

Portugal - Caves Sao Joao : verticales sur 4 cuvées

Sessions du Vendredi 16 Décembre 2016



La dégustation est préparée et commentée par Attila Aranyos (pour la séance du soir)

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles, 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.

Elles proviennent exclusivement des caves Sao Joao.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle, par séries.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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

Photos et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Caves Sao Joao – La région Bairrada
Page 5	Les cépages
Pages 6-17	Dégustation
Page 18	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...

Caves Sao Joao

Le domaine est une entreprise familiale indépendante fondée en 1920 par les frères José Manuel et Albano Costa en plein cœur de la région de Bairrada, à mi-chemin entre Lisbonne et Porto.

Initialement dédié à la production et la commercialisation de vins et liqueurs fines du Douro, le domaine fut contraint d'évoluer dans les années 30 suite à l'interdiction de production de ces vins hors zone d'appellation ; conversion alors sur l'élaboration de mousseux en méthode champenoise.

Dans les années 40, il initie l'exportation de vins sur le marché brésilien et, peu après, dans les colonies portugaises d'Afrique.

Dans les années 50, création de la marque Frei Jao sur des vins tranquilles de Bairrada, suivie plus tard par la marque Porta Dos Cavaleiros en région Dão, deux références réputées au Portugal.

En 1972, achat du domaine Quinta do Poco do Lobo de 35 ha au cœur du vignoble de Bairrada, immédiatement replanté en variétés locales : Arinto en blanc et Baga en rouge. Cette production est aujourd'hui le sommet de toute la gamme, en effervescent comme en vins tranquilles.

Pour l'anecdote, à noter un stock exceptionnel d'environ 1 millions de bouteilles (remontant aux années 50) enfouies dans un dédale de couloirs souterrains...

La région Bairrada

Bairrada est une des plus vieilles terres viticoles portugaises, zone rurale située presque à mi chemin entre Porto et Lisbonne.

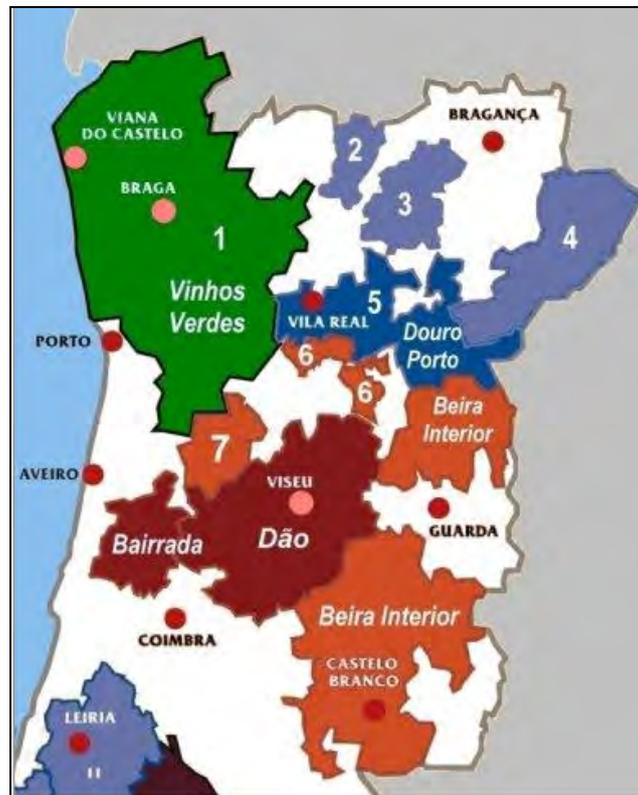
Dédiée sur environ 10000 ha à la vigne, sa délimitation est l'œuvre du scientifique Antonio Augusto, lequel a étudié ses systèmes de production et défini ses frontières en 1867.

Elle couvre la majeure partie des zones cultivables entre les collines granitiques du Dão et la bordure atlantique.

Sous influence océanique, c'est une région abondamment arrosée (entre 1000 et 1100 mm annuel), aux hivers longs, les été chauds et plus secs : climat difficile impropre à bien des cépages et où certaines variétés autochtones (Baga en rouge, Arinto, Bical et Maria Gomes en blanc) se cultivent avec succès.

Les collines basses de Bairrada sont composées de sols variés, mais la dominante est argilo-calcaire, propice aux vins corpulents et vifs.

Très longuement dédiée à la production coopérative massive, la région s'est lentement mutée au cours du XXème siècle vers les vins de qualité, notamment sous l'essor de petits domaines indépendants dits "Quintas", évolution toujours plus ambitieuse aujourd'hui.



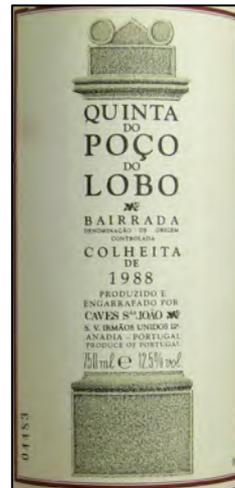
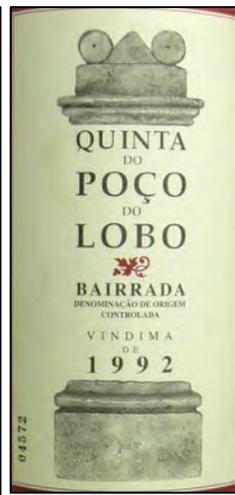
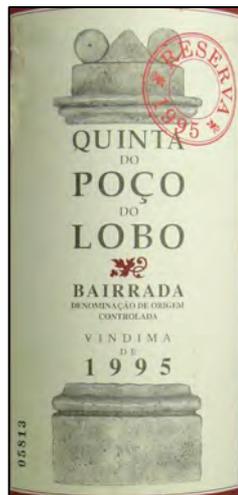
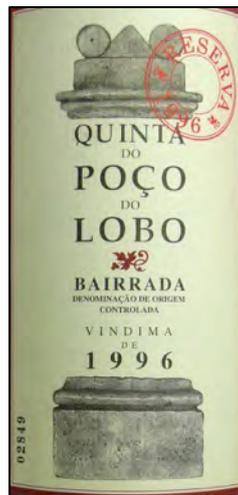
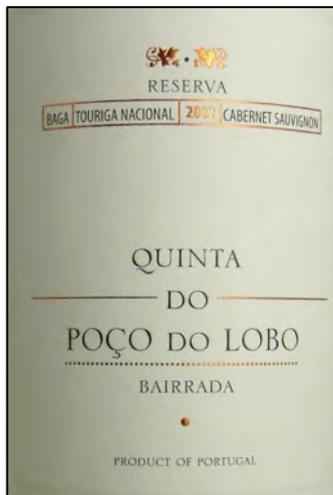
Les cépages

Baga : cépage vigoureux, productif, adapté aux sols argilo-calcaires drainants et chaudement exposés, sensible à la pourriture grise. Coloré, au caractère tannique et riche en acide, est assimilé par les producteurs passionnés (comme Luis Pato) au nebbiolo piémontais. Grande aptitude au vieillissement.

Arinto : cépage tardif, à son aise sur des terres fertiles, bien drainées, aux expositions plutôt fraîches. Sensible à l'oïdium, au mildiou. Cépage aromatique conservant une très bonne acidité.

Bical : donne des vins de bonne structure acide, avec une longévité rare chez les blancs. Souvent utilisé dans l'élaboration des effervescents.

Maria Gomes ou Fernao Pires : cépage précoce, adepte des sols fertiles aux expositions solaires, sensible au stress hydrique, la pourriture grise et le mildiou. Aromatique généreuse, caractère plus solaire qu'acide.



Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 2012

45% Baga, 45% Touriga Nacional, 10% Cab-Sauvignon

Jeunesse enjouée, gourmande, au fruit généreux et croquant (cerise, prune, mûre, agrumes), à la fois mûr, floral et alerte : vin encore primaire et énergique, mais aux tanins veloutés, la trame acide précise.

En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.

A l'ouverture :
DS15 - PR15+ - CDC15 - PS14

Après aération :
DS15 - LG15 - MS15,5+ - AA15,5

Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1996

Baga, Castelão and Moreto

Nette évolution tertiaire (sous-bois, tabac, cèdre, champignon, terre battue) au faux-air de pinot (cerise, fleurs séchées). De premier abord fatigué (métallique et acide à l'ouverture), l'aération révèle assurance et structure sur ce vin svelte mais sans maigreur.

A l'ouverture :
DS(13,5) - PR(12?) - CDC(13,5) - PS12

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - MS14,5 - AA16



Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1995

Baga, Castelão and Moreto

Vieillesse noble, tout en nuances d'arômes (viande fumée, cigare, truffe, réglisse) et de saveurs, encore concentré, fier, même un peu serré, échantillon sévère, frais et précisément construit, portant avec sérénité et longueur un beau parfum de cerise.

A l'ouverture :
DS16,5+ - PR16,5/17 - CDC15,5 - PS14,5

Après aération :
DS16,5/17 - LG16,5 - MS17+ - AA17+

Rappel - Quinta do Poço do Lobo (Caves São João) : DOC Bairrada "Reserva" 1995 - Mai 2016 (AA)

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 tout 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).

Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1992

Baga, Castelão and Moreto

Matière à la fragilité distinguée, sensuelle, aux tanins fins et suaves, aux parfums envoûtant de fleurs fanées, d'agrumes, d'épices orientales, de cèdre, de cerise. Une présentation toute en délicatesse qui évoque de nouveau la sensibilité des beaux pinots.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5 - CDC16,5 - PS15

Après aération :
DS16 - LG16,5 - MS16,5/17 - AA16,5



Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1990

Baga, Castelão and Moreto

Deux approches distinctes en 2 séances : un accueil profondément énergétique, frais et terrien (cave humide, feuilles mortes, champignon), proche de certains cabernets francs, évolués mais mûrs et vivaces. Enfin, un vin plus épuré et parfumé, entre odeurs d'ambre, de cèdre, de cerise noire et de musc, bâti sur une chaire pulpeuse, rayonnante (presque solaire), longue et persistante.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16,5/17 - CDC16 - PS16

Après aération :
DS16,5/17 - LG16 - MS16,5/17 - AA16,5



Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1989

Baga, Castelão and Moreto

Échantillon ambigu, diversement apprécié, doté d'atouts odorants (fruits et fleurs séchés, cannelle, rouille, cuir) mais sans facilité, plus ou moins perturbé (selon les sensibilités) par des perceptions de carton, de volatile, une intégration peu harmonieuse des tanins, de l'acidité, de l'amertume.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR(13) - CDC15 - PS14

Après aération :
DS15,5 - LG(14) - MS(15) - AA(15)



Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1988

Baga, Castelão and Moreto

Expression profonde, intense, mûre et balsamique, conjuguée avec un fruit expansif (cerise noire, cassis, agrumes confits), plus variée en soirée (Havane, genièvre, fleurs fanées), remarquablement servie par sa finesse de tanins, par son acidité, juteuse en diable. Reste un peu sérieux, pas totalement relâché : encore un bel avenir !

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PR16+ - CDC16,5/17 - PS15

Après aération :
DS16,5/17 - LG16,5 - MS17 - AA17

Bairrada "Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1987

Baga, Castelão and Moreto

Grand vin qui fusionne nombre de nos références intimes : la magie olfactive d'un grand pinot ou d'un grenache d'Emmanuel Reynaud (rose fanée, épices orientales, datte, raisin de Corinthe, mandarine, fraise des bois, merise, tabac blond, feuille morte), la sensualité des beaux Pomerol, la sève intense d'un grand cabernet, le tout parfaitement fondu, raffiné, équilibré, longuement étiré...

A l'ouverture :
DS18 - PR18/18,5 - CDC17,5 - PS17,5

Après aération :
DS17,5 - LG17 - MS18 - AA18/18,5



Bairrada "Quinta do Povo do Lobo" Reserva 2014

50% Arinto, 50% Chardonnay

Jeunesse fertile (poire, pêche, ananas, abricot, agrumes), charnue, à la richesse bien contenue, portée par une acidité salivante. Encore primaire et quelque peu consensuel, mais de constitution ambitieuse.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15 - CDC14,5 - PS14

Après aération :
DS15 - LG15 - MS15 - AA15



Bairrada "Quinta do Poco do Lobo" Reserva 2013

50% Arinto, 50% Chardonnay

Enchaînement contrasté avec cet échantillon réservé (fruits blancs, anis, réglisse, menthe, amande verte, coquille d'huître, miel), à la matière pourtant ample et suave, sapide, finement guidée par l'acidité, une minéralisé saline longuement traçante. Chablis est communément évoqué. Très prometteur.

A l'ouverture :
DS15 - PR16+ - CDC15 - PS15

Après aération :
DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS15,5/16 - AA16,5+



Bairrada "Quinta do Poco do Lobo" Reserva 2012

50% Arinto, 50% Chardonnay

Décadence baroque, légèrement oxydative mais pourtant cohérente et harmonieuse (pomme au four, tartes caramélisées, ananas, miel), crémeuse et également tonique, allongée sur de jolis amers. Relief parfumé et savoureux singulier : un vin qui gagne déjà en complexité.

A l'ouverture :
DS15 - PR16 - CDC15 - PS15,5

Après aération :
DS15 - LG15,5 - MS16 - AA15,5

Vinho Regional Beira "Quinta do Poco do Lobo" Reserva 1995

100% Arinto

Derrière un semblant de réduction (pierre à fusil), léger mais tenace, le vin se déploie progressivement : sur un fruit prégnant l'après-midi (poire, pomme au four, peau d'agrumes, citron confit, abricot), plus épicé le soir, résiné et musqué. Assise fournie, grasse mais comme toujours tenue par une colonne acide, saline et subtilement amère jouant une partition à la fois complète, savoureuse et élégamment prolongée.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR16+ - CDC15,5 - PS14

Après aération :
DS15,5 - LG16 - MS16,5 - AA16,5/17





Vinho Regional Beira
"Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1994

100% Arinto

Version plus discrète, résineuse, terpénique, toujours féconde (miel, cire) mais décidée, dense, tendue par une acidité vibrante, citronnée, encore une fois très salivante. Évolution lente : en garde sous le pied...

A l'ouverture :
DS16,5 - PR17+ - CDC15,5 - PS15

Après aération :
DS16 - LG15 - MS14,5 - AA16

Vinho Regional Beira
"Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1992

100% Arinto

Oxydation déstabilisante (réserves, voire défaut pour certains), mais étonnamment proche de très bons jaunes (voire szamorodni secs hongrois) : un vin athlétique, à la fois musclé et énergique (socle acide infaillible), diffusant des arômes de malt, de curry, de curcuma, de fruits secs, de zeste d'orange...

A l'ouverture :
DS(16,5) - PR(16,5) - CDC16 - PSED

Après aération :
DS(16) - LG14,5/15 - MS(16) - AA(16)



Vinho Regional Beira
"Quinta do POCO do Lobo" Reserva 1991

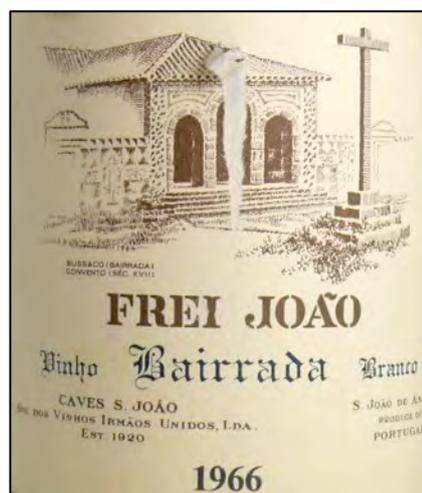
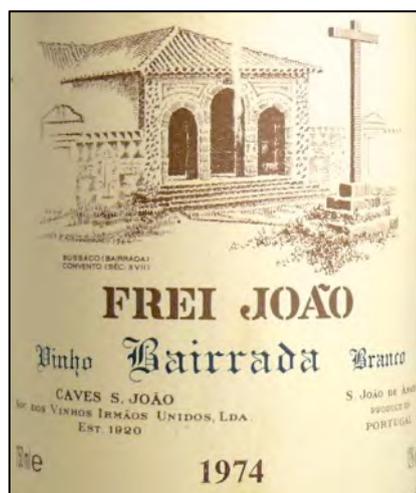
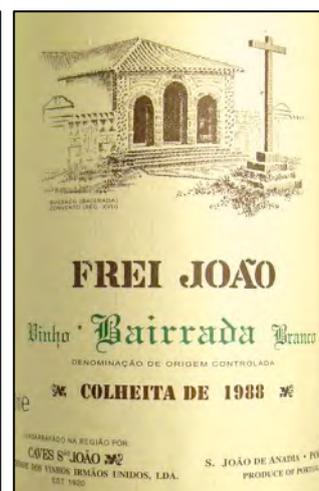
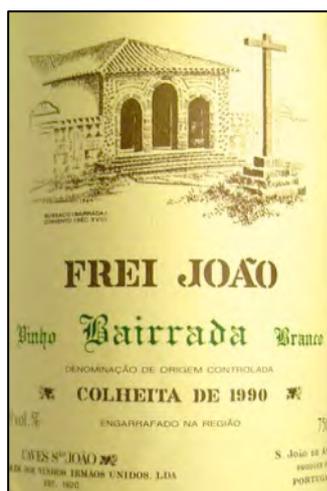
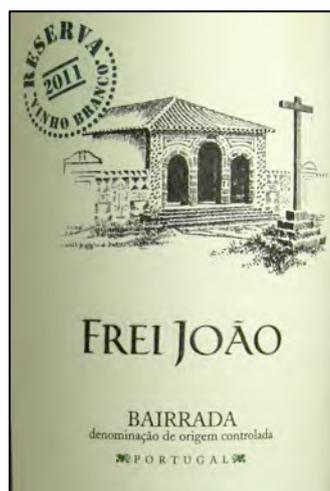
100% Arinto

Profil froid et végétal (gentiane, safran, fougère, petit pois), plus séveux et proluxe à l'ouverture (vieux comté, citron confit, résine, pain grillé), moins à son aise en soirée, saillant, au souffle court. Un échantillon déclinant.

A l'ouverture :
DS(15) - PR15 - CDC14,5 - PS13

Après aération :
DS13 - LG14 - MS13,5 - AA13





Bairrada "Frei Joao" Reserva 2011

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial
Fraîcheur débridée (zestes, citron vert, pamplemousse, pomme Granny, poire, pêche, amande), bouche gourmande et sapide à la fois, dynamique, minérale (iode, coquille), subtilement amère, à la signature légèrement citronnée et mellifère qui rappelle le Chablis.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16+ - CDC15,5 - PS14

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - MS15,5 - AA15,5/16





Bairrada "Frei Joao" Reserva 1996

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Prolixe, balsamique et résiné (cèdre, pin, thym, miel de lavande, citron confit), voire pétrolé (aspect riesling signalé en soirée), vin riche en goûts, frais, salin, traçant, s'imposant par son équilibre, sa distinction, sa longueur...

A l'ouverture :
DS17 - PR17,5 - CDC16,5 - PS16,5

Après aération :
DS16,5 - LG16 - MS16,5 - AA17

Bairrada "Frei Joao" Reserva 1990

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Combinaison toujours aussi réussie de maturité et de fraîcheur, le vin conjuguant habilement la marmelade, les fruits confits comme la résine, les peaux d'agrumes, mais aussi le volume de bouche, le gras comme la tension sapide (acidité et amertume), la finesse... Finale au diapason, entre signature muscatée et épicée.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16 - CDC15,5 - PS16

Après aération :
DS16,5 - LG16,5 - MS17 - AA17



Bairrada "Frei Joao" Reserva 1988

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Relief encore accentué sur cet échantillon : caractère aromatique (mandarine, abricot, zeste de citron vert, verveine, fleurs blanches, encaustique, résine, encens Oliban, fumée), maturité sous contrôle, serrée, jeu de saveurs intenses entre acide/amer/minéral, forte présence et allonge.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5 - CDC15,5 - PS14

Après aération :
DS16 - LG15,5 - MS17 - AA16



Bairrada "Frei Joao" Reserva 1985

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Sphérique, sensuel, finement ciselé par l'acidité et des goûts salins, un vin qui a gagné en précision tout en préservant sa jeunesse, plein de vitalité, étincelant, complet, offrant une délicieuse complexité.

A l'ouverture :
DS17 - PR17 - CDC16,5 - PS15

Après aération :
DS16,5/17 - LG16,5 - MS17,5 - AA17



Bairrada "Frei Joao" Reserva 1974

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Même dérive oxydée (sans doute involontaire, donc suspicieuse) que le "Poco do Lobo" 1992 (curry, vieux comté, champignon, noix, pomme "Xérès", peau d'orange), mais un caractère jaune intéressant, moins énergique que le 92 (le vin a tout de même plus de 40 ans) mais avec une richesse de constitution et une résistance troublantes, voire intéressantes.

À part bien évidemment...

A l'ouverture :
DS(15,5) - PRED - CDC15 - PSED

Après aération :
DS(15,5) - LG15 - MS(15,5) - AA(16)

Bairrada "Frei Joao" Reserva 1966

45% Bical, 25% Chardonnay, 10% Maria Gomez et Cercial

Vin superbement structuré (presque tannique), au socle acide fort mais intégré, aussi puissant que fin, fier, d'une rectitude à toute épreuve, à la vigueur et la distinction intactes. Des parfums extraordinairement frais et purs, aux nuances et évolutions subtiles : Reine Claude, poire au sirop, zestes, Muscat, fleurs fanées, thym, lavande, cire, curry, cardamome, noix de muscade, poivre...

Une jeunesse fabuleuse, presque irréelle : est-ce vraiment un 66 ? Tellement incroyable que l'a-t-on vraiment noté en cohérence ?

A l'ouverture :
DS17,5 - PR18 - CDC17,5 - PS17

Après aération :
DS17,5/18 - LG16,5 - MS17,5 - AA17,5





Vinho Regional Beiras 2014

50% Baga 50% Touriga Nacional

Charnu, copieux, encore un peu rustique, dans une prime jeunesse fougueuse qui cherche son équilibre entre esprit solaire (sucres résiduels, goûts de Porto, fruits noirs très mûrs), énergie (acidité vive), tanins. Bref, la silhouette maintenant familière du domaine mais à l'état sauvage.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5+ - CDC15 - PS13

Après aération :
DS15 - LG15 - MS15,5 - AA15+

Vinho Regional Beiras Reserva 2000

50% Baga 50% Touriga Nacional

Quinze ans supplémentaires ont gracieusement patiné les arômes vers des tonalités presque "bordelaises" (tabac, cèdre, terre battue, fumée, poivre, cerise noire, fraise mûre) sans adoucir totalement le relief tactile : virilité tannique, socle acide fort, un vin toujours fougueux, sanguin et attachant, mais qui mérite encore de la garde pour s'harmoniser.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5+ - CDC15,5 - PS14

Après aération :
DS16 - LG15,5 - MS15,5 - AA16+



Vinho Regional Beiras Reserva 1995

100% Baga

Évolution raffinée, viandée et florale (pot pourri, rose fanée, bois ciré, fumée, viande séchée, prune, figue, datte), à la rigueur quelque peu tempérée malgré des marqueurs acides et tanniques toujours présents. Salivant et allongé à l'ouverture, plus resserré en soirée : mérite clairement une association solide pour s'apprécier avec justesse.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16,5+ - CDC15 - PS14,5

Après aération :
DS15,5 - LG14,5/15 - MS15,5 - AA15,5



Vinho Regional Beiras Reserva 1990

100% Baga

Version "cowboy australien" (eucalyptus, fruits très mûrs, viande sèche, épices, vieux bois, tabac), le corps rugueux, saillant et acide, au caractère fort mais un peu abrupt.

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - CDC14 - PS14

Après aération :
DS(14) - LG14,5 - MS14 - AA14





Vinho Regional Beiras Reserva 1985

100% Baga

Peu hédoniste, voire froid à l'ouverture (cendre, résine, vieux bois, champignon, bouche vive, un peu sévère), mûr et plus en nuances une fois aéré (prune, tabac, cèdre, séveux et corsé), reste malgré tout rustique (manque de finesse de tanins) pour aller jouer dans la cour des grands.

A l'ouverture :

DS15 - PR15,5 - CDC15,5 - PS14

Après aération :

DS16 - LG15,5 - MS16,5 - AA16

Vinho Regional Beiras Reserva Particular 1980

100% Baga

Exercice de synthèse improbable pour un vin qui se verra décrypté avec autant de qualités que de défauts (eux-mêmes aussi rédhitoires qu'invisibles et différents selon les séances), pour être finalement déclaré légèrement bouchonné malgré, même en soirée, un jus équilibré, fondu, aux arômes intéressants (orange, fruits rouges, cèdre, cigare)...
Expérience qui rappelle les limites de la dégustation comme de l'humain...

A l'ouverture :

DS(15,5/16) - PR16/16,5 - CDC(13) - PS13

Après aération :

DSED - LGED - MSED - AAED



Vinho Regional Beiras Reserva Particular 1975

100% Baga

40 ans pour un vin enfin en voie d'apaisement, aux odeurs mûres et fondues (prunelle, marmelade d'oranges, fraise écrasée, cerises à l'eau de vie, Havane, viande séchée), à la matière enfin suave, juteuse malgré un grain affirmé, des tanins toujours présents mais intégrés, une acidité solide. Fierté un rien désuète, mais touchante.

A l'ouverture :

DS16,5 - PR16,5 - CDC16,5 - PS14

Après aération :

DS16,5 - LG16,5 - MS17 - AA16,5



CONCLUSION

Sur les vins bus lors de la seconde séance

Après notre première dégustation dédiée au Portugal (http://invinoveritastoulouse.fr/attachments/article/752/2016_05_20_Portugal_Photos_2RS.pdf), il faut admettre que nos attentes étaient plutôt élevées ; et nous n'avons pas été déçus...

En rouge, la cuvée Poco do Lobo a confirmé son ambition et sa réputation d'excellence au sommet de la gamme ; "minéralité", fraîcheur et finesse pourraient en partie la résumer. Le potentiel de vieillissement du cépage Baga est une évidence, avec des évolutions tertiaires complexes, souvent sans signe de fatigue : la plupart des échantillons présentés avaient encore de beaux jours devant eux...

La cuvée Sao Joao a peut-être souffert de l'ordre de service : après la sève et le glissant des blancs, leur approche a paru plus rustique. Sans démeriter pour autant, toujours très agréable, c'est un vin qui semble exiger davantage de patience pour parvenir à se décrisper.

Les blancs ont affiché une constante de jeunesse et de qualité quel que soit leur âge (à l'exception du 1991). Longueur, fraîcheur, sensations nettement "minérales", caractère fruité et épicé des plus charmeurs ont distingué ces vins tout au long de la séance.

Les deux bouteilles oxydées, anecdotiques, ont cependant laissé planer l'idée que le potentiel oxydatif (pourquoi pas un jaune portugais ?) méritait quelques expériences...

Au bilan, la confirmation du potentiel qualitatif hautement ambitieux de la région Bairrada : un eldorado méconnu mais riche de belles surprises pour les chercheurs de pépites...

