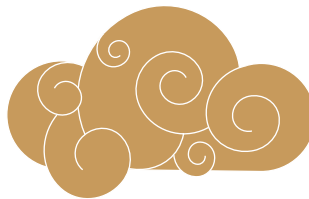
- **Reserva (réserve)** : quand ils restent en bouteille entre 12 et 24 mois avant le transvasement;
- **Super-reserva** ou **Extra-reserva** (super-réserve ou extra-réserve) : quand ils restent en bouteille entre 24 et 36 mois avant le transvasement;
- **Velha reserva** ou **Grande reserva** (vieille réserve ou grande réserve) : quand ils restent plus de 36 mois en bouteille avant le transvasement.

	Titre alcoométrique acquis (% vol)	Titre alcoométrique total (% vol)	Acidité fixe (g/l ac. tartrique)
Espumante de Vinho Verde	Minimum 10	Maximum 15	Minimum 4,5
Espumante de Vinho Verde Alvarinho	Minimum 11,5	Maximum 15	Minimum 4,5

7.3. Profil Sensoriel

Le Vinho Verde mousseux maintient le profil de dégustation du Vinho Verde, avec des caractéristiques de fraîcheur aromatique renforcées, associée à une plus grande complexité gustative due à la deuxième fermentation en bouteille. Il est actuellement proposé du brut au demi-sec, et en passant par la Reserva et la Super-reserva. Le consommateur peut ainsi découvrir quel est le Vinho Verde mousseux qui lui plait le plus et qui s'adapte le mieux à chaque situation.

Pour exprimer toutes ses qualités, le Vinho Verde mousseux doit se boire frais. Le refroidissement doit être lent, de façon à ne pas perdre le bouquet et l'esprit du vin. La température idéale de consommation se situe entre 6 et 8°C.



Une eau-de-vie exclusive

8. Les Eaux-de-Vie de Vinho Verde (Aguardentes)

Bien que ce sont les Egyptiens qui aient été les premiers à construire des alambics – dont les dessins décorent le vieux temple de Memphis –, les termes alambic (“al ambic”) et alcool (“al cóhol”) viennent de l’arabe, le premier voulant dire “vase à distiller”, et le second, quoiqu’il désigne une poudre très dure à base de plomb ou d’antimoine, exprime l’idée de “tenu et subtil”, signifiant vapeurs de distillation.

Mais c’est au Moyen-Âge, en 1250, qu’Arnaud de Villeneuve étudie la distillation du vin et découvre l’esprit qu’il contient. Peu de temps après, son contemporain Raymond Lulle prépare l’eau ardente, l’obtenant après trois à quatre distillations consécutives à feu très lent.

A partir de 1730, on prend l’habitude de laisser vieillir les eaux-de-vie pour en tirer un meilleur profit ; elles se bonifient et deviennent plus fines, plus pénétrantes et d’une couleur plus attirante.

Au cours du XXème siècle, il y a une évolution dans le sens d’obtenir des alcools ayant une bonne saveur et un bon bouquet, et la consommation d’eaux-de-vie pures se généralise.

Etant donné l’intérêt de réaliser un produit de qualité, on développe des alambics qui évitent les distillations successives et les techniques deviennent de plus en plus sophistiquées. Les eaux-de-vie sont bien diffusées sur le marché et ont une valeur économique croissante.

8.1. Histoire des eaux-de-vie de Vinho Verde

La région des Vinhos Verdes est unique, possédant des qualités exceptionnelles pour produire non seulement de grands vins mais aussi d'excellentes eaux-de-vie.

Selon l'expression célèbre d'Amândio Galhano "la composition des Vinhos Verdes ouvre la porte à la production d'eaux-de-vie de vin et de marcs de grande qualité. Si ces dernières ont une longue tradition, (...) les eaux-de-vie de vin s'imposent de plus en plus."

Etant donné la teneur en acidité naturelle des marcs et des vins de la région et leurs caractéristiques organoleptiques, il existe des conditions techniques excellentes pour produire de grandes eaux-de-vie de marc, à partir de la distillation des marcs de raisin, et d'excellentes eaux-de-vie de vin, fruit de la distillation des vins.

EAU-DE-VIE DE VINHO VERDE

Ce type d'eau-de-vie, qui s'obtient par la distillation du vin, est incolore, mais n'est commercialisée qu'après vieillissement en fût. Les caractéristiques aromatiques et gustatives résultant de cet élevage améliorent non seulement la couleur de la robe -- la rendant plus attirante --, mais aussi le bouquet et la saveur, qui deviennent plus complexes et plus doux.

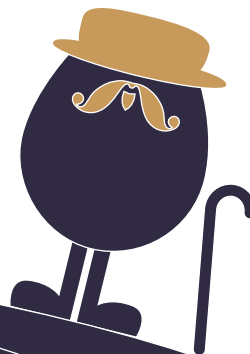
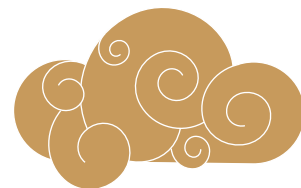
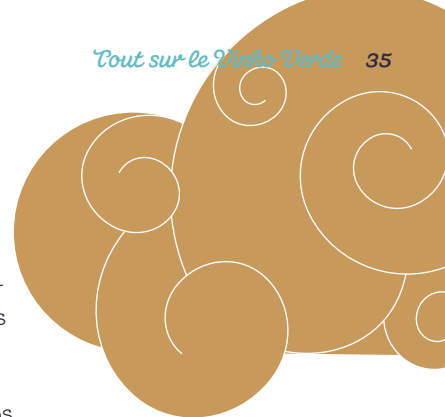
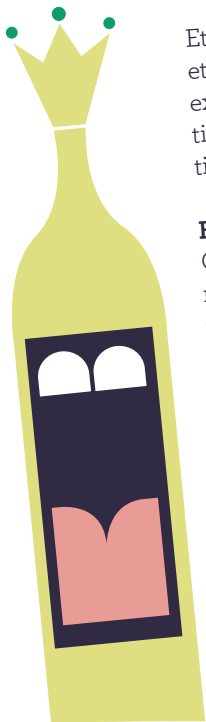
Catégories de vieillissement

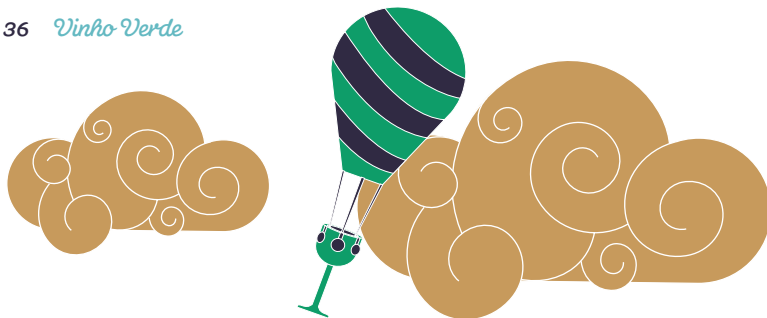
Velha Reserva (vieille réserve) : en moyenne, 2 ans minimum de vieillissement en fût

Velhíssima (très vieille) : en moyenne, 3 ans minimum de vieillissement en fût

VSOP (Very Superior Old Pale) : en moyenne, 4 ans minimum de vieillissement en fût

XO (Extra Old) : en moyenne, 6 ans minimum de vieillissement en fût





EAU-DE-VIE DE MARC DE VINHO VERDE

L'eau-de-vie de marc provient de la distillation des marcs de raisin. Elle présente un bouquet et une saveur très accentués, provenant des huiles essentielles existant dans les peaux et les pépins des raisins. Plus il y a de peaux et pépins de raisin, plus l'intensité de ce bouquet et la saveur est prononcée.

Les eaux-de-vie de marc, sans élevage en fût, sont les plus traditionnelles de la région. Elles ne présentent pas de coloration, mais se distinguent par leurs arômes intenses et expressifs, qui leur ont été transmis par la fermentation des marcs des cépages dont elles sont issues. Compte tenu de leur constitution, les marcs sont distillés dans des alambics différents de ceux employés pour la distillation des vins. Dans la région des Vinhos Verdes plusieurs types d'alambic sont utilisés. Cependant l'**alambic à chaudière** ou pot et l'**alambic à colonne** sont les plus courants.

Catégories de vieillissement

Velha (vieille) : en moyenne, 1 an minimum de vieillissement en fût

Velhíssima (très vieille) : en moyenne, 2 ans minimum de vieillissement en fût

8.2. Profil Analytique

Aguardente Vínica
(eau-de-vie de vin) de Vinho Verde

Aguardente Bagaceira (eau-de-vie
de marc de raisin) de Vinho Verde

Titre alcoométrique réel
minimum (% vol)

37,5

40

8.3. Profil Sensoriel

L'eau-de-vie de marc de Vinho Verde sans vieillissement est incolore avec des arômes complexes de marc, rappelant parfois les fruits confits.

L'eau-de-vie de Vinho Verde et l'eau-de-vie de marc de Vinho Verde avec vieillissement présentent une robe qui va du jaune clair au topaze, des arômes et une saveur boisés, intenses et fins.



La meilleure manière d'apprécier le vin fraîcheur

Recommandations pour le service des vins

La température

La température à laquelle est servi le vin joue un rôle important pour développer ses qualités organoleptiques.

Les températures recommandées :

- **Vinho Verde blanc** 8 à 12°C
- **Vinho Verde rosé** 10 à 12°C
- **Vinho Verde rouge** 12 à 15°C

Si la bouteille est à une température de 20°C, il faudra 2 à 3 heures au réfrigérateur pour que le vin soit à la bonne température. Si le vin est placé dans un seau à glace, 20 à 30 minutes seront nécessaires.

Il est aussi important de le maintenir à cette température. Dans le cas des vins servis à des températures inférieures à la température ambiante, il faut utiliser un seau à glace ou un autre dispositif équivalent ; on doit toutefois s'assurer que le vin ne refroidisse pas trop.

Le stockage

Les bouteilles doivent être stockées dans un local sombre à température constante, de préférence entre 12 et 14°C, dans une cave par exemple. Les oscillations éventuelles de température ne doivent pas excéder 5°C. Le local pour garder les vins ne doit pas également être trop humide (l'humidité relative doit être inférieure à 75 %). Une humidité relative supérieure peut engendrer des moisissures qui abîmeront les étiquettes et les bouchons. Les bouteilles doivent être stockées couchées de façon à ce que le bouchon reste en contact avec le vin.

Les Vinhos Verdes doivent normalement être consommés jeunes. Cependant, les vins qui ont un degré alcoolique plus élevé et qui sont plus complexes -- notamment ceux issus du cépage Alvarinho --, ont tendance à bien vieillir.

Comment ouvrir une bouteille de vin

Pour ouvrir une bouteille il faut commencer par couper la capsule sous la bague qui se trouve sur le goulot de la bouteille. Il faut ensuite nettoyer la partie supérieure du bouchon car il peut y avoir des impuretés. Enfin, on introduit doucement le tire-bouchon, en tenant fermement la bouteille avec l'autre main. La spirale du tire-bouchon ne doit pas dépasser le bouchon, afin d'éviter que des particules de bouchons ou des dépôts qui y seraient fixés tombent dans le vin. Si le bouchon est difficile à extraire, introduire le tire-bouchon en diagonale. Après avoir retiré le bouchon, nettoyer l'intérieur du goulot.

Comment ouvrir une bouteille de mousseux

Le fait d'agiter la bouteille de mousseux puis d'enlever le bouchon fait jaillir la mousse, ce qui peut se traduire comme un moment d'allégresse. Pourtant, la perte de la mousse engendre un vin sans gaz, et donc la perte de sa caractéristique la plus distincte.

Pour ouvrir un vin mousseux, il faut enlever la capsule, ouvrir et enlever le fil de fer ou muselet (partie métallique qui entoure le bouchon) et, finalement, le bouchon. Pour cela, tenir fermement le bouchon et tourner la bouteille -- jamais le bouchon, car vous pourriez le briser en essayant de le tordre. La pression à l'intérieur de la bouteille va aider le bouchon à sauter.

La conservation du vin en bouteilles ouvertes

Quand le contenu de la bouteille n'a pas été entièrement consommé, celle-ci peut être conservée en général pendant un ou deux jours au réfrigérateur. La bouteille doit être rebouchée, de préférence avec un système à vide d'air pour préserver les caractéristiques du vin.

Les verres

Le verre est l'un des éléments-clé du service du vin : le même vin servi dans des verres différents transmet une perception différente de sa saveur et de son bouquet.

Le verre doit être incolore et sans décoration, afin de pouvoir percevoir la couleur et la limpidité du vin. Il doit aussi avoir un pied pour le saisir, évitant ainsi que la main ne réchauffe le liquide et salisse le verre. Il est également important qu'il ait une bonne contenance de façon à ce que le vin soit librement en contact avec l'air. Il existe une grande variété de verres à vin, parmi lesquels :

- **Type Bordeaux** : élégant, adaptés aux vins blancs, rosés et rouges jeunes
- **Type ballon** : rond, ce qui permet aux vins de "s'ouvrir", le plus indiqué pour les rouges nobles et vieux
- **Type flûte** : très élégante, haute et étroite, utilisée généralement pour les mousseux
- **Type tulipe** : il ressemble à une cloche inversée, pour cette raison il est idéal pour les rouges jeunes et pour les blancs et les rosés.

Le service du vin

Lorsque l'on sert un vin, il ne faut pas toucher le verre avec la bouteille. Celui qui ouvre la bouteille doit être le premier à se servir, afin de contrôler l'état du vin et, surtout, pour que les éventuels résidus de bouchon tombent dans son verre. Il faut verser un peu de vin (environ 1/5 du volume du verre), bien agi-



ter le vin et s'assurer que celui-ci peut être consommé, qu'il n'est pas bouchonné. Les verres ne doivent pas être remplis jusqu'au bord (un demi-verre est suffisant !), afin de pouvoir agiter le vin d'un mouvement giratoire et d'apprécier ses arômes.

Les vins, comme toutes les boissons, se servent du côté droit de la personne qui va boire. La raison est simple : la personne qui sert tient généralement la bouteille de la main droite et va servir le vin dans le verre qui doit être en face ou légèrement à droite du convive. Il le fera plus aisément en s'approchant du côté droit, en tenant la bouteille par le milieu (jamais par le fond ou par le goulot), l'avant-bras vers l'extérieur ou vers le haut, l'étiquette bien en vue. La personne qui sert doit rester attentive pendant toute l'opération. Elle doit aussi être capable de fournir des informations sur le vin qui ne sont pas indiquées sur l'étiquette.

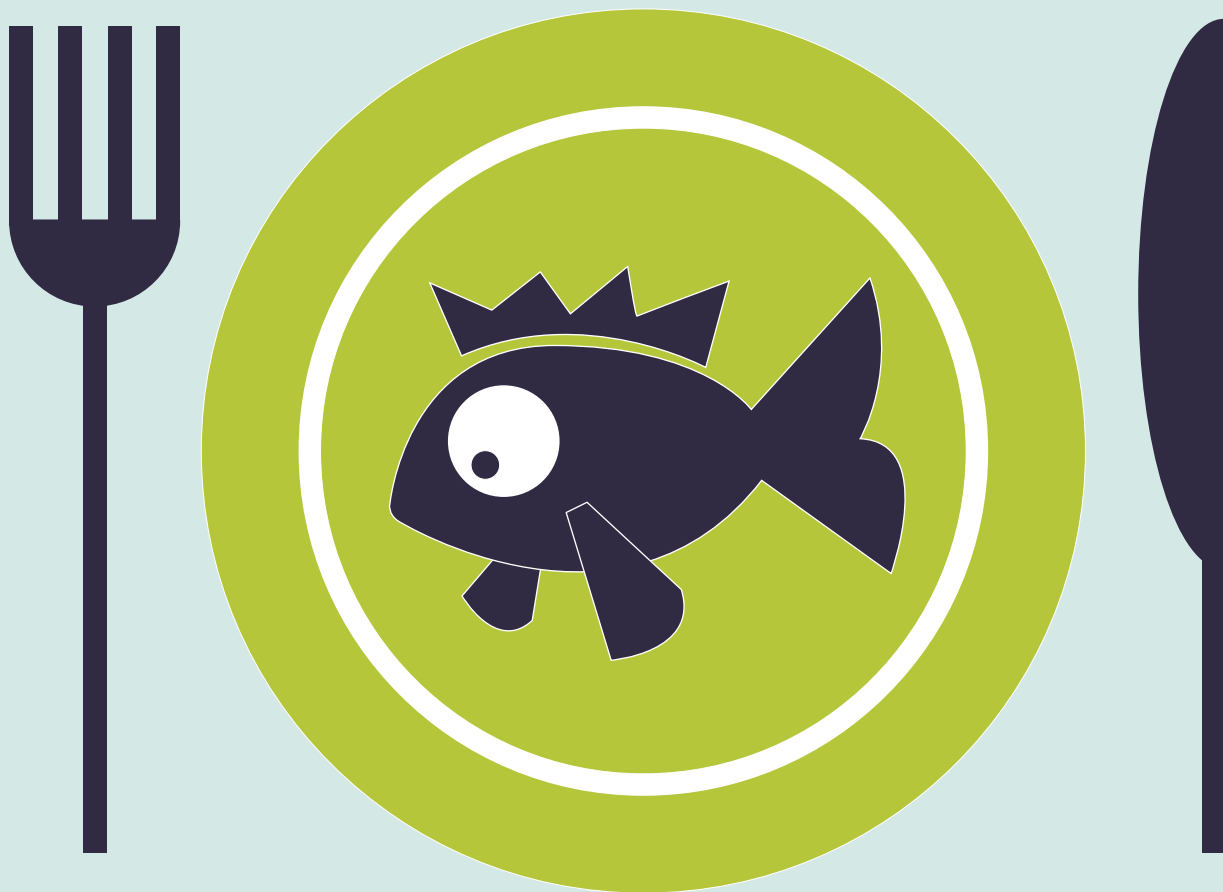
L'ordre du service

L'ordre dans lequel les vins doivent être servis est le suivant : le vin sec avant le doux, le vin nouveau avant le vieux (dans certains cas, il peut être intéressant d'inverser cet ordre), le blanc avant le rosé et avant le rouge. Ce qui est logique car nous ne pourrions apprécier un bon vin sec si nous avons bu auparavant un vin doux.

S'il y a des vins jeunes et très aromatiques, il est conseillé de servir d'abord les vins les plus vieux et ensuite le vin le plus exubérant, qui sera d'une année plus récente. S'il s'agit de vins qui vieilliront bien, il faut servir le vin nouveau avant le vieux, car le vin qui a vieilli est à son maximum et éclipsera le vin nouveau.

L'idéal est de suivre une progression qui va du bon à l'excellent, du léger au charnu, du simple au complexe.





Les saveurs qui adorent le Vinho Verde

10. Gastronomie et Vinhos Verdes

Le Vinho Verde est une boisson naturellement légère et rafraîchissante. D'un degré alcoolique moyen et peu calorique, c'est le vin idéal pour celui qui recherche des moments décontractés et un style de vie sain. C'est le compagnon idéal pour partager une fin d'après-midi entre amis, un dîner romantique à la lueur des bougies – ou simplement, pour un repas léger et décontracté après une journée de travail.

Le Vinho Verde, de par ses caractéristiques naturelles, est un vin très gastronomique, compte tenu de sa bonne acidité et de sa légèreté – à consommer en différentes occasions, accompagné ou non de nourriture !

Si une table demande des vins issus d'une seule région pour accompagner différents plats au cours d'un repas, il est probable que le Vinho Verde soit la meilleure option.

Les Vinhos Verdes **blancs** sont des vins au goût unique, aromatiques et idéals pour accompagner les salades, les fruits de mer, le poisson, les volailles et la gastronomie orientale. C'est un mariage parfait avec une cataplana de palourdes, des moules gratinées, une salade de champignons frais, du saumon fumé, une daurade grillée, un bar au four, un poulpe grillé, un magret de canard, les sushis et autres plats orientaux. Depuis peu, il est servi comme apéritif.

Les Vinhos Verdes **rouges** sont vifs et frais, excellents pour accompagner la gastronomie régionale du Minho : lamproie, morue au pain de maïs, chevreau rôti en broche de laurier, filet mignon d'agneau, pot-au-feu à la portugaise, riz aux abats, ragoût de porc à la mode du Minho, tripes à la mode de Porto et autres mets. Les Vinhos Verdes rouges mousseux sont également appréciés pour accompagner ces plats.

Les Vinhos Verdes **rosés**, aux arômes fruités intenses, sont particulièrement servis comme apéritif ou comme accompagnement des desserts aux fruits rouges.

Les Vinhos Verdes **mousseux** se révèlent parfaits pour accompagner les entrées et tous les types de canapés, les plats de poisson et de viande, les fruits de mer et la cuisine orientale.

Les eaux-de-vie de Vinho Verde terminent le repas avec le café et les digestifs, accompagnées de fruits secs, de chocolats, et pour les amateurs, d'un bon cigare !



Comment transformer des moments parfaits en moments savoureusement parfaits



AUMONIERE CROUSTILLANTE, SAUCE TOMATE ET CORIANDRE

Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 400 g de morue dessalée
- 100 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons émincés
- 100 g de carottes
- 300 ml de sauce tomate
- 1 cuillère à dessert de persil et de coriandre hachés

Préparation

Faire dorer dans une cocotte l'oignon et l'ail haché dans l'huile d'olive. Ajouter les carottes en julienne et laisser revenir un peu. Enfin, ajouter la morue émincée et couvrir, laisser cuire très lentement. Retirer du feu et farcir les feuilles de brick. Fermer avec un cure-dent et badigeonner avec le beurre, faire dorer au four.

Verser la sauce tomate bien chaude dans l'assiette de service et placer l'aumônière au centre. Saupoudrer de persil et de coriandre.

Vin conseillé

Pour ce plat, choisissez un Vinho Verde blanc issu des cépages Azal et Arinto. L'élégance aromatique de l'Azal et la complexité de l'Arinto accompagnent à la perfection les saveurs de ce plat.



MOULES GRATINEES A LA CHAPELURE DE PAIN DE MAÏS ET HERBES FRAICHES

Ingrédients

16 moules avec leur coquille
2 cuillères de chapelure de pain de maïs
Ail haché
Persil haché
Ciboulette
1 citron
60 gr d'édam et de mozzarella
Laitue et courgettes
2 cl de vinaigrette
Sel et poivre

Préparation

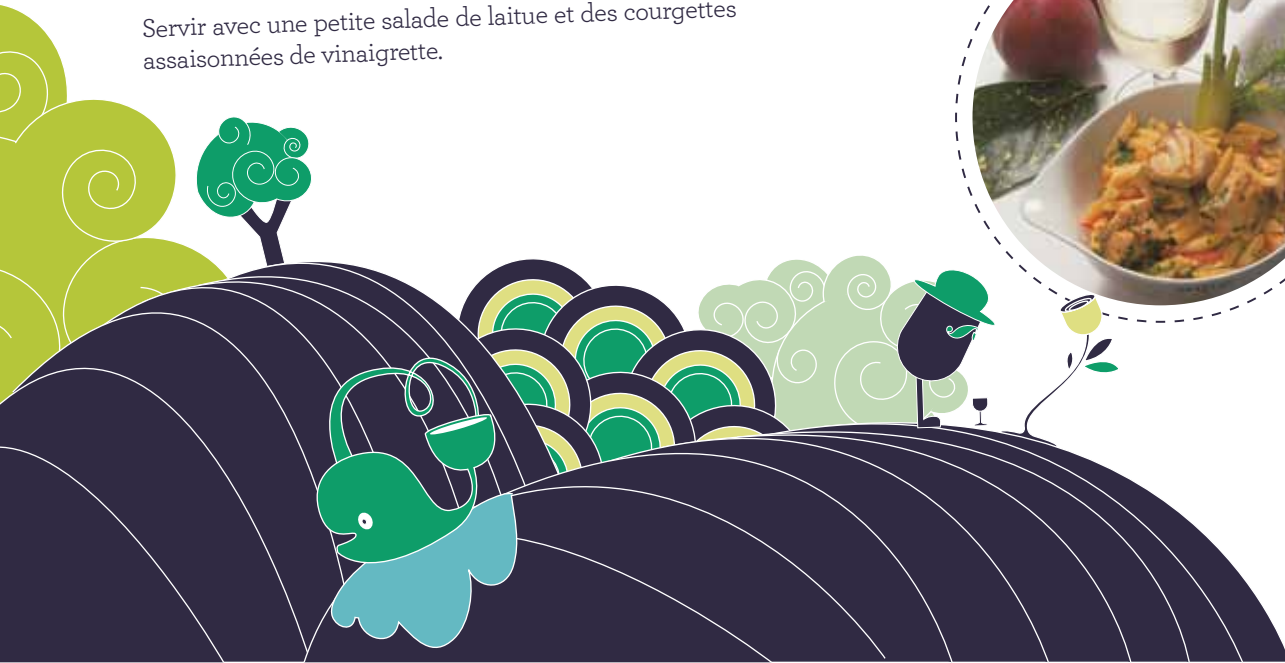
Assaisonner les moules avec le sel, le poivre et le jus du citron. Les couvrir avec la chapelure mélangée avec l'ail et les herbes. Recouvrir les moules avec les fromages râpés et faire gratiner au four.

Servir avec une petite salade de laitue et des courgettes assaisonnées de vinaigrette.

Vin conseillé

Choisissez un Vinho Verde blanc de la sous-région de Monção et Melgaço issus des cépages Alvarinho et Trajadura. Les arômes de fruits tropicaux résultant du mélange de ces deux cépages, associés à la douceur de leur saveur, font que ces vins sont parfaits pour accompagner ce plat.

Source : in Sabores de Hoje com Sugestões de Vinho verde, Porto Editora, Porto, 2004.



Un voyage étonnant dans un lieu plein de fraîcheur

11. Route des Vinhos Verdes

La beauté impressionnante de la région touristique du Minho sert de décor à la Route des Vinhos Verdes. En parcourant ses chemins vous découvrirez les origines et les saveurs de sa culture viticole millénaire et plongerez dans l'histoire du Portugal. Voici les trois itinéraires que nous vous proposons :

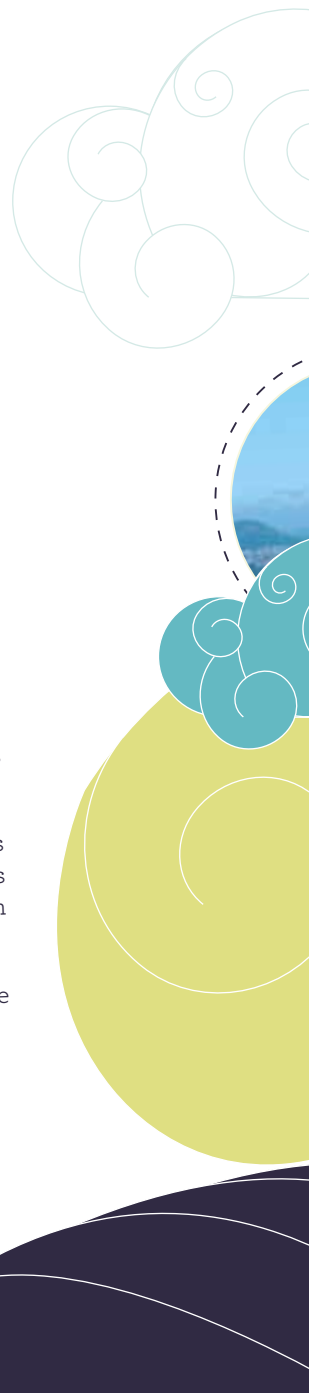
- Le premier vous invite à visiter **“Trois villes de charme”** : Guimarães, cour du comté du Portucale, Braga, la ville des archevêques, et Amarante, avec son beau pont sur le Tâmega.
- Dans le second parcours, **“Du Cávado au Lima”**, vous visiterez Barcelos, Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca et Arcos de Valdevez, villes situées sur les rives du Lima.
- **“De la côte à la montagne”** est un itinéraire qui suit la frontière avec la Galice, où vous découvrirez les charmes de Caminha, Vila Nova de Cerveira, Valença, Monção et Melgaço, capitales de l'Alvarinho.

Les portes sont grandes ouvertes et les parcours bien signalisés pour un voyage à travers les plus beaux paysages de la région, dans une région viticole de grande qualité. Plus de 60 adhérents liés à la vigne et au vin font partie de cette route : des coopératives, des producteurs-embouteilleurs, des négociants, des restaurants et des associations de viticulteurs, organisés en réseau et bien signalés. L'offre est rigoureusement sélectionnée et spécifiée.

La Route des Vinhos Verdes possède un office du tourisme avec un accueil en portugais, en français et en anglais, et des services en ligne sur <http://rota.vinhoverde.pt>.

Les itinéraires sont parsemés d'exploitations, de châteaux, de domaines et de caves coopératives ayant de nombreuses années de traditions viticoles. Les visiter c'est faire un véritable voyage dans les richesses du passé. Beaucoup de ces châteaux, d'une beauté exceptionnelle, sont aujourd'hui un emblème de qualité du tourisme rural au Portugal.

Chaque instant passé dans cette région est exalté par la saveur du vin dans une relation proche et privilégiée avec la nature.



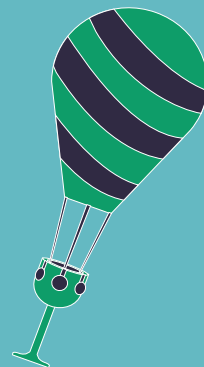
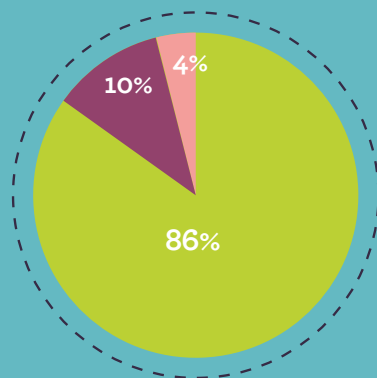


Route des
Vinhos Verdes



12. Le Vinho Verde en chiffres

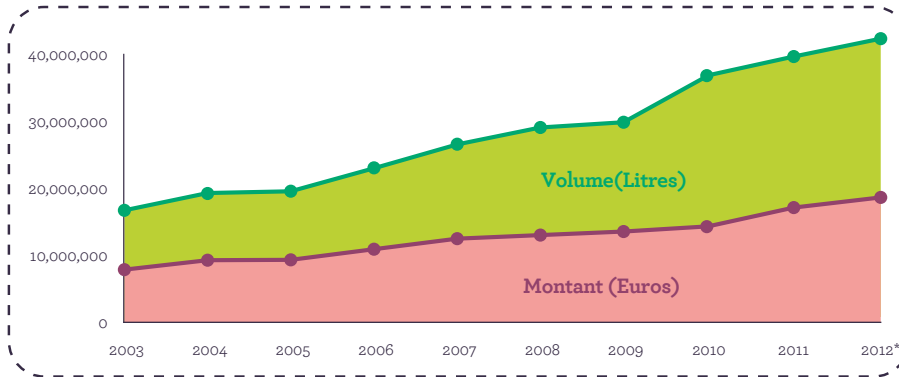
Ventes de Vinho Verde
en 2012



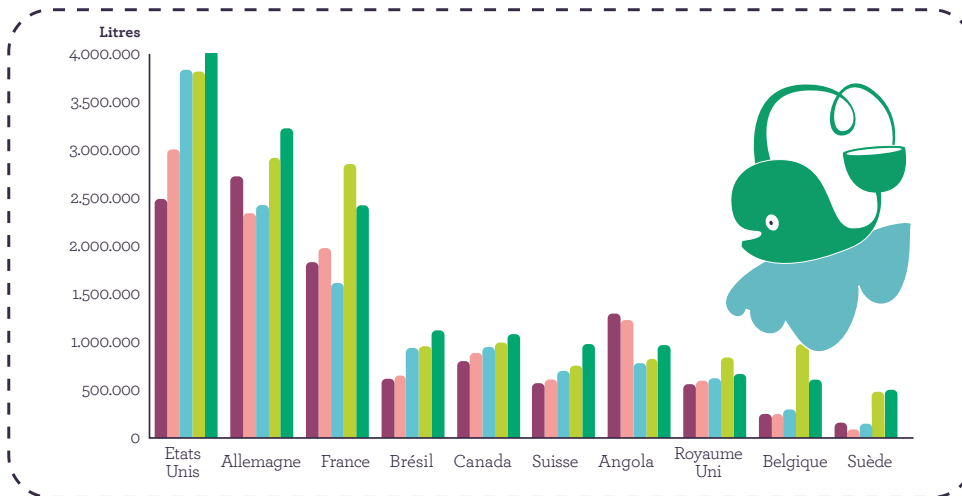
Soyez spontanés

informi

Exportation de Vinho Verde entre 2003 et 2012



Les grands marchés d'exportation du Vinho Verde entre 2008 et 2012



Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318 | 4050-501 Porto | Portugal
Tel. +351 226 077 302 | FAX +351 226 077 320
info@vinhoverde.pt | www.vinhoverde.pt



VINHO
VERDE



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES



IFAP

Instituto de Financiamento
da Agricultura e Pescas, I.P.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS DE L'UNION
EUROPÉENNE ET DU PORTUGAL

