

Quelques vins du Portugal

Sessions du Vendredi 20 Mai 2016

La dégustation, préparée par Nelson Guerreiro (caviste, sommelier et restaurateur à Lisbonne) ainsi qu'Attila Aranyos, est commentée par Attila.

Contexte de dégustation...

Nous avons eu le grand plaisir d'accueillir Nelson Guerreiro, caviste, sommelier, restaurateur ; passionné et connaisseur expert des vins son pays, il s'est attaché à nous préparer une sélection à la fois qualitative et éclectique (tant en termes de variété de vignobles, de cépages que de millésimes).

Ceux qui auront l'opportunité de voyager vers Lisbonne devraient aller à sa rencontre, dans son restaurant, l' "Enoteca de Belem", pour profiter de son hospitalité comme de sa jolie cuisine contemporaine, ses vins aussi délicieux que judicieusement choisis...

Enoteca de Belem

469, Tv. Marta Pinto 10

Lisbonne

Tel : +351 21 363 1511

Toutes les bouteilles présentées, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos.

*Photos de Miguel Sennoun et
Philippe Ricard*

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Carte du vignoble portugais
Pages 5-15	1 ^{ère} session
Pages 16-27	2 ^{ème} session
Page 28	Conclusion

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

Le vignoble du Portugal



1^{ère} rencontre : dégustation de l'après-midi

1^{ère} série



Vignoble de Vinho Verde - Quinta de Santiago : DOC Vinho Verde 2013

Alvarinho - 12 €

DS15 - AA14,5 - PR14,5/15 - CDC14,5 - MS14 - PS15

Paille scintillant, légèrement jauni, clair, aux nuances argentées et vertes.

Nez enjoué, au registre aussi frais que gourmand, voire exotique, entre floralité, agrumes, pomme Granny, anis, pêche, ananas.

Bouche plus sérieuse, assez dense, tonique, jouant avec sobriété mais justesse sur des sensations acides, amères et iodées étonnamment savoureuses et expressives pour un "simple" alvarinho.



Vignoble du Douro - Wine Drops (Joana Pinhão & Rui Freire) : DOC Douro "Somnium" 2012

Rabigato, Gouveio, Codega de Larinho - 14 €

DS14 - AA14,5/15 - PR15 - CDC14 - MS13,5 - PS14

Robe lumineuse, citronnée, aux reflets dorés.

Olfaction mûre, opulente (jaune d'œuf, beurre, pâtisserie, citron confit, poire pochée, noyau de fruits), soulignée par un élevage (et une légère réduction) aux connotations bourguignonnes

Matière grasse, enrobante, plus appétente et subtile que le nez ne le laissait supposer, avec un caractère salivant et salin qui délie et "allège" la fin de bouche. S'améliore fortement à l'aération, notamment par l'assimilation cohérente de cet élevage, ambitieux mais finalement bien intégré.



Vignoble de Palmela - Família Horácio Simões : DOC Palmela "Grande Reserva" 2014

Boal soit un clone de Semillon - 9 €

DS14,5 - AA14 - PR14,5 - CDC14 - MS12,5 - PS14,5

Robe dorée, traces vertes.

Caractère intensément fumé, avec des notes de citron confit, de miel, de beurre, de fruits compotés, l'exubérance et le bois du style bordelais.

Vin gras, charmeur, livré avec une certaine suavité de texture, structuré autant qu'équilibré par une acidité prégnante et une trame "calcaire" (crayeuse et saline) solide lesquelles allongent et affinent la matière de façon bien plus digeste que la plupart des sémillons aquitains.



Vignoble de Bairrada - Quinta das Bageiras (Mario Sergio Alves Nuno) : DOC Bairrada "Avo Fausto" 2014

Bical, Malvasia - 16 €

DS16 - AA16/16,5+ - PR16,5 - CDC15,5 - MS14,5/15 - PS16,5

Teinte discrète, paille, subtilement argentée.

Nez sobre mais vif, entre iode, citron, fruits blancs, poivre gris, coriandre, menthol.

Matière intense, concentrée, juteuse, au tactile fin (presque "doux"), porté par un corps fortement "minéral", salin et acide, salivant. Très beau vin, encore jeune (manque un peu de complexité), mais superbement gainé, persistant, de fort potentiel.

2^{ème} série



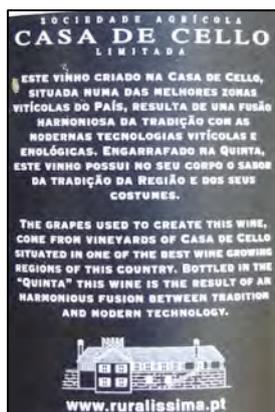
Vignoble du Dão - C20 Wines (Nuno Mira de O) : DOC Dão "Druida Encruzado Reserva" 2014

Encruzado - 17 €

DS14 - AA13 - PR13,5 - CDC13,5 - MS13 - PS13

Couleur très claire, presque grisée, subtilement verte.

Approche un peu renfrognée et réduite, à l'aromatique discrète (groseille à maquereau, pomme Gala, zeste, poivre), d'expression acide, énergique, citronnée, finissant sur des touches salines. Simple, mais sans faute ; parfait sur des fruits de mer.



Vignoble de Vinho Verde - Sociedade Agricola Casa de Cello : Vinho Regional Minho "Quinta de San Joanne" 2000

Arinto, Alvarinho - 25 €

DS15,5/16 - AA16 - PR16,5 - CDC14,5 - MS(13,5) - PS14

Bel aspect or, légèrement cuivré.

Caractère oxydatif nuancé et assumé mêlant fruit et rancio : pêche en boîte, coing, pomme au four, pâtes de fruits, miel de châtaignier, encaustique, curry, chocolat, champignon, fumet de volaille... Entre vieux Champagne et vin de Solera...

Puissant, imprégnant, aux saveurs singulières (sec, gras, acide, amer), un vin complexe, long, propre à des accords gastronomiques excitants.



Vignoble de Bairrada - Caves São João : DOC Bairrada "Frei João" 1996

Arinto, Bical - 39 €

DS(15,5) - AA16+ - PR16/16,5 - CDC14,5 - MS15 - PS15

Or pur, lumineux.

Effluves discrets, floraux : tilleul, sureau, thé noir, pêche, citron confit, cire, légère touche de grillé, noisette.

Bouche intense, séveuse, fuselée, au grain presque "tannique", avec cette signature acide et saline souvent rencontrée sur les vins portugais qui délie et allonge le vin dans des élans hautement salivants. 20 ans et pourtant une réelle jeunesse et encore du potentiel.



Vignoble de Colares - Tavares & Rodrigues (Manuel José Colares) : DOC Colares "Reserva" 1990

Arinto - 25 €

DS14,5 - AA14,5 - PR15,5/16 - CDCED? - MS? - PS14,5

Robe or intense, reflets bronze.

Évolution cohérente, entre fruits secs (noix, noisette, amande), cire d'abeille, fruits caramélisés, safran, peau d'orange, touches médicinales (girofle), voire métalliques (rouille) ; belle complexité.

Gras, langoureux, à la puissance délicate, sans ostentation ni déséquilibre, dans un ensemble fondu (légère impression de sucre), peut-être sans l'énergie ni la fouge des jeunes portugais, mais avant tout original. Semble prêt à boire...

3^{ème} série



Vignoble d'Alentejo - Quinta de São José de Peramanca : Vinho Regional Alentejano "Pêra-Grave" 2013

Aragonez = Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Bouschet - 12 €

DS14,5 - AA14,5 - PR14,5 - CDC15 - MS14,5 - PS13

Robe bordeaux profond, un peu terne.

Jolie verve, bien mûre et fruitée, entre cassis, cerise burlat, olive noire, âtre, un soupçon de clou de girofle.

Bouche énergique, plein fruit, concentrée mais pas extraite, aux tanins fins et juteux, assumant sa simplicité avec gourmandise et spontanéité.



Vignoble de Palmela - Familia Horacio Simões : DOC Palmela "Grande Reserva" 2013

Castelao - 12 €

DS14 - AA11 - PR14 - CDC13,5 - MS13 - PS13

Robe or intense, reflets bronze.

Évolution cohérente, entre fruits secs (noix, noisette, amande), cire d'abeille, fruits caramélisés, safran, peau d'orange, touches médicinales (girofle), voire métalliques (rouille) ; belle complexité.

Gras, langoureux, à la puissance délicate, sans ostentation ni déséquilibre, dans un ensemble fondu (légère impression de sucre), peut-être sans l'énergie ni la fouge des jeunes portugais, mais avant tout original. Semble prêt à boire...



Vignoble de Bairrada - Quinta do Poço do Lobo (Caves São João) : DOC Bairrada "Reserva" 1995

Baga, Castelano Nacional, Moreto - 20 €

DS16,5/17 - AA16,5/17 - PR16,5/17 - CDC15,5 - MS16,5/17 - PS16

Robe rubis vieilli, un peu brunie et orangée, assez sombre.

Beau patchwork tertiaire entre cigare, viande sanguine, cuir, truffe, sous-bois, zeste d'orange, cendre, graphite, traces balsamiques, cèdre, bouquet garni, épices, fraise et cerise persistantes : une complexité toute en élégance et harmonie.

Grande qualité de jus, forte sapidité, intensité salivante, délicatesse tactile, belle tenue tannique et acide (un peu comme un italien), un vin hédoniste, serein, à peine un peu sec en finale (sans nourriture).



Vignoble du Douro - Quinta Do Passadouro : DOC Douro "Reserva" 2013

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz - 30 €

DS15,5 - AA15+ - PR14,5/15 - CDC15 - MS15,5 - PS15

Parure violine, noire au cœur, vive.

Petite bombe fruitée et florale, riche et crémeuse, à la maturité qui évoque Porto.

Bouche intense, belle extraction sur une cerise kirschée, éclatante, au gainage tannique puissant, presque sévère dans cette première jeunesse dont la fougue mériterait une dizaine d'années de patience.

4^{ème} série



Vignoble de Bairrada - Quinta De Baixo (Niepoort) : DOC Bairrada "Poeirinho" 2013

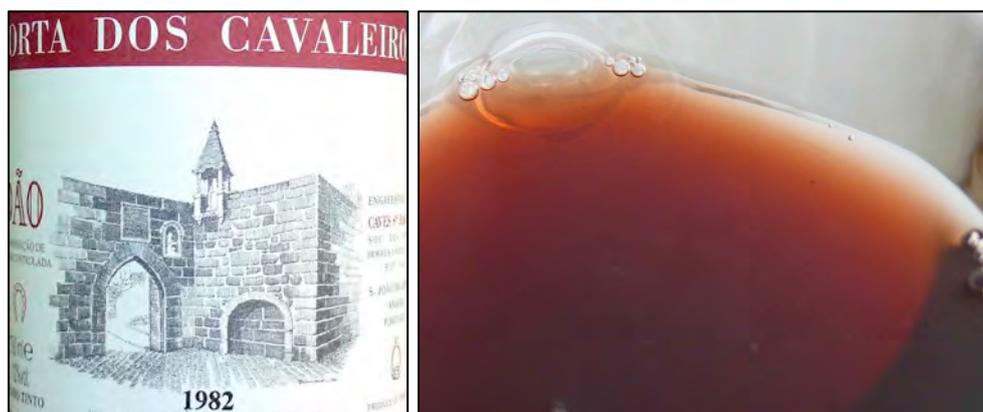
Baga - 25 €

DS13 - AA14,5/15 - PR13,5 - CDC14 - MS15 - PS13,5

Aspect rouge/bordeaux, assez clair.

Odeurs pinotantes soutenues par un élevage habile, ensemble fondu, entre cerise, groseille, Kirsch, noyau, amande, peut-être un peu simple à ce stade.

Esthétique bourguignonne recherchée sur ce vin fin, à la fraîcheur acide singulière. Bien réalisé, propre mais assez formaté (technique), sans émotion ni densité particulière.



Vignoble du Dão : Caves São João : DOC Dão "Porta Dos Cavaleiros" 1982

Castelao Nacional, Baga - 25 €

DS15,5 - AA16 - PR15,5 - CDC16 - MS16 - PS15

Couleur dégarnie de terre cuite, fragile.

Signature évoluée, terreuse, rappelant le champignon, la truffe, le sous-bois, la cave humide, un peu comme un vieux Chinon.

Matière assez souple, épanouie, moins tonique que d'autre mais toujours bien tenue, sereine, livrant un message des plus plaisants.



Vignoble de Setúbal - AS Vinhos (Antonio Saramago) : Vinho Regional Peninsula de Setúbal "Cinquenta A.S." 2009

Castelao - 27 €

DS15,5/16 - AA16/16,5 - PR16/16,5 - CDC16- MS15 - PS16

Rouge intense, très sombre.

Vin bavard, évolutif, au boisé fugace laissant place à un panel varié : fruits noirs et rouges, orange sanguine, menthol, résine, santal, âtre, poivre.

Bouche toute aussi loquace, soyeuse voire sensuelle, à la générosité gourmande dopée par une acidité volatile pertinente et guidée avec précision. On a envie d'en boire plus !



Vignoble du Dão - Quinta da Pellada : DOC Dão "Carrocel" 2011

Tinta Roriz, Alfrocheiro, Touriga Nacional - 40 €

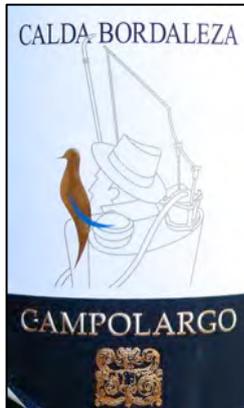
DS16,5 - AA16 - PR17 - CDC16,5 - MS16,5/17 - PS13

Robe pourpre, profonde.

Richesse florale (rose, violette) et litchi pour une sorte de "gewurztraminer rouge", avec un faux-semblant végétal (olive, laurier), joueur (soupçon d'éthyl-acétate) mais surtout original.

Grande sensualité, vin intense, "vibrant", presque "minéral", toute l'élégance et la qualité de jus d'une grande syrah, dopée et allongée en fin de bouche par une acidité dynamique.

5^{ème} série



Vignoble de Bairrada - Campolargo (Quinta de S. Mateus) : DOC Bairrada "Calda Bordaleza" 2009

50% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot, 20% Merlot - 22 €

DS14 - AA15 - PR15 - CDC15 - MS13,5 - PS14

Rubis intense, sombre.

Âme bordelaise, mûre, au boisé réussi, fondu : poivron rouge, cerise confite, poivre, cèdre, graphite, notes balsamiques.

Bouche souple mais séveuse, à la fois gourmande, généreuse autant que salivante, dopée par une touche saline et "minérale" intéressante. Style maintes fois reproduit à travers le monde mais ici proposé avec un équilibre et des saveurs séduisantes.



Vignoble d'Alentejo - Quinta do Mouro : Vinho Regional Alentejano "Estremoz" 2009

Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Touriga Nacional - 30 €

DS15 - AA15,5 - PR15 - CDC15,5 - MS15,5 - PS15

Parure prune, bien sombre, assez "visqueuse".

Mine de crayon, fumée, zestes d'orange, fruits rouges très mûrs relevée de fraîcheur giroflée et camphrée.

Matière pommadée, propre sur elle, riche (extraction, pointe de sucres résiduels) dopée par une belle acidité ; vin plutôt haute couture, techniquement irréprochable, mais formaté, sans guère d'émotion.



Vignoble de Bairrada - Luis Pato : Vinho Regional Beiras "Vinha Barrio" 2000

Baga - 25 €

DS15,5 - AA14 - PR ?? - CDC13,5 - MS16 - PS14,5

Teinte rubis un peu fané, éclaircie, terne, pointant la brique.

Nez sur le fil du rasoir où l'évanescence des arômes (cerise, fraise, pot-pourri, agrumes, épices) flirte avec l'évent, le vernis, la volatile.

Bouche particulièrement aiguë, voire mordante, à l'acidité volatile dérangeante pour beaucoup, excitante pour d'autres... Exercice propre aux grands écarts d'appréciation...



Vignoble de Bairrada - Bussaco (Alexandre d'Almeida) : Vinho de Mesa "Buçaco Reservado" 2005

Baga - 55 €

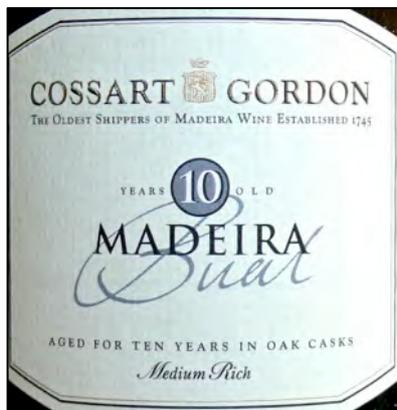
DS16,5 - AA17,5 - PR17 - CDC16,5 - MS17,5 - PS15,5

Couleur rouge un peu évoluée, légèrement saumonée, sur les bords ; encore assez sombre.

Belle évolution, harmonieuse : herbes aromatiques, eucalyptus, poivre, viande séchée, bouquet floral, peau d'orange, cèdre, cigare.

Franchise et relief de goûts, beaucoup d'énergie, d'acidité, de tanins : équilibriste et pourtant cohérent, complexe et élégant à la fois, ample, persistant, un très beau vin.

6^{ème} série



Vignoble de Madère - Cossart Gordon & Co. : DOC Madeira "10 years old - Medium Rich" NM

Bual - 18 €

DS17 - AA17/17,5 - PR17 - CDC17 - MS16,5 - PS17,5

Aspect ambré un peu bruni.

Déclinaison riche mais précise, délicatement oxydative, encore pleinement fruitée : noix presque fraîche, amande, curry, moka, chocolat, tabac, épices, vin d'orange, figue, datte, abricot sec.

Puissance maîtrisée, onctuosité, équilibre acidité/alcool/sucre singulièrement digeste, persistance : un vin d'harmonie, gourmand et sérieux à la fois... Grand Madère !



Vignoble du Douro - Sociedade Agricola dos Vinhos Messias : DOC Porto "Colheita" 1980

Touriga Nacional, Tinta Miuda - 35 €

DS16 - AA16 - PR17 - CDC15 - MS15,5 - PS15,5

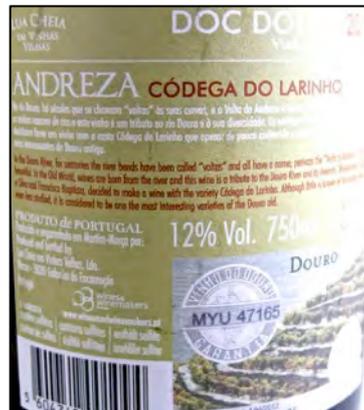
Couleur ambre pure (habituellement propre aux VDN blancs).

Richesse sous contrôle, sans ardeur malgré l'esprit solaire, sur des fruits macérés, le miel, la pâte d'amande, les fruits secs, le curcuma, le cacao, un rancio délicat, maîtrisé, pas encore complètement complexe mais de joli potentiel.

Matière irradiante, puissante mais étonnamment contenue, sans la décharge alcoolique habituelle, dans une approche douceuse, suave, sensuelle, peut-être un rien linéaire (pas facile de succéder à un Madère aussi impérial).

2^{ème} rencontre : dégustation du soir

1^{ère} série



Vignoble du Douro - Lua Cheia em Vinhas Velhas : DOC Douro "Andreza" 2014

Codega de Larinho - 9 €

DS14 - AA13,5 - CDC14 - MS13,5 - LG14

Robe paille, reflets argentés.

Nez discret sur la fleur d'acacia, le citron, une pointe d'ananas, vague évocation de sauvignon.

Vin simple, léger, tendu et frais, sans véritable défaut, simplement calibré pour les coquillages.



Vignoble de Vinho Verde - Anselmo Mendes : DOC Vinho Verde "Parcela Unica" 2013

Alvarinho - 16 €

DS15,5 - AA15,5 - CDC15 - MS14,5/15 - LG15,5

Robe jaune citronné.

Certaine luxuriance d'odeurs, fruité exotique et légèrement boisé : ananas, mangue, vanille, abricot.

Même opulence en bouche, un vin hédoniste, mûr, expansif, aux saveurs flatteuses, articulé autour d'une trame acide volontaire offrant équilibre et longueur.



Vignoble de Palmela - Familia Horácio Simões : DOC Pamela "Tradição" 2015

Boal = Semillon - 10 €

DS14 - AA14 - CDC14,5 - MS13,5 - LG15

Parure jaunie, légèrement pâle.

Nez de poire pochée et de baba au rhum, mûr et charmeur mais sans outrance.

Bouche pleine, grasse, ample, au soutien acide à propos pour guider la matière.



Vignoble de Setúbal - Pego da Moura : Vinho Régional Peninsula de Setúbal "Alfaiate" 2015

Galego Dourado, Arinto - 15 €

DS15,5+ - AA15,5+ - CDC15,5 - MS14,5 - LG15+

Robe paille jauni, quelques reflets verts.

Réduction "bourguignonne" (grillé, pierre à fusil, allumettes), jeunesse fermentaire : encore dans son cocon même si l'aération le décrispe peu à peu.

Bouche volumineuse, riche, à l'acidité enrobée, proposant de belles qualités de sève et une finale saline plus distinguée. Le temps semble nécessaire pour délier cette imposante matière ; à attendre.

2^{ème} série



Vignoble de Bairrada - Quinta Das Bageiras (Mario Sergio Alves Nuno) : DOC Bairrada "Pai Abel" 2014

Bical - 17 €

DS15,5 - AA16,5/17 - CDC16,5 - MS16 - LG15,5/16

Aspect doré aux nuances argentées.
Arômes floraux discrets.

Bouche plus expansive, scintillante, harmonisant avec pertinence des reliefs gustatifs pourtant affirmés comme l'amertume, l'acidité, la salinité ; à la fois structuré et juteux, longuement présent, c'est une bien belle démonstration du potentiel du cépage bical (peu connu en France) sur ce terroir de Bairrada.



Vignoble de Bairrada - Filipa Pato : DOC Bairrada "Nossa Calcario" 2014

Bical - 17 €

DS15,5/16 - AA16,5/17 - CDC16 - MS16 - LG15,5/16

Teinte jaune avec des reflets vert-argent.

Nez plus en verve que le précédent, initialement un peu réduit (aspect "rillettes"), puis vaguement "chablisien" par ses airs de miel d'acacia, de croûte de fromage.

Mensurations généreuses, des rondeurs, non sans élégance, avec une assise toujours solide, un socle acide et "minéral" doublé d'une amertume assurée. Un joli vin, avec du caractère comme de la finesse.



Vignoble de Barriada - Bussaco (Alexandre d'Almeida) : Vinho de Mesa "Buçaco Branco Reservado" 2001

Arinto, Bical - 45 €

DS17,5 - AA17,5/18 - CDC17 - MS17,5 - LG17

Robe dorée, scintillante.

Odeurs complexes et invitantes de poire pochée, de pêche, de citron confit, de nougat, de résine, de pierre à fusil, avec une signature balsamique et terpénique.

Bouche en pleine forme, toujours jeune et vigoureuse, ample mais sans lourdeur, armée d'une tension superbe, filant droit et loin sans broncher. Difficile de s'arrêter au premier verre...



Vignoble de Colares - Adega Viúva Gomes : DOC Colares "Genuino" (environ 1985)

Arinto, Malvasia - 28 €

DS14,5 - AA14 - CDC13,5 - MS(13,5) - LG14,5

Aspect caramel.

Nez atypique, rancioté, avec des notes de noix, de bouillon et une tonalité "verte" de brocoletti italien, de navet.

Matière peut-être déclinante, modeste, encore respectable mais peu nuancée, campée sur son acidité.

3^{ème} série



Vignoble de Bairrada - Quinta de Baixo (Niepoort) : DOC Bairrada "Lagar de Baixo" 2012

Baga - 10 €

DS14 - AA13,5/14 - CDC14,5- MS14 - LG14

Robe bordeaux, assez sombre.

Nez bien mûr de cerise noire, de griotte, avec un soupçon de pruneau.

On retrouve la "patte Niepoort", à savoir un vin finement extrait, aérien, proposant une matière fraîche, millimétrée, un peu trop "sous contrôle" pour, finalement, un message un peu simple ; trop simple.



Vignoble du Douro - Lua Cheia em Vinhas Velhas : DOC Douro "Andreza Grande Reserva" 2013

Touriga Nacional, Touriga Franca - 14 €

DS14,5 - AA14,5/15 - CDC15 - MS13,5/14 - LG15/15,5

Couleur violette, profonde.

Odeurs de fleurs fanées (pointe de géranium), de pruneaux, de fruits très mûrs (cerises, prunes) pouvant évoquer Porto.

Matière souple, légèrement sucrée, aux tanins fondus, tenue par des sensations résinées ; ensemble moderne, travaillé pour charmer, "grand public".



Vignoble d'Alentejo - Quinta Do Mouro : Vinho Regional Alentejano "Zagalos Reserva" 2010

Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet - 15 €

DS14 - AA13,5 - CDC14,5 - MS14,5 - LG14,5

Rubis moyennement sombre.

Nez dominé par le cabernet (cassis, végétal), les fruits rouges, le poivre, les herbes aromatiques, le menthol.

Techniquement irréprochable, propre, mais au style trop consensuel, simple, sans grand rythme ni relief, plutôt monolithique.



Vignoble de Setúbal - Herdade do Portocarro (José da Mota Capitaó) : Vinho Regional Peninsula de Setúbal "Cavalo Maluco" 2011

Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon - 20 €

DS14,5 - AA15+ - CDC14,5 - MS14 - LG15

Parure rouge intense, profonde.

Approche sur le fruit, mûr, généreux à défaut d'une grande diversité : cassis, cerise Burlat, prune, pruneaux.

On reste dans ces vins "guidés" pour séduire, soyeux, doux, faciles d'accès, un style quasi "universel" mais cette fois avec un jus savoureux, agréable, des qualités et mensurations suffisantes pour gagner au vieillissement.

4^{ème} série



Vignoble du Dão - Quinta da Vinha Paz (Antonio Canto Moniz) : DOC Dão "Reserva" 2012

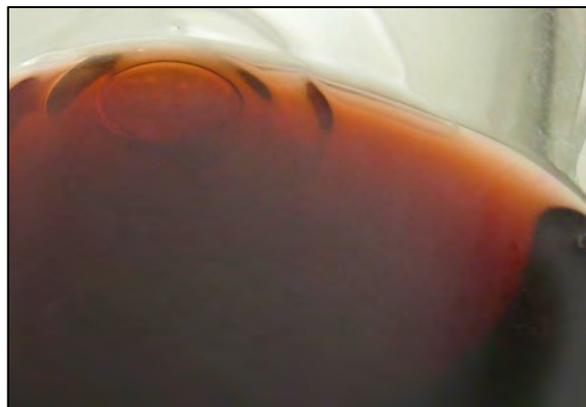
80% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 10% Alfrocheiro - 11 €

DS15 - AA14,5 - CDC15 - MS15 - LG15

Robe bordeaux d'intensité moyenne.

Elégantes odeurs de fruits rouges, de cèdre ; pointe de vernis.

Matière assez simple mais au fruité éclatant, une qualité de sève appréciable : un petit canon, spontané et gourmand.



Vignoble de Bairrada - Caves São João : DOC Bairrada "Reserva Particular" 1978

Baga - 25 €

DS16,5 - AA17 - CDC16 - MS16,5 - LG16

Teinte plutôt claire, brunie et orangée.

Complexité tertiaire distinguée, très tentante, avec un air vaguement pinotant : champignon, santal, cigare, bouquet garni, cèdre, cerise toujours vivace.

Sénior bien portant, charnu, articulé sur sa colonne acide, livrant un message serein aux parfums persistants. Certains évoquent la cuvée Viña Bosconia de Lopez de Heredia.



Vignoble du Douro - Casa Ferreirainha (Sogrape Vinhos) : DOC Douro "Quinta da Leda" 1995

Touriga Nacional - 40 €

DS18 - AA18 - CDC17 - MS18 - LG18

Aspect au rouge un peu évolué, saumoné en bordure.

Arômes raffinés, entre cèdre, cigare, épices orientales, cuir, tout en conservant un panel de fruits rouges d'une grande fraîcheur d'expression.

Tout aussi exquis en bouche, exprimant avec évidence une complexité d'arômes et de saveurs, conjuguant puissance et élégance, structure et finesse de tanins ; équilibre irréprochable, beaucoup d'allonge, de race. Grand vin : le touriga nacional à son meilleur !



Vignoble de Dão - Quinta da Pellada : DOC Dão "Pape" 2011

Touriga Nacional - 24 €

DS15,5 - AA16+ - CDC14 - MS14,5 - LG15,5

Robe rouge, moyennement sombre, avec quelques reflets prune.

Grande pureté de fruits rouges, en apparence simples (surtout en succédant au somptueux Douro précédent), mais d'une fraîcheur et d'une précision remarquables.

Belle intensité de matière, ample, fournie, toujours plein fruit, avec des qualités de jus significatives, une jeunesse intacte : sans doute bien des qualités pour un avenir plus rayonnant. Son seul défaut est de subir un effet de séquence loin d'être à son avantage...

5^{ème} série



Vignoble d'Alentejo - Quinta da Plansel : Vinho Regional Alentejano "Dorina Lindemann - Limited Edition" 2013

Touriga Nacional, Touriga Franca - 25 €

DS15,5/16 - AA16,5/17 - CDC15 - MS14,5 - LG16,5

Couleur foncée, bordeaux.

Expressivité et maturité olfactives dignes d'un Porto Ruby, entre pruneaux et chocolat.

Caractère démonstratif en bouche également avec une densité singulière, mais une qualité de fruit, une maîtrise de tanins, un équilibre frais bâti sur une acidité des plus pertinentes. Un vin haut en couleurs traité avec une certaine classe.



Vignoble de Bairrada - Quinta Do Ribeirinho (Luis Pato) : Vinho Regional de Beiras "Primeira Escolha" 2001

Baga, Touriga Nacional - 42 €

DS17 - AA17/17,5 - CDC17 - MS17,5 - LG17,5

Robe de moyenne intensité, au rouge évoluant vers des tonalités plus orangées.

Noblesse et nuances aromatiques : cèdre, santal, Havane, fleurs légèrement fanées, olives, cerise noire.

Bouche à la hauteur, de grande subtilité, dans la finesse de grain, la précision de l'équilibre, la tension presque "minérale" de cette sève intense et longuement étirée : un бага franc de pied de haut niveau !



**Vignoble de Bairrada - Quinta de Foz de Arouce : Vinho Regional Beira Atlantico
"Vinhos Velhas de Santa Maria" 2011**

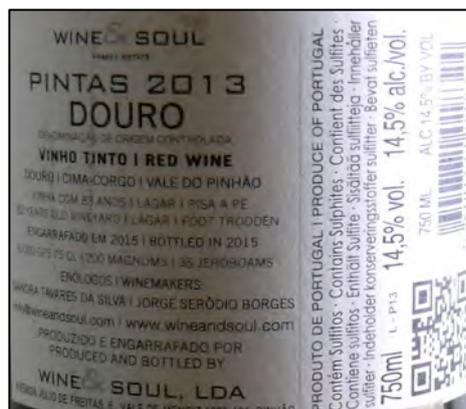
Baga - 30 €

DS16,5 - AA16,5+ - CDC16,5 - MS16,5 - LG16,5/17

Parure encore jeune, profonde, marquée de prune.

Nez élégant et pur, profondément fruits rouges.

Version "sudiste" du baga par les traces d'alcool et de sucre résiduel, une chair copieuse mais fondue, guidée par des tanins soyeux pour un jus au final choyé, très séducteur. Bel avenir...



Vignoble du Douro - Wine & Soul : DOC Douro "Pintas" 2013

Touriga Nacional, Tinta Roriz - 47 €

DS15 - AA14+ - CDC14 - MS14 - LG15,5/16

Visuel violacé, assez sombre.

Encore un nez qui signe le vignoble, très Porto Ruby par son empreinte de pruneau, de confiture de fruits rouges.

Vin de nouveau "technique", au style un peu démonstratif apprécié du Nouveau Monde, très mûr, chaleureux, plein, aux tanins puissants, à l'extraction et l'élevage ambitieux. Livraison par contre un peu "brute" en l'état d'un vin loin d'être prêt.



Vignoble de Bairrada - Luis Pato : DOC Bairrada "Vinha Barrosa" 1997

Baga

DS17 - AA17,5 - CDC16,5 - MS17 - LG17

Teinte brique, relativement éclaircie.

Nez épanoui, élégant, mature, sur des notes de cigare, de truffe, d'épices fines, de fruits persistants ; soupçon de vernis.

Bouche qui prolonge cette élégance de parfums, fine, digeste, fraîche, aux tanins présents mais fondus dans la structure, au raffinement tactile et savoureux : on retrouve toute la classe des grands bagas de Bairrada.

6^{ème} série



Vignoble de Setúbal - Bacalhôa : DOC Moscatel de Setúbal "Superior" 2001

Moscatel Otonnel - 14 €

DS17,5 - AA17 - CDC17 - MS17 - LG17

Robe ambrée avec quelques reflets verts en périphérie.

Déclinaison aromatique d'une grande intensité : fruits secs et confits, musc, fleurs, raisin de Corinthe, fumé de whisky écossais...

Moscatel resplendissant, au sucre parfaitement titillé par une acidité joueuse, un vin sapide, ciselé, remarquablement présent en bouche, "vibrant" : un grand vin sucré à prix imbattable...



Vignoble du Douro - Manoel Poças Junior : DOC Porto "Colheita" 1994

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela - 26 €

DS15,5 - AA17 - CDC17,5 - MS16,5/17 - LG17,5/18

Robe orange soutenu allant vers le rose, voire le rouge.

Complexité oxydative de beau calibre.

Porto étonnamment équilibré et digeste, à l'alcool parfaitement intégré, irradiant ses parfums et ses saveurs avec assurance et longueur. Encore un grand vin...

Conclusion d'Attila

Tout d'abord, un grand merci à mon ami Nelson pour nous avoir organisé cette exceptionnelle dégustation. Nous étions curieux, impatients : cette session a amplement dépassé nos attentes.

Peu au fait du vignoble portugais, notre connaissance se limitait, pour la plupart d'entre nous, à quelques expériences ciblées sur les célèbres Porto et Madère, voire quelques rouges épais, tanniques ou lourdingues...

Nelson nous a ouvert une porte vers un monde autrement plus nuancé, vers des vins d'une noblesse insoupçonnée, pleins de fraîcheur, de raffinement, d'équilibre. Des vins qui illustrent à merveille la diversité des styles, des terroirs, des cépages autochtones, nombreux et remarquables comme on aurait pu le deviner dans un pays producteur du "vieux continent", chargé d'histoire et de culture vinique.

Notre préférence gustative semble désigner une région peu connue des dégustateurs français, le vignoble de Bairrada, avec des cépages бага en rouge, bical et airinto en blanc, notamment sur les vins exceptionnels de Luis Pato, Poço do Lobo ou encore Bussaco.

D'autres plaisirs et découvertes excitantes sur presque toutes les régions soulignent le potentiel de la production portugaise avec, au sommet de cette sélection, un très grand Douro de la Quinta da Leda.

Au bilan, une séance aussi exceptionnelle qu'inattendue, une sorte de révélation qui, c'est une évidence pour tous, aura une suite : rendez-vous est déjà pris avec Nelson pour, une fois par an, poursuivre cette découverte des grands vins portugais...

Un petit mot de Nelson...

C'était un grand honneur pour moi d'avoir l'occasion de présenter à ce groupe de dégustateurs chevronnés une sélection des meilleurs vins du Portugal ; du moins à mon avis ! En deux séances, j'ai essayé de montrer la diversité des cépages, des terroirs et des styles des vigneron portugais.

Un remerciement très spécial à Attila, tant pour avoir initié ce projet que pour son hospitalité ; à Didier pour avoir garanti des conditions de dégustation et de service idéales (ainsi que pour la présentation à l'aveugle du dernier Luis Pato). Un grand merci également à Philippe (je ne suis pas prêt d'oublier les 98 bus la veille :).

Merci enfin à tous les participants à ces sessions !

En attendant la suite, l'année prochaine...

