

Vinho Verde



À travers les vastes étendues du Nord-Ouest du Portugal, un vert manteau de végétation luxuriante descend des cimes déchiquetées, recouvrant les vallées reculées et plongeant dans la mer. De Melgaço à Vale de Cambra, d'Esposende aux montagnes de granite de Basto non loin de la frontière à proximité de Trás-os-Montes, les terres ondulent. Ici et là, des villes et villages interrompent la végétation. Ces terres fertiles et fortement peuplées constituent le berceau du Vinho Verde.

C'est de cette région unique et de ses cépages indigènes que l'on produit un vin blanc unique. Léger, frais, jeune et délicieusement aromatique, le Vinho Verde convient à toutes sortes d'occasions : un pique-nique ensoleillé, un déjeuner au restaurant ou un rendez-vous amoureux.

Le Vinho Verde accompagne parfaitement les salades, le poisson, les fruits de mer, les plats de légumes, les sauces aux agrumes et les sushis. Hors frontières, les blancs et les rosés sont les plus bus. Dans son pays d'origine, vous pouvez également essayer la variété rouge de Vinho Verde. Non sans rappeler le vin blanc, cette variété de vin rouge possède un caractère léger et rafraîchissant à servir de préférence très frais. Il est fort apprécié par les gens du pays dans les restaurants traditionnels et accompagne parfaitement les sardines grillées. Le Vinho Verde est également disponible sous sa forme semi-pétillante.

Sous-régions

Le climat varie considérablement dans la région du Vinho Verde, et cela se reflète dans les neuf sous-régions dénommées d'après des noms de rivières ou de villes : Monção et Melgaço, Lima, Cávado, Ave, Basto, Sousa, Baião, Paiva et Amarante. Les cépages locaux varient également. Les vins Alvarinho (élaborés à partir du cépage Alvarinho à la fois corsé et délicatement aromatique) sont une spécialité de la sous-région Monção et Melgaço dans le Nord de la région Vinho Verde. Les précipitations y sont moins abondantes et les températures l'été y sont sensiblement plus élevées que dans le reste de la région. Le cépage Alvarinho, grâce à ce microclimat, produit un vin sec corsé doté d'un arôme complexe, subtil et frais qui rappelle celui de l'abricot, de la pêche et des agrumes. À cela s'ajoute une minéralité intéressante.

Au sud de la région de Monção et Melgaço se trouvent les sous-régions de Lima, Cávado et Ave. Le principal cépage y est le délicieux Loureiro, l'Arinto et le Trajadura y étant également communément utilisés. Les vins y sont généralement frais et aromatiques, souvent rehaussés d'une senteur d'agrumes et de floraison. Les régions vallonnées de Basto et Sousa produisent également des vins légers à partir de différentes variétés de cépages. Dans les sous-régions d'Amarante et Baião, le cépage Avesso produit des vins blancs secs et vifs dotés de riches saveurs et d'un caractère minéral. Les sous-régions de Amarante et Paiva, plus au sud du fleuve Douro, sont renommées pour leurs vins rouges.

Principaux cépages blancs dans le cadre de la DOC :

- Alvarinho, Arinto (Pedernã), Avesso, Azal, Loureiro et Trajadura.

Passé et futur

Léger, frais, jeune et délicieusement aromatique, le Vinho Verde convient à tout type d'occasions. La qualité du Vinho Verde et des eaux-de-vie fines locales s'est nettement améliorée au cours des dernières années, en partie grâce à l'amélioration de la formation et à un optimisme retrouvé parmi les producteurs actuels ; et également grâce à l'amélioration des cépages. Là où, jadis, les pieds de vigne poussaient le long des arbres et au-dessus de hautes pergolas, bon nombre de vignobles actuels de la région sont désormais cultivés le long de modernes rangées de fils de fer. Ainsi, les pieds de vigne jouissent d'une meilleure exposition à l'ensoleillement et aux vents, et mûrissent donc mieux tout en étant plus sains.

Des vins délicieux sont également élaborés dans la région en vertu des règles plus souples du Vinho Regional Minho, parfois issus d'assemblages de cépages locaux et étrangers, parfois boisés.



Principaux cépages rouges dans le cadre de la DOC :

- Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo de Anho et Vinhão.

Porto et Douro



Cette contrée du Nord du Portugal à la fois belle et sauvage offre des conditions exceptionnellement bonnes pour la culture de la vigne.

Les abrupts coteaux en terrasses du fleuve Douro, s'étendant colline après colline jusqu'à l'horizon sont sillonnés de routes étroites serpentant au gré de leurs contours. Dans un tel cadre, les vignes cultivées en terrasses bénéficient de conditions climatiques idéales et d'un généreux ensoleillement réchauffant le sol de schiste pur et de granite typique de cette région. Si la vie pour les vignerons du Douro n'est pas toujours facile, les ceps de vignes, quant à eux, doivent se frayer péniblement un chemin à travers les couches de roche à la recherche d'un peu d'eau, tandis que le schiste emmagasine la chaleur avant de la restituer durant la nuit.

Durant des siècles, les vignerons du Douro ont su faire face à la demande mondiale grandissante en matière de Porto. Désormais, des experts du monde entier dans le domaine du vin reconnaissent que la région du Douro propose des conditions idéales pour élaborer des vins non fortifiés de la plus haute qualité, à la fois en rouge et en blanc. Les producteurs locaux conçoivent des vins étonnants et très distinctifs qui figurent parmi les plus intenses et les plus complexes proposés par le Portugal. Il existe des DOC distinctes pour le vin non fortifié et pour le Porto dans la région du Douro, bien que géographiquement les deux appellations recouvrent les mêmes territoires.

Sous-régions

La région du Douro est divisée en trois sections géographiques : Baixo Corgo, Cima Corgo et Douro Superior. La zone la plus à l'ouest, le Baixo Corgo, est la plus fraîche des trois en raison de l'influence rafraîchissante de l'océan Atlantique et c'est la raison pour laquelle ses vins sont plus légers stylistiquement parlant. Le Cima Corgo, centralisé autour de la petite ville de Pinhão, est le cœur du Douro, abrité de l'influence maritime par les montagnes environnantes ; il représente les deux tiers des vignes du Douro. Plus à l'est, en direction de la frontière espagnole, le Douro Superior est un territoire sauvage et isolé et soumis à de rudes conditions climatiques : des hivers très froids et des étés brûlants. Sur ce territoire, la culture de la vigne a toujours été restreinte et éparse.

Cependant, un nombre considérable de plantations a eu lieu au cours des dernières années à mesure que les producteurs

ont commencé à comprendre tout le potentiel de cette région. Pour mieux comprendre la difficulté de maîtriser les terres rocheuses du Douro avec des vignes, il faut savoir que seulement 17 % des terres de vignoble potentielles sont consacrées à la vigne.



Paysage du Douro

Le paysage de vignoble traditionnel, dominé par les vieilles et étroites terrasses en pierre, a changé dans de nombreux endroits, bien qu'il soit protégé dans la section centrale de la région par son statut de site classé au Patrimoine mondial.

Partout ailleurs, les bulldozers sculptent désormais à l'aide de pelles mécaniques des terrasses modernes séparées par des parois de terre plutôt que par des murs de pierre. Ces rangées plus larges permettent le passage des tracteurs accélérant ainsi le processus d'entretien de chaque pied de vigne. Sur les pentes plus douces, les vignobles modernes sont généralement plantés verticalement, évitant ainsi les travaux de terrassement. Les domaines viticoles évoluent rapidement eux aussi, même si la vallée du Douro reste probablement le dernier au monde parmi les grandes régions viticoles mondiales à effectuer une part significative du pressurage en foulant les raisins avec les pieds dans des cuves de fermentation ouvertes et peu profondes appelées lagares.

Au cours des dernières années, l'introduction de « lagares » automatisées s'est largement répandue afin de simuler le mouvement délicat du pied humain, produisant d'ailleurs d'excellents résultats.



Le Porto

Le Porto millésimé est élaboré lors des meilleures années et il est mis en bouteille après avoir passé seulement deux ans en fût, ce qui lui permet de conserver toute sa richesse et sa belle coloration rouge.

Le vin de base utilisé pour fabriquer le Porto est élaboré et fortifié dans des domaines viticoles de la vallée du Douro, puis son vieillissement a lieu soit dans la région du Douro soit dans les caves spécifiques au Porto de Vila Nova de Gaia, en face de la ville de Porto (ou Oporto) à l'embouchure du fleuve. Le Porto se décline dans toute une variété de styles : jeune, blanc et fruité, Tawny et Ruby jusqu'aux Porto millésimés et Tawnies vieillies les plus raffinés et les plus chers. Le Porto millésimé bénéficiera d'un vieillissement en bouteille afin de le faire gagner en complexité. Les Porto millésimés Single Quinta proviennent de domaines individuels. Les Porto Colheita proviennent également d'un seul et même domaine pour une année spécifique et font l'objet d'un vieillissement pendant un minimum de sept années en fût avant leur mise en bouteille. Le Porto Tawny qui mentionne un certain nombre d'années sur l'étiquette (10, 20, 30, 40) est plus pâle de par sa coloration, plus doux, plus subtil et plus complexe en raison de son vieillissement prolongé en fût.

Principaux cépages blancs dans le cadre de la DOC :

- Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Côdega Larinho, Donzelinho Branco, Esgana Cão et Folgazão.

Variété de raisins

Une pléthore de variétés de cépages différents peut être trouvée dans la région du Douro. Certains vigneron utilisent toujours le mélange traditionnel de variétés et pensent que ce mélange de variétés de cépages constitue la clé de la production de vins de haute qualité. D'autres affirment que les meilleurs cépages pour les vins non fortifiés sont les trois variétés cultivées de nos jours dans les vignobles modernes à variétés uniques pour le Porto : le Touriga Nacional, le Touriga Franca et le Tinta Roriz. Certains privilégient également le cépage Sousão (ou Vinhão) pour son acidité bienvenue dans l'assemblage. Ce qui est certain c'est que les plantations à variété unique facilitent la tâche des viticulteurs, sachant que la taille, le traitement et la récolte de la vigne peuvent être effectués au moment propice pour un secteur complet de pieds de vigne.



Principaux cépages rouges dans le cadre de la DOC :

- Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonez), Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão, Bastardo, Mourisco Tinto, Castelão, Rufete, Tinta Amarela (Trincadeira) et Tinta Francisca.



Trás-os-Montes



Nord de la région du Douro, est de la région de Vinho Verde.

Quelque soit la façon dont vous abordez Trás-os-Montes, située tout au Nord-Est du Portugal, il vous faudra franchir des montagnes. En effet, Trás-os-Montes signifie « Au-delà des montagnes », et une fois ces obstacles franchis (par des routes et autoroutes), vous découvrirez l'une des plus belles régions du Portugal. Il s'agit d'une contrée insolite dotée de caractéristiques uniques, une zone montagneuse aux sols schisteux et, dans certains endroits, granitiques. Le paysage change rapidement à mesure que vous sillonnez la région. Vous traverserez des landes, des forêts de pins, des vallées d'un vert luxuriant ou des collines antiques recouvertes d'une mosaïque d'oliveraies vert-de-gris, de vignes vert clair et d'arbres fruitiers irrigués par des petits cours d'eau.

D'une altitude moyenne élevée oscillant entre 350 m et 700 m, le climat de la région est sec et très chaud en été tandis que les températures passent régulièrement au-dessous de la barre des 0 °C en hiver.

Sous-régions

Le Vinho Regional Transmontano peut être produit dans l'ensemble de la région Trás-os-Montes mais il existe trois sous-régions au sein desquelles les vins d'appellation d'origine Trás-os-Montes sont autorisés.

Dans la sous-région du *Planalto Mirandês*, c'est le fleuve Douro qui influence la culture de la vigne au sud de Trás-os-Montes.

Valpaços occupe une position centrale dans la région : il s'agit d'un plateau vallonné traversé par de nombreux cours d'eau et rivières, notamment la rivière Tua, affluent du Douro.

La troisième zone autorisée est *Chaves*, dans la partie Nord et à la frontière espagnole, où les vignobles sont établis sur les coteaux de petites vallées qui mènent à la vallée fluviale principale de Tâmega. Cette région est plus connue pour ses sources thermales, spas (certains ayant été récemment et intégralement rénovés) et c'est de là que proviennent la plupart des eaux minérales les plus connues du Portugal.

Lors de la dégustation des vins typiques du Trás-os-Montes, il convient de noter que les vins blancs sont aromatiques, bien équilibrés et dotés d'une belle intensité en arômes de fruits. Les vins rouges issus de cette région affichent une belle cohérence, une coloration intense tout en restant très fruités. Grâce à la chaleur du climat, la culture de la vigne produit des vins au degré d'alcool plus élevé que la moyenne même si l'équilibre est totalement respecté grâce à la robuste structure de ces vins.

Cépages blancs recommandés dans le cadre de la DOC :

- Côdega de Larinho, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Síría et Viosinho.

Passé et futur

Quelques années en arrière, on ne comptait qu'une poignée de producteurs privés mettant en bouteille leurs propres vins ; désormais, on en compte plus de 60. Beaucoup de petits propriétaires continuent de livrer leurs raisins aux coopératives. Certains vieux vignobles ont été arrachés en contrepartie de subventions de l'UE, mais les exploitants ont reçu des aides récemment afin de replanter et de restructurer les vignobles en suivant des méthodes modernes et qualitatives.



Principaux cépages rouges dans le cadre de la DOC :

- Bastardo, Marufo, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional et Trincadeira.

Távora-Varosa



Cette région se trouve au-delà des montagnes au sud du Douro sur le versant méridional de la Serra da Nave, entre les rivières Paiva et Távora.

C'est un endroit à la fois beau et retiré, tout juste desservi par la nouvelle route reliant du nord au sud Vila Real dans la région du Douro à Viseu dans la région du Dão. D'innombrables petites exploitations se divisent en terrasses suspendues aux pentes abruptes, et la majeure partie de la population vit de l'agriculture (vignes, maïs, pommes de terre ou pommes). Certains produisent également de la charcuterie, font des gâteaux, des tartes, des biscuits et des pâtisseries.

Les moines cisterciens qui bâtirent des monastères et des églises parmi les vignes, plantèrent tout d'abord des cépages connus aujourd'hui sous le nom de DOC Távora-Varosa. D'où le nom de ce nouveau Vinho Regional (qui couvre précisément le même territoire que la DOC) : Terras de Cister (pays cistercien).

Région et climat

Dans cette région, les hivers sont froids et humides tandis que les étés sont chauds et secs. La topographie du lieu suppose de relever certains défis : culture de la vigne à une altitude moyenne de 550 m au-dessus du niveau de la mer sur des sols granitiques et schisteux. En outre, il est beaucoup plus difficile de faire mûrir du raisin dans cette région que dans les régions adjacentes du Douro et du Dão. Les raisins conservent leur acidité et des caractéristiques fruitées marquées en raison de la froideur des températures nocturnes en altitude.

La fraîcheur prédominante de cette région est idéale pour cultiver du raisin destiné à des vins pétillants. En effet, Távora-Varosa fut la première région du Portugal à recevoir un agrément pour les vins pétillants en 1989. Environ la moitié des cépages des vieilles vignes sont de type Malvasia Fina, même si pendant plus d'un siècle la région Távora-Varosa a également planté un nombre significatif de cépages Chardonnay et Pinot Noir (deux des principaux cépages de la région Champagne en France) et si de plus en plus de ces cépages sont plantés.

Cépages blancs recommandés :

- Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio, Bical, Fernão Pires.

Vins et Cépages

Certains raisins destinés aux vins pétillants quittent la région pour le compte d'une grande société de vins pétillants située dans la région adjacente du Douro. Mais la plupart des cultivateurs livrent le fruit de leurs vendanges à un grand producteur de vins pétillants de haute qualité installé dans la région de Távora-Varosa.

Il existe également un certain nombre de vins rouges et blancs produits dans cette région, mais si l'on excepte les vins pétillants, la plupart de la production de la DOC Távora-Varosa est encore vendue localement.



Cépages rouges recommandés :

- Aragonez, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Bairrada



Beira Atlântico est un nouveau territoire côtier agréé Vinho Regional qui comprend une partie côtière et s'étend sur à peine 50 km au plus long.

Cette région va du sud de la ville de Porto jusqu'aux plages de surf de sable blond, rizières et lagunes d'eau salée de Aveiro, englobant les vignobles DOC de Bairrada, puis à continuer jusqu'à Figueira da Foz à l'embouchure de la rivière Mondego. La partie méridionale de cette région bifurque vers l'est, incluant la ville universitaire de Coimbra et remontant vers la sublime Serra da Lousã, avant de redescendre de nouveau le long du bassin de la sinueuse rivière Zêzere, qui délimite la frontière entre le territoire Vinho Regional Beira Atlântico et la partie orientale du nouveau territoire Vinho Regional des Terras da Beira et de la DOC Bairrada.

La région du DOC Bairrada est située à environ mi-chemin entre le littoral du territoire Vinho Regional et l'intérieur des terres. Sans relief à l'ouest, la région devient plus vallonnée en allant vers l'est, les collines étant cultivées de façon intensive et parfois boisées. C'est le pays du leitão, ce délicieux cochon de lait au four, mais aussi traditionnellement de vins rouges robustes élaborés à partir du cépage Baga. Les vins rouges du Bairrada était généralement composé d'un minimum de 85 % de Baga. Le Bairrada traditionnel existe toujours sous l'étiquette « Bairrada Clássico » et il peut être l'un des vins portugais les plus intéressants lorsqu'il est élaboré par un habile viticulteur et vigneron.

Baga

Le raisin Baga bien mûr peut produire des vins densément structurés, complexes, fruités (mûre) et aromatiques, avec une acidité assez marquée, des tannins fermes et un excellent potentiel de garde. D'autres viticulteurs se sont tournés vers des cépages rouges portugais alternatifs tels que le Touriga Nacional mais aussi parfois vers des variétés internationales telles que les Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah, toujours dans le cadre de la DOC.

D'une manière générale, les vins de Bairrada ont un excellent potentiel de garde, habituellement plus de 10 ans. Ces vins, de par leur vieillissement, acquièrent un caractère unique incluant un bouquet raffiné de miel, de fumée et d'épices.



Cépages blancs communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- Maria Gomes (Fernão Pires), Bical, Arinto et Cercial.

Autres styles de vins

La région de Bairrada produit également des vins blancs, de type aromatiques faciles à boire ou plus austères qui affichent des caractéristiques de minéralité et d'agrumes intéressantes. Souvent non vieilli en fût de chêne, même si les meilleurs vins peuvent vieillir et acquérir une texture crémeuse et une complexité intense. Traditionnellement élaborés à partir de cépages Arinto, Bical, Cercial et Maria-Gomes, les assemblages blancs de Bairrada peuvent désormais inclure du Chardonnay ou du Sauvignon Blanc.

Il existe également un grand nombre de délicieux vins pétillants à « fermentation en bouteille » composés à partir du traditionnel trio blanc accompagné parfois de Chardonnay, Baga ou de Maria Gomes (aux arômes floraux de Muscat).

Il existe aussi des vins rouges pétillants, recommandés pour accompagner le leitão ! La région du Bairrada possède un patrimoine exceptionnel en ce qui concerne la production de vin pétillant suivant la méthode traditionnelle à fermentation en bouteille, une tradition qui se développe et s'étend encore au XXIème siècle. Actuellement, la région totalise 65 % de la production nationale de vin pétillant.

Cépages rouges communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz.



Dão



Cernée par les Montagnes, La région du Dão est protégée à la fois de l'influence directe du climat continental, de la fraîcheur et des pluies de l'océan.

La caractéristique prédominante qui unifie les vins du Dão, que ce soit pour le vin rouge pour le vin blanc, est le délicieux équilibre de l'ensemble de leurs composantes : acidité, alcool et concentration des saveurs. La combinaison de l'ensemble de ces éléments permet de produire un vin élégant.

On pourrait imaginer que cette région a été créée spécifiquement pour cultiver de la vigne tellement les conditions y sont idéales

Région et climat

Cernée par les chaînes de montagnes de Caramulo, Buçaco, Nave et Estrela, la région du Dão est totalement protégée des vents froids, des nuages de pluie estivaux en provenance de l'Atlantique et même des orages continentaux.

Derrière son enceinte montagneuse, le Dão est une terre pleine de contrastes : plus chaude à l'ouest, plus fraîche au nord et à l'est, les collines en pente douce fusionnent avec les vallées profondes, les forêts et les flancs de montagne. Sur le plan climatique, les hivers sont froids et humides et les étés sont généralement ensoleillés, chauds et secs. Toutefois, à la fin de l'été, les journées deviennent rapidement plus fraîches, permettant ainsi une maturation longue et lente ainsi que le développement de saveurs complexes.

Les vignobles sont situés en hauteur dans les collines, entre 400 m et 500 m au-dessus du niveau de la mer, parfois même à 800 m d'altitude sur du schiste décomposé ou du granit. La situation des vignobles doit être soigneusement choisie pour proposer un ensoleillement optimal et garantir une maturation parfaite. Cela donne aux vins de Dão un équilibre naturel entre son acidité minérale vive, d'une part et ses parfum, caractère et intensité exceptionnels, d'autre part.

Cépages blancs recommandés :

- Encruzado, Bical, Cercial Branco et Malvasia Fina.

Cépages et styles

Il fut un temps où certains vins du Dão avaient perdu une part importante de leur élégance et de leur caractère fruité du fait d'un vieillissement excessif dans de vieux fûts. En réduisant le vieillissement dans des nouveaux fûts en chêne, ou en produisant des vins non vieillis en fût de chêne, la qualité naturelle de ces vins peut totalement s'exprimer. Les grands vins rouges mis en bouteille la propriété peuvent être composés de 50 % de Touriga Nacional, la principale variété de cépages, et sont généralement associés avec soit de l'Alfrocheiro soit du Tinta Roriz.

Tous les vins de la région du Dão n'utilisent pas de variétés de cépages rouges et de plus en plus de producteurs proposent des vins blancs de qualité, utilisant notamment le cépage Encruzado.

La plupart des vignobles appartiennent à la même famille depuis des générations. Plus de 30 000 vigneron, dont certaines exploitations de taille très réduite, produisent environ la moitié des raisins DOC. De nos jours, les coopératives jouent un rôle très important dans cette région, s'appuyant sur les dernières technologies modernes. Mais les producteurs individuels, qu'il s'agisse de grandes ou de petites exploitations, sont à l'origine d'un regain de la qualité.

Cépages rouges recommandés :

- Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Aragonez et Rufete.



Beira Interior



La campagne de cette région est parsemée de villages anciens et de villes fortifiées dont la plupart sont entourées de majestueux plateaux de montagne parsemés de roches granitiques.

Cette zone géographique surplombe la frontière avec l'Espagne en direction de l'est.

Région

La nouvelle région Vinho Regional Terras da Beira s'étend de la cité médiévale de Figueira de Castelo Rodrigo au nord à Castelo Branco au sud, des hautes terres sauvages à l'est à proximité de la frontière espagnole à la grande barrière rocheuse formée par la Serra da Estrela à l'ouest. Cette région englobe trois enclaves de la DOC Beira Interior : deux de ces territoires sont situés au cœur des paysages rocheux septentrionaux, à proximité des villes de Pinhel et Castel Rodrigo, et le troisième à proximité de Cova da Beira dans la campagne plus paisible du Sud, où les raisins mûrissent plus facilement que dans les vignobles situés à flanc de montagne.

De nouvelles routes ont attiré davantage de visiteurs dans le Beira Interior au cours des dernières années, mais cette région conserve son caractère délicieusement rural et sauvage, ses vastes panoramas alternant entre landes et forêts, des hauts massifs escarpés aux paisibles vallées couvertes d'arbres fruitiers, des flancs de collines et des montagnes sauvages qui servent de pâturages aux brebis et aux chèvres. La campagne est parsemée de rochers de granit, de villages anciens et de cités fortifiées bâties en blocs de granit.

La Serra da Estrela est la plus haute chaîne de montagnes du Portugal continental, une caractéristique qui façonne en grande partie le caractère du Beira Interior/des Terras da Beira et lui confère un climat plus continental que la région du Dão, située plus à l'est au-delà des montagnes. Il y fait chaud et sec l'été et très froid l'hiver avec de fréquentes chutes de neige.

Les flancs de montagne du Beira Interior abritent les plus hauts vignobles du Portugal, situés entre 300 m et 700 m d'altitude. À cette altitude, les nuits fraîches ralentissent le cycle de maturation des raisins, malgré la chaleur de la journée. Cette combinaison d'altitude, de sol granitique et d'ensoleillement estival produit un type de vin audacieux mais intéressant doté d'une certaine fraîcheur et de caractéristiques fruitées.

Cépage et style de vins

Les principales variétés portugaises de cépages telles que les Tinta Roriz, Touriga Nacional et Touriga Franca se plaisent beaucoup dans cette région, parfois assemblées avec des variétés internationales telles que les Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon. Le meilleur cépage blanc local est le Fonte Cal, un trésor exclusif à cette région qui peut produire des vins blancs riches au goût de miel, dotés d'une rafraîchissante et vive acidité. Ces vins doivent idéalement être bus jeunes et sont réputés pour développer une certaine complexité en vieillissant. Ce cépage peut être assemblé avec d'autres variétés portugaises (Síria et Arinto) et/ou avec des nouveaux arrivants tels que le Chardonnay et le Riesling. Il existe également une belle sélection de vins pétillants et de rosés de haute qualité issus de la région Terras da Beira.

La qualité s'est clairement améliorée, à la fois au sein des producteurs individuels et des coopératives. Les vieilles vignes concentrent généralement les arômes.

Cépages blancs les plus communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- Síria, Arinto, Fonte Cal, Malvasia, Fernão Pires.

Cépages rouges recommandés :

- Touriga Nacional, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Franca, Rufete, Bastardo, Marufo, Tinta Roriz (Aragonez).



Lisboa



Les fraîches brises côtières font tourner les moulins de cette charmante région côtière vallonnée située à l'ouest et au nord de Lisbonne.

Ces vents rafraîchissent également les vignobles, en particulier ceux tournés vers la mer.

La région de Lisbonne (qui était connue sous le nom de Estremadura jusqu'au millésime 2008) possède davantage de DOC que n'importe quelle autre région viticole du Portugal ; un total de neuf, dont l'une consacrée à l'aguardente (eau-de-vie). Le nombre de domaines viticoles privés ne cesse de croître, mais un grand nombre de petits producteurs livrent leurs raisins à de grandes coopératives.

De nombreux excellents vins sont également vendus sous l'étiquette Vinho Regional Lisboa parmi une grande quantité de vins sans relief et peu chers, étiquetés vinho (vin de table).

Sous-régions

Il n'est guère surprenant que les deux régions historiques DOC situées à l'ouest de Lisbonne aient décliné au cours des dernières décennies, le prix des terrains étant actuellement au plus haut le long de la côte sud de la région.

Des voies rapides mènent directement à Lisbonne depuis les belles plages de sable jusqu'aux villes de banlieue de Cascais et Estoril, jalonnées de palais historiques, manoirs et belles maisons recherchées.

Dans la région DOC méridionale de Carcavelos, depuis longtemps célèbre pour ces vins doux naturels, la plupart des vignes ont cédé le pas aux immeubles. La région DOC de Colares a subi un sort similaire. La région de Colares commence à proximité du cap de Cascais, au-delà de la spectaculaire plage de surf de sable blond de Guincho, plus dans l'intérieur des terres par rapport au Cabo da Roca, la pointe la plus à l'ouest d'Europe. Les vignes de Colares tirent leur renommée du fait qu'elles ont été plantées au cœur des dunes de sable, protégées par des brise-vent ; les vins rouges produits ici hautement acides et très tanniques sont légendaires pour leur exceptionnel potentiel de garde. Le principal cépage de Colares est le très tannique Ramisco ; difficile à trouver de nos jours dans d'autres régions du Portugal, même dans la région de Colares, où il n'en reste plus que 10 ha. La production de vin blanc de Colares repose largement sur le cépage Malvasia.



La DOC Bucelas est la troisième des petites régions viticoles historiques proches de Lisbonne. Bien qu'elle soit située seulement à 25 km au nord du centre historique (Baixa) de Lisbonne, l'activité viticole a survécu et s'est même étendue au cours des dernières années, et cela n'est que justice puisque cette région produit quelques-uns des meilleurs vins blancs du Portugal. Le Bucelas (vins blancs uniquement, pétillants et non pétillants) possède une minéralité vive et sèche et celui-ci est composé principalement du cépage Arinto. Les vins de Bucelas peuvent être appréciés dès leur mise en bouteille ou gagnent en complexité et en finesse après deux ou trois années de vieillissement en bouteille.

Juste au nord de Bucelas, toujours dans l'intérieur des terres, se trouve la petite région de Arruda. Il s'agit d'un délicieux paysage de conte de fées composé de collines, d'un vieux château en ruine, d'anciennes chaussées romaines, de moulins historiques (mais aussi désormais d'éoliennes modernes) ainsi que de vignobles, cultivant principalement des cépages rouges. Depuis 2002, les vins DOC

Arruda peuvent inclure des cépages internationaux tels que les Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay ainsi que les tout meilleurs cépages issus d'autres régions du Portugal, tels que les Touriga Nacional et Touriga Franca. Cette remarque s'applique également aux autres régions DOC de la partie centrale de la région de Lisbonne : Alenquer, Torres Vedras et Óbidos où une large variété de cépages sont plantés.

En continuant vers le nord à partir de Arruda, toujours dans l'intérieur des terres, dans la campagne avoisinant la ville de Alenquer, la DOC Alenquer est protégée des rudes vents de l'océan Atlantique par les falaises de craie de la Serra de Montejunto. Grâce à la douceur de ce climat, les raisins peuvent mûrir à loisir et, s'agissant des meilleurs millésimes, produire de très bons vins rouges denses et des vins blancs agréables dotés d'une fraîche acidité.

Un certain nombre de producteurs de la région d'Alenquer affichent une belle détermination un grand souci de la qualité tout en faisant appel à certaines techniques innovantes en matière de vinification. Leur avenir semble très prometteur.

Il fait plus frais sur le versant orienté vers la mer de la Serra de Montejunto, dans la région DOC Torres Vedras, notamment dans sa partie occidentale, où les brises marines sont les plus fortes. C'est la raison pour laquelle on y produit des vins blancs légers et secs, dont le degré d'alcool est peu élevé, connus sous le nom de Vinho Leve. Il existe également quelques vins rouges assez légers produits dans cette région.

De retour dans l'intérieur des terres, au nord de Alenquer se trouve le territoire DOC Óbidos, orné de la magnifique citadelle médiévale de Óbidos dans sa partie nord-ouest. Le climat pour la viticulture y est assez frais, d'où une production de vins blancs vifs et agréables (y compris du Vinho Leve) et quelques-uns des vins pétillants les plus raffinés du Portugal, ainsi que certains vins rouges, légers et élégants.

Dans la partie balayée par les vents située à l'ouest de Óbidos, Lourinhã possède une DOC pour les eaux-de-vie. La pointe nord-est de la région débouche sur le très actif port de pêche de Peniche et sur le cap Cabo Carvoeiro. Plus au nord au-delà du cap, une antique forêt de pins, le Pinhal de Leiria borde les plages de surf. La forêt de pins constitue une barrière naturelle qui permet de réduire l'extension des dunes de sable, domptant les rafales de vent océaniques, et protégeant les vignobles de Encostas de Aire, la DOC la plus étendue et la plus septentrionale de Lisbonne. Il s'agit d'une contrée vallonnée, où les poires, les pommes, les pêches et les figes se disputent le territoire avec les vignobles.

Cette région englobe la jolie ville pavée de Leiria, le célèbre lieu de pèlerinage de Fátima, et les fabuleux monastères de Batalha et Alcobaça, tous deux classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les vins blancs comme les vins rouges sont légers, frais et d'un degré d'alcool peu élevé.

Cépages blancs les plus communément utilisés (variable selon la DOC) :

- Arinto, Fernão Pires, Malvasia (Colares), Rabo de Ovelha, Vital.

Cépages rouges les plus communément utilisés (variable selon la DOC) :

- Aragonez, Castelão, Ramisco (Colares), Tinta Miúda, Touriga Nacional.



Tejo



On associe généralement la région du Tejo à des paysages d'élégantes prairies humides ainsi qu'à des terres agricoles planes et vertes au milieu desquels coule une large et belle rivière.

Et il est vrai que cette région suit globalement le cours du fleuve Tage (Tejo en portugais) qui traverse le centre du Portugal jusqu'à son estuaire situé à Lisbonne. Lorsque l'on s'éloigne de ce fleuve, la région du Tejo devient plus sèche et plus vallonnée, plantée d'oliveraies et de vergers, ainsi que de vignobles.

Région

Au cours des dernières années, les nouvelles plantations de vignes de la région de Tejo se sont concentrées sur ces terres plus élevées et plus sèches, car la qualité prime désormais sur la quantité. Les deux zones de hautes terres sont le Charneca et le Bairro. Le Charneca se situe au sud-est du fleuve, en bordure de la région de l'Alentejo, il jouit d'un climat plus chaud et plus sec que le reste de la région du Tejo. Les sols y sont sablonneux et la production par pied de vigne est peu élevée (un élément intéressant en termes de qualité) et les raisins mûrissent facilement et relativement tôt dans la saison. Au nord et à l'est du fleuve, les hautes terres sont connues sous le nom de Bairro, un territoire où les plaines alternent avec les collines jusqu'à atteindre finalement les contreforts des chaînes de montagnes de la Serra de Aire et de la Serra dos Candeeiros, à la frontière avec la région de Lisbonne. Dans la région de Bairro, les sols sont composés principalement d'argile et de calcaire, avec une enclave de schiste à proximité de la charmante cité médiévale de Tomar.

Certaines vignes de la région du Tejo poussent toujours dans la Lezíria, la plaine alluviale fertile où l'eau affleure généralement la surface et où le climat est tempéré par le fleuve. Cela nécessite un engagement exceptionnel pour produire des vins de qualité dans de telles conditions : taille consciencieuse des pieds de vigne, découpe du feuillage exubérant et éclaircissement des grappes de raisins avant que celles-ci aient le temps de se développer. De nombreux viticulteurs livrent le produit de leurs vendanges à des coopératives et la majeure partie de la production sert à l'élaboration de vins rouges et rosés faciles à boire et de vins blancs fruités et souvent aromatiques. Certains exploitants se sont tournés vers d'autres cultures : il existe un marché immédiat pour les melons, les fraises, les tomates, les céréales, le riz, les légumes et les fruits qui poussent très facilement dans les plaines fluviales.

Il n'y a pas de pénurie de pâturages pour le bétail dans cette région. Pour les haras de chevaux lusitaniens et l'élevage de bétail destiné aux lâchers de taureaux et aux corridas portugaises (sans mise à mort), il existe une zone humide classée réserve naturelle au sud de l'estuaire du Tage. Au cœur de cette région, la ville de Santarém, jadis une forteresse stratégique située sur un promontoire à proximité du fleuve, est désormais un centre agricole dynamique. Et vous pouvez vous y rendre en une heure montre en main au départ de Lisbonne.

Outre des vins rouges faciles à boire, des vins blancs parfumés et des rosés fruités, la région du Tejo propose des vins plus complexes issus de ses territoires vallonnés.

Cépages blancs les plus communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- Fernão Pires (Maria Gomes), Galego-Dourado, Tringadeira-das-Pratas.

Cépages rouges les plus communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (João de Santarém), Moreto, Negra-Mol, Rufete.



Setúbal Peninsula



Le cœur de cette région côtière est la péninsule de Setúbal, reliée à Lisbonne par les ponts sur le Tage.

Il s'agit d'un lieu de balades très animé pour les Lisboètes en week-end, et depuis l'ouverture du tout dernier pont, c'est devenu un lieu de résidence pour un nombre croissant de navetteurs. En été, ce sont les sublimes plages de surf de l'Atlantique et les parcours de golf situés à l'ouest qui attirent les foules, ainsi que les petites anses du sud très abritées en contrebas des collines boisées du parc naturel de Arrábida.

Région

Au milieu des bois de l'Arrábida se trouvent des pâturages vallonnés pour les moutons qui produisent les remarquables fromages Azeitão ainsi que les vignobles du Moscatel destinés à l'un des vins doux naturels les plus connus du Portugal (DOC Setúbal).

La péninsule possède son propre cépage indigène, le Castelão, qui compose la majeure partie des vins rouges de Palmela. Cette variété de cépage semble se plaire davantage ici que partout ailleurs au Portugal. Les deux DOC sont confinées à la péninsule, mais le VR Península de Setúbal s'étend jusqu'aux zones marécageuses de l'estuaire du Sado (un havre de paix pour les oiseaux échassiers et un haut lieu de récolte pour le sel et le riz), 60 km plus au sud le long de la côte atlantique en direction de la petite ville de Sines. La rivière Sado traverse la partie orientale de la région et en influence considérablement le terroir.

VR Península de Setúbal peut être élaboré à partir d'un très grand nombre de cépages, portugais et internationaux, et le style de vin produit peut ainsi varier de façon conséquente.

Les vignobles et la vinification constituent une activité prospère dans cette région, malgré la pression croissante exercée sur les propriétaires terriens. Deux des plus grandes et des plus prometteuses sociétés viticoles du Portugal ont influencé de façon significative le développement des différents types de vins ainsi que la qualité de la production. Il existe également un certain nombre de bons vins issus de coopératives et de petites sociétés aspirant à se faire leur place dans cette région.

La DOC Palmela doit être composé d'au moins 67 % de Castelão, même s'il en comporte habituellement davantage, assemblé avec des cépages tels que Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah et Trincadeira. En dehors du cadre de la DOC Palmela et de la péninsule de Setúbal, le cépage Castelão peut être très difficile à faire parvenir à maturation.

Cependant, le Castelão se plaît particulièrement bien dans les sols chauds et sablonneux de la péninsule, et peut atteindre une maturation parfaite, produisant des vins agréables, frais et fruités dotés d'un degré d'alcool modéré et de tannins bien marqués.

Après un certain temps de vieillissement en bouteille, ces vins peuvent évoluer et afficher un caractère complexe de cèdre et de boîte à cigares rappelant quelque peu un Cabernet Sauvignon fin et mature. Tandis que le vin rouge de cépage Palmela est disponible en grandes quantités, le vin blanc issu de ce même cépage, produit en quantité plus réduite, peut-être agréablement sec et parfumé. Par ailleurs, pour les assemblages, les vigneron font appel aux cépages Fernão Pires et Moscatel de Setúbal.



Moscatel

La plupart des meilleurs cépages proviennent des collines calcaires de l'Arrábida surplombant majestueusement la côte sud de la péninsule. La DOC Setúbal doit contenir au moins 67 % de Moscatel de Setúbal (Muscat d'Alexandrie) ou de Moscatel Roxo (Muscat rouge). Les vins qui contiennent au moins 85 % de Moscatel sont habilités à recevoir l'étiquette Moscatel de Setúbal ou Moscatel Roxo. Les raisins utilisés pour ces vins doux fortifiés, qu'ils soient rouges ou blancs, sont fermentés avec leur peau, puis de l'eau-de-vie issue de ce cépage est ajoutée afin de mettre un terme à la fermentation. Les peaux parfumées et pleines de saveurs restent à macérer dans le vin pendant quelques mois supplémentaires, puis le vin est filtré avant d'être vieilli en fût de chêne pendant une période minimale de dix-huit mois. À ce stade, le Setúbal est jaune, dégagant une douce saveur florale et citronnée ; le Moscatel Roxo est plus sombre, dégagant une senteur de rose.

Seules de faibles quantités restent à vieillir davantage en fût afin de devenir, au bout de 20 ans, un nectar sombre aux arômes complexes et intenses et aux saveurs de noisette et de fruits secs, d'agrumes et de miel. Ces vins figurent parmi les meilleurs Muscats fortifiés du monde.



Cépages blancs recommandés dans le cadre de la DOC :

- pour le Setúbal : Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho ;
- pour le Palmela : Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Loureiro, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho.

Cépages rouges communément utilisés dans le cadre de la DOC :

- pour le Setúbal : Aragonez, Bastardo, Castelão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira, Moscatel Roxo ;
- pour le Palmela : Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Tinta Miúda, Tinto Cão, Touriga Nacional, Trincadeira.

Alentejo



Ce gigantesque territoire baigné de soleil couvrant la majeure partie de la moitié sud du Portugal, est devenu au cours des dernières années une importante région productrice de vins rouges audacieux, matures et fruités.

Il n'est guère étonnant dès lors que les vins de l'Alentejo soient souvent mis en avant sur les cartes des vins des restaurants de Lisbonne. L'Alentejo est apparu pour la première fois dans les sous-régions de Lisbonne en 1989. L'entrée dans l'UE du Portugal a permis, grâce aux subventions, de réaliser des investissements - retardés maintes et maintes fois - dans les vignobles et les caves.

Et la technologie moderne, notamment le contrôle de la température, a permis d'élaborer des vins blancs de très bonne facture ainsi que des vins rouges de haute tenue. La région de l'Alentejo possède de formidables vieilles vignes qui produisent des vins de caractère, certes en quantité réduite mais de qualité supérieure.

Région

L'Alentejo est un territoire vaste et diversifié où seulement 5 % des terres sont plantées de vigne. L'un des territoires les plus intéressants est le nord-est de la région, à proximité de la ville de Portalegre et au-dessus de celle-ci en direction de la frontière espagnole. Cette contrée très montagneuse possède un climat plus frais que le reste de l'Alentejo et possède le potentiel pour produire des vins de classe. La partie centrale de l'Alentejo, une vaste contrée vallonnée englobant les villes de Évora, Borba, Reguengos et Estremoz, est très chaude, et produit des vins proposant un bon équilibre au niveau de l'acidité. Plus au sud, dans la zone très ensoleillée située aux alentours de Beja, les vignerons produisent quelques excellents vins. Dans cette partie de la région, les sols varient grandement : du granite, du schiste mais aussi de la craie.

Entre deux villes de cette région, vous pouvez rouler des kilomètres durant sans rencontrer âme qui vive, traversant des plantations de chênes-lièges et des oliveraies, ainsi que des champs de lavande parfumés, des champs de blé doré, de maïs, de tournesols, de vigne mais aussi de pâturages pour le bétail.



Cépages rouges recommandés dans le cadre de la DOC :

(variables en fonction de la sous-région, non exhaustive)

- Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alfrocheiro et Alicante Bouschet.

Sous-régions

Les vins de la DOC Alentejo ne peuvent être produits que dans certaines petites enclaves appartenant à la grande région Vinho Regional Alentejo. La DOC Alentejo est divisée en huit sous-régions différentes visant à réguler les processus de viticulture et de vinification en fonction des différents microclimats et terrains. Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Moura, Évora et Granja/Amareleja produisent toutes des vins de la DOC étiquetés DOC Alentejo, et parfois désignés sous la dénomination de la sous-région.

Un nombre croissant de vins régionaux sont étiquetés « Vinho Regional Alentejano ». Certains d'entre eux sont élaborés en dehors du cadre de la DOC et certains dans le cadre de celle-ci mais en dehors des règles de la DOC. Une longue liste de cépages est autorisée dans le cadre de l'appellation Vinho Regional Alentejo, y compris de nombreuses variétés étrangères, telles que le Syrah, dont la popularité va grandissante.

Le meilleur moment pour visiter cette région est le mois d'avril ou le mois de mai quand toute la végétation est encore verte et aromatique, avant la chaleur et la sécheresse des mois d'été. Moins de 5 % de la population portugaise vit dans la région de l'Alentejo. À l'occasion, vous pourrez apercevoir une ferme aux murs blanchis à la chaux perchée sur une petite colline ou « Monte ». Si vous avez déjà remarqué la présence du mot « Monte » sur des étiquettes de vin, sachez que ce terme est utilisé pour désigner une ferme ou un domaine. L'Alentejo est renommée pour son bœuf, et pour ses jambons délicieusement moelleux et savoureux issus d'une variété de cochons noirs sauvages qui errent librement dans les forêts de chênes-lièges, se nourrissant de glands.

Cépages blancs recommandés dans le cadre de la DOC :

(variables en fonction de la sous-région, non exhaustive)

- Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Fernão Pires.

Algarve



Région la plus touristique du Portugal, l'Algarve possède un climat doux, ni trop froid ni trop chaud, offrant plus de 3000 heures de soleil par an, mais aussi de bons vins.

Au cours des 50 dernières années, de nombreux vignobles de l'Algarve ont laissé la place à des parcours de golf, à des complexes hôteliers, à des avocatiers et à des citronniers. Néanmoins, de nouveaux vignobles ont été plantés récemment plus dans l'intérieur des terres. Une combinaison de cépages portugais indigènes et de variétés internationales telles que les Syrah et Cabernet Sauvignon s'épanouissent sous le climat de cette région. Dans le même temps, des investissements ont été effectués au niveau des domaines viticoles de telle sorte que les technologies les plus modernes en matière de vinification peuvent désormais être utilisées.

Seule une coopérative viticole reste en activité à Lagoa, mais un certain nombre de nouveaux domaines privés ont été créés misant sur la qualité pour s'assurer le succès. Les vins produits trouvent un marché immédiat grâce aux touristes qui visitent l'Algarve et aux marchés d'exportation.

L'Algarve détient un ambassadeur de prestige en la personne de la pop star britannique Sir Cliff Richard, qui possède un domaine viticole dans cette région

Sous-régions

Il existe quatre DOC : Lagos, Portimão, Lagoa et Tavira, mais les meilleurs vins tendent à être ceux étiquetés Vinho Regional Algarve, bénéficiant de règles plus souples et d'un choix plus large et plus intéressant de cépages autorisés.



Styles de vins

On pourrait s'attendre à ce que cette région, qui est la plus méridionale du Portugal, soit la plus chaude, mais la présence de l'océan garantit une relative fraîcheur par rapport à la partie sud de l'Alentejo, située juste au-dessus des collines pittoresques du nord de l'Algarve, de telle sorte que les vins blancs et rosés de l'Algarve restent frais et intéressants, tandis que les vins rouges peuvent proposer des saveurs aromatiques et élégantes.



Cépages blancs recommandés dans le cadre de la DOC :

- Siria, Arinto et Malvasia Fina (ce dernier cépage uniquement à Lagos).

Cépages rouges recommandés dans le cadre de la DOC :

- Negra Mole, Trincadeira et Caste.

Azores

Ballotté par les caprices climatiques du moyen Atlantique et situé à la même latitude que Lisbonne, ce petit chapelet d'îles possède une variété spectaculaire de paysages : de la verte campagne luxuriante et des lacs aux grottes des sommets volcaniques, aux puits de soufre et aux coulées de lave.

Les vignobles historiques de l'île sont considérés comme tellement pittoresques qu'une zone plantée de vigne sur l'île de Pico a été classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Alors, en quoi ces vignobles sont-ils si pittoresques ? La plupart des vignes de l'archipel des Açores sont cultivées dans des « currais », des petits enclos cloisonnés par des murs en pierres sèches élaborés à partir de roche volcanique noire.

Les vignes sont plantées dans les trous et les fissures au milieu des coulées de lave, et les murs protègent les vignes des vents et des embruns de l'océan Atlantique. Les vignobles de l'île de Pico en sont un exemple surprenant.

Passé et présent

Les vignes sont plantées de cette façon depuis le début du XVIème siècle, dès l'instant que les îles furent un port d'escale pour les découvreurs en partance pour le Nouveau Monde. À partir du XVIIIème siècle, les vins doux et fortifiés des Açores ont commencé à être renommés et appréciés.

Malheureusement, au cours du XIXème siècle, des maladies s'attaquant à la vigne provoquèrent l'abandon puis la plantation de nouvelles vignes hybrides. Ce n'est qu'à partir des années 1980 et 1990 que le cépage Verdelho ainsi que d'autres variétés de cépages classiques commencèrent à être replantées en plus grande quantité.

De nos jours, trois de ces îles produisent du vin. La majeure partie de l'île de Graciosa possède le statut de DOC pour ses vins blancs de style léger vinifiés par les bons soins de la coopérative locale. Il existe deux autres DOC pour les vins fortifiés : dans certaines régions côtières de l'île de Pico et sur Biscoitos, un petit territoire situé au nord de Terceira. Une certaine quantité de vins non fortifiés de bonne qualité labellisés IGP Açores sont produits à la fois sur Pico et sur Terceira, élaborés sur cette dernière par deux ou trois petits producteurs privés et sur Pico par la coopérative. La plupart des vins sont blancs et, du fait du climat humide et tempéré, de style frais. Le vin parfumé ou Vinho de cheiro, élaboré à partir de cépages hybrides, est consommé par la population locale et par d'anciens résidents nostalgiques désormais établis en Amérique du Nord.



Cépages blancs recommandés dans le cadre de la DOC

(Liste non exhaustive)

- Arinto, Verdelho et Terrantez.

Cépages rouges recommandés dans le cadre de la DOC:

(Liste non exhaustive)

- Aragonez (Tinta Roriz), Castelão, Rufete et Saborinho

Madeira



Au large des côtes de l'Afrique, à 1 000 km du Portugal continental, l'île semi-tropicale de Madère est réputée depuis bien longtemps pour ses vins fortifiés (DOC Madeira).

Madère a choisi d'utiliser les nouvelles désignations prônées par l'UE (DOC et IGP). Plus récemment, Madère ainsi que l'île voisine de Porto Santo (célèbre pour ses plages de sable) ont obtenu une seconde DOC pour leurs vins fortifiés, DOC Madeirense, et les autres îles élaborent également des vins fortifiés étiquetés IGP Terras Madeirenses.

Passé et présent

Le vin de Madère est produit sur l'île depuis l'arrivée des premiers explorateurs en 1419. Le processus de vinification a fait l'objet d'un certain nombre de modifications tout au long de l'histoire de l'île, même si le style de vin produit (fortifié) ne s'est jamais démenti. Le vin de Madère s'est exporté vers un grand nombre de pays tout au long de son histoire et cela a permis à l'île de Madère de se faire connaître sur le plan international. Récemment, un certain nombre de cépages européens classiques ont été plantés sur l'île, mais la plupart des vignes d'origine (Americano) demeurent.

La population locale préfère encore de nos jours des vins de table à la saveur particulière élaborée à partir de cépages hybrides américains dont l'utilisation n'est pas autorisée dans le cadre de la DOC et des vins IGP. Cet afflux de nouvelles variétés de cépages a permis la production d'un certain nombre de vins frais et non fortifiés (DOC et IGP) élaborés dans un domaine viticole moderne et financé par le gouvernement. Le cépage Verdelho est communément utilisé pour élaborer les vins blancs et le cépage Tinta Negra est généralement utilisé pour les vins rouges. Une large variété de cépages internationaux mais également en provenance du Portugal continental sont plantés actuellement, symboles d'une évolution en cours.

Climat

Le climat de Madère est en grande partie influencé par les courants les plus chauds du Gulf Stream et se caractérise par des températures moyennes de 22 °C en été et de 16 °C en hiver. Un manteau nuageux se forme quasiment quotidiennement au-dessus des montagnes situées dans l'intérieur des terres occasionnant généralement quelques averses. Cette particularité climatique récurrente ne décourage pas les nombreux touristes qui se pressent chaque jour sur cette très belle île. Le mélange de températures chaudes, d'un climat humide et d'un sol volcanique fertile permet une maturation régulière des raisins produisant des vins légers dotés d'un degré d'alcool modéré.



Fabrication du vin

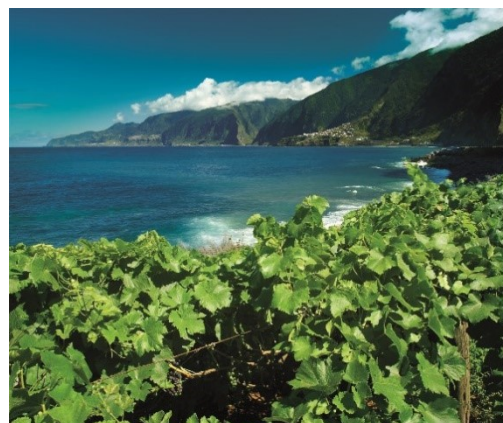
Les premiers exportateurs de vins de Madère comprirent que leur produit délicat voyageait mieux s'il était fortifié avec un peu d'eau de vie. Ils découvrirent également qu'un petit miracle se produisait durant les longs voyages sur les mers chaudes aux abords de l'Équateur ; la saveur des vins devenait plus intense à mesure que ceux-ci acquéraient un séduisant caractère de noisette. Les producteurs de Madère apprirent comment imiter ce phénomène en faisant vieillir des fûts de vins fortifiés en plein soleil, sous des verrières dans des entrepôts, pendant des années ; un processus qu'ils appelèrent « canteiro » (chantier). Pour leurs vins les moins chers, les vigneron découvrirent une méthode plus rapide en utilisant un système de chauffage contrôlé dans des étuves (estufas),

un processus alors connu sous le nom de « estufagem ». Trois mois de « estufagem » équivalent à quatre ans de « canteiro », bien que les résultats soient moins subtils.

Les vignobles de Madère sont divisés en minuscules parcelles agencées en terrasses taillées sur les pentes rocheuses volcaniques. La plupart des vignes sont conduites en pergolas et les raisins sont récoltés entre la mi-août et la mi-octobre.

La fermentation du jus obtenu est interrompue en ajoutant un alcool neutre une fois que les levures ont absorbé la quantité de sucre appropriée pour obtenir la sucrosité visée. Traditionnellement, certaines des variétés de cépages historiques de l'île sont associées avec des vins d'une sucrosité spécifique : le cépage Sercial est utilisé pour des vins à la note finale sèche, le Verdelho est privilégié pour les vins demi-secs, le Bual (ou Boal) est considéré comme étant le meilleur choix pour une note finale semi-douce, et le Malmsey (ou Malvasia) est utilisé pour les vins les plus doux.

Seuls les grands vins DOC Madeira sont encore élaborés à partir de ces quatre cépages blancs, et occasionnellement à partir du cépage Terrantez.



En raison de l'espace limité pour les vignobles sur l'île de Madère, ces cépages traditionnels sont relativement rares alors que la demande en vins de Madère est en pleine croissance. La solution pour accroître la production de vin moins coûteux est d'utiliser des raisins rouges plus productifs comme le Tinta Negra qui produit des vins de Madère de tous les types de sucrosité. Les vins sont rangés par catégories suivant la méthode et la durée de vieillissement, mais également en fonction du cépage. Les vins Colheita (récolte unique) sont élaborés à partir de cépages blancs traditionnels ou de Tinta Negra puis subissent une maturation en fûts de chêne pendant au moins cinq ans. Les vins millésimés, Frasqueira ou Garrafeira, doivent être élaborés suivant la méthode du « canteiro » à partir de l'un des cépages blancs traditionnels avant d'être vieillis en fût de chêne pendant 20 ans.

Cépages autorisés dans le cadre des DOC Madeirense et IGP Terras Madeirenses

- Cépages blancs : Verdelho, Malvasia Fina (Boal), Sercial, Malvasia, Folgasão (Terrantez) ;
- Cépages rouges : Bastardo, Complexa, Deliciosa, Tinta Barroca, Tinta Negra, Touriga Francesa et Touriga Nacional.

Cépages recommandés dans le cadre de la DOC Madeira :

- Tinta Negra, Sercial, Boal, Malvasia, Terrantez et Verdelho.