



Dégustation personnelle des vins de Porto et du Douro, AOC du Portugal

Le 31 janvier 2008

Restaurant « La Presse », Bellefontaine n°2, 1003 Lausanne

NERVIR en collaboration avec l'AICEP organise une dégustation en présence des producteurs.

Douro

C'est en 1756 que fut créée la première région délimitée reconnue en tant que tel au niveau mondial. La région délimitée du Douro a une superficie de 250.000 ha et quelques 40.000 producteurs, chacun d'eux possédant en moyenne 1 ha de vigne. Le sol schisteux, le microclimat et la variété des cépages du Douro ainsi que la ténacité de l'homme du Douro sont les principaux facteurs de réussite de ces vins uniques que sont les vins de Porto et Douro.

Quinta da Padrela – <http://www.quintadapadrela.com> - Email : quintadapadrela@sapo.pt

2005, rouge. Cépages : 40% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional. 12 mois de barrique. 14% vol. Nez discret, fruité, beaux tanins, richesse en bouche, alcool en fin de bouche. A garder longtemps.

2005 Réserve, rouge. Vieilles vignes 70 ans et plus de 20 cépages différents. 12 mois de barrique. 13.5% vol. Belle tonalité en ampleur gustative fruitée. Riche. A garder quelques années.

Quinta do Mourão – Email : miguel.braga@quintadomourao.pt

RioBom 2002, rouge: fermé et un peu plat. Manque d'ampleur et de richesse.

RioBom Réserve 2002, rouge : parfum de Porto. Manque d'amplitude à part l'alcool.

RioBom Touriga Franca 2003, rouge : richesse, acidité en bouche, manque n peu de rondeur mais pas d'alcool.

Porto 20 ans : nez abricot, mirabelle, quetsche. Belle ampleur, alcool, des fruits à l'eau de vie. Pour un dessert.

Luis Soares Duarte Vinhos, Lda (œnologue primé 2001) – Email : soaresduarte@mail.telepac.pt

Esboco 2005, rouge : Belle richesse. A boire maintenant.

Perfil 2005, rouge : 8 mois en barrique de chêne, américain et français. Vif, fruité et sucré. Riche en tanins. Astringent et long en bouche.

Quinda da Prelada – Email : sobredos@sapo.pt

Aneto 2003 Douro, rouge : nez fermé, bouche astringente, une foison de tanins et de fruits rouges. A garder.

Aneto 2004 Douro, rouge : nez fermé, une bouche de tanins riche et ample.

Poyares 2004 Douro, rouge : floral et exotique, papaye, bouche généreuse, manque un peu de final.

Porto Tawny 20 ans : alcool reprend le dessus. Réglisse, Zan et Café sont les trois dominants de ce 20 ans.

Quinta dos Avidagos – <http://www.quintadosavidagos.com> – Email : info@quintadosavidagos.com

Douro 2006, rouge : riche en bouche, plaisir en fin de bouche.

Douro 2004, rouge : Nez fruité, vendanges tardives, riche en bouche, beaux tanins, longueur en bouche. A garder.

Douro Réserve 2005, rouge : encore fermé, riche en tanins et acidité. A attendre.

Cunha & Prazeres Lda - Email : joabritoecunha@hotmail.com

San Jose 2005, rouge : nez discret, bouche très expressive, vive et tonique. Vin sportif.

Azeo 2005, rouge : nez discret, richesse et rondeur en bouche. Acide, tanin persévérant. A attendre.

Azeo 2006, blanc : riche en bouche. Peut attendre 2 à 4 ans.

Quinta das Apegadas - Email : antonioamorim@apegadas.co.pt

Douro 2005, rouge : nez discret. Un vin plaisir entre amis.

Douro 2006, rouge : encore en barrique (12 mois). Acidité et plaisir en fin de bouche. Longueur alcoolique. Plaisir de fin de soirée.

Quinta da Casa Amarela – <http://www.quinta-casa-amarela.com> – Email : quinta@quinta-casa-amarela.com

Douro Réserve DOC 2005 rouge. Cépages : Touriga Franca (80%), Tinta Roriz (10%), Touriga Nacional (10%). 13% vol. Tanins, riche en bouche, complexité d'arômes de fruits rouges, astringent, à garder.

Douro DOC 2005 rouge. Cépages : Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (40%) Tinta Amarela (20%). 14% vol. Nez discret, gouleyant. Vin à boire entre amis dès maintenant.

Porto Réserve : 8 ans. Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. 19% vol. Très riche. Rond et plaisir du palais. Eucalyptus et plantes aromatiques. Tanins en bouche.

Quinta de Mosteiro – <http://www.quintademosteiro.com> – Email : info@quintademosteiro.com

Douro DOC Réserve 2000, rouge. Cépages : Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca. 13.5% vol. Un vin avec une belle douceur. Légère acidité. Belle arrière-bouche. A attendre.

Douro AOC 2000, rouge. Cépages : Bastardo, Sousão, Alvarilhão, Tinta Francisca e Touriga Nacional. 12.5% vol. Nez cassis. Belle richesse en bouche. Délicat. Fermé en fin.

Douro DOC 2001, rouge. Cépage : Tinta Barroca. Nez discret. Fraîcheur en bouche. 12.71% vol. Alcool et plaisir en fin.

Douro AOC 2001, rouge. Cépage : Touriga Franca. 13.8% vol. Nez discret. Rondeur d'une nuit d'été, la chaleur d'une couette d'hiver. Acidité et longueur pour rester allongé quelques années.

Douro DOC 2002, rouge. Cépage : Tinta Roriz (100%). 12.95% vol. Nez discret. Une bouche onctueuse, riche en fruits rouges. Arrière-bouche ample. A consommer maintenant ou à attendre quelques années.