

PORTO QUINTA DO CASTELINHO

“Une question d’origine”

par Huguette Béraud et Thierry Debeur



Quinta do Castelinho surplombant le Douro.

Avec 115% d'augmentation du chiffre d'affaires dans la dernière année, **Quinta do Castelinho** est un des premiers domaines viticoles portugais à exporter son vin de Porto. C'est cette évolution rapide et aussi leurs idées d'avant-garde qui ont attiré notre attention.

Manuel Saraiva, le président-directeur général, est un visionnaire. Ses idées de développer le tourisme pour découvrir sa région, ses vins et sa gastronomie font partie de ses préoccupations. Mais son père l'était déjà avant lui lorsqu'il a eu l'idée de conserver ses vins de Porto pré-jugeant qu'un jour il pourrait les vendre directement à l'étranger, ce qui arriva en 1986. Jusqu'alors, les producteurs portugais ne pouvaient vendre qu'à des grosses entreprises anglaises installées à l'embouchure du Douro, à Porto. *“Nous entrons dans un marché avec 200 ans de retard, explique **Joao Pratte**, directeur du marketing de Castelinho s.a., et la seule*



Mets traditionnels portugais.



Joao Pratte, directeur du marketing de Castelinho s.a. lors de la dégustation de la collection complète des portos de Quinta do Castelinho.

façon de faire sa place c'est avec la qualité. Mais ce n'est pas suffisant. Il faut aussi savoir s'imposer, négocier, dépenser beaucoup d'énergie en visitant de nombreux pays (trois à quatre fois par an pour le Québec seulement), en faisant goûter leurs vins et en participant à plusieurs concours nationaux et internationaux. Le nombre de leurs récompenses reçues à cet égard est remarquable: des médailles d'or et d'argent au Portugal, à Bruxelles, à Londres, au Québec, etc. La vitrine des trophées à l'entrée de leurs bureaux ne suffit plus, il faut l'agrandir pour les placer toutes. Leur devise "Une question d'origine" signifie: nous sommes au cœur du Douro, nous fabriquons au Douro et nous exportons du Douro.

Les Portugais ne boivent pas de Porto

Le paradoxe portugais: même si l'on est dans l'une des plus vieilles appellations du monde, le Porto a toujours été fabriqué par des étrangers pour des étrangers. Ce qui fait que les Portugais ne boivent

pratiquement pas de Porto et ce dernier n'entre pas non plus dans la cuisine, si ce n'est un peu dans les desserts. Mais cela commence à changer et les producteurs y travaillent.

Cinq organismes contrôlent la qualité des vins de Porto: la **Maison du Douro**, la **Commission interprofessionnelle des vins du Douro**, l'**Institut du vin de Porto**, les **douanes** et la **Fiscalisation économique**. "Si le vin de Porto n'avait pas un contrôle aussi strict, il ne serait peut-être pas tout à fait le même," explique monsieur Pratte.

La cuisine

La cuisine portugaise repose principalement sur la morue qui se mange de multiples façons comme la **Bacalhau à braz** ou la **Bacalhaau à zé do pípo** et, bien sûr, les sardines que l'on mange grillées avec des piments forts ou, plus récemment, confites dans le vinaigre. Les habitants de Porto étaient surnommés "Trípeiros" parce qu'au 15^e siècle, lors de la guerre de

Ceuta contre les Maures, les habitants ont donné toutes les bêtes aux marins et ont gardé leurs tripes. Une des spécialités culinaires de l'endroit est la **Trípas à moda do Porto**, des tripes mélangées avec de gros haricots blancs et des charcuteries séchées et fumées, du chorizo, le tout parfumé au cumin. Plusieurs fromages de chèvre et de vache font aussi les honneurs de la table dont le **Queijo da serra**, un fromage de chèvre de montagne très savoureux. On retrouve également le cochon qui tient une grande place dans la gastronomie portugaise. N'oubliez pas de goûter à la **Caldo verde**, la soupe de légumes, un mets très populaire.

À Porto il ne faut pas manquer **Don Tonho** (★★ Debeur), prononcez "Tognio", dans la vieille ville au bord du Douro. Le restaurant des vedettes et des hommes politiques. Il n'en est pas moins très bon. Et, au coeur du Douro, à Régua, le restaurant **Torreo** (★ Debeur) où nous avons mangé un des plats nationaux, le **Cozido a portuguesa**, un généreux et très savoureux mélange de pieds de porc, de différentes charcuteries, de lard, de chou et de pommes de terre, le tout cuit ensemble. Un vrai "ragoût" de bonheur ! Nous avons fini le repas avec un verre de **Generoso**, un vin de Porto du propriétaire mais qui n'a pas droit à l'appellation.

À Régua se trouvent également le siège

social et le centre de vinification de Castelinho ainsi que Santo Domingo, une de leurs propriétés que les touristes peuvent visiter. Celle-ci comprend le restaurant **San Domingos** (★★★ Debeur) qui propose de nombreuses spécialités portugaises. Et contrairement à bien d'autres restaurants, on sert ici le vin sans brutalité, avec le respect qui lui est dû. On nous offre donc tout le meilleur de ce bon vin.

Dans la région, à Sao Joao de Pesqueira, allez visiter la très belle église **Nos Signora dos Remedios** (Sainte-Marie-des-Remèdes) et ne manquez pas le petit restaurant familial **O Forno** où tout les plats ainsi que le pain sont cuits dans un four à bois chauffé avec des sarments de vigne. Des mets régionaux simples et robustes.

Ils ne savent vraiment pas faire petit au Portugal ! Les portions sont toujours très généreuses, même dans les verres immenses des restaurants.

Un site merveilleux

On ne peut pas ne pas aimer le Douro. Toute la région est un enchantement pour les yeux, surtout pour ceux qui aiment la vigne et les oliviers. Un décor quelquefois grandiose mais toujours majestueux ! Ce fut un travail de titan que d'avoir strié les montagnes de rangs de pieds de vignes aux dessins très graphiques.



Région vinicole du Douro.



Ville de Porto à l'embouchure du Douro.

Le vin du Douro

Comme de nombreux producteurs, Castelinho produit aussi un peu de vin blanc et beaucoup de vin rouge. Des vins amples et fruités, de très beaux vins. *“On n’a pas voulu travailler avec des cépages internationaux comme le Cabernet-Sauvignon car c’est une forme de globalisation du goût, explique Joao Pratte. Au Portugal, on étudie nos propres cépages et on essaie de voir comment on peut faire mieux avec ce que l’on a.”* Les principaux cépages utilisés pour le vin rouge sont le **Touriga nacional** (le plus apprécié à l'étranger), le **Touriga Franca**, le **Tinta Roriz** (connu sous le nom de Tempranillo en Espagne) et le **Tinta Barroch**. Ces cépages, plus quelques autres, sont aussi utilisés pour le vin de Porto.

Les appellations du Porto

Le vin du Douro c'est le vin rouge tel qu'on le connaît. Le vin de Porto, c'est du vin rouge muté à l'eau-de-vie que l'on appelle communément Porto et qui est vieilli en barrique ou en fût de chêne. Selon la

qualité et le traitement, il peut porter diverses appellations:

1) Vieillessement par oxydation (échange d'air dans les tonneaux) avant d'être mis en bouteille:

White ou Blanc: Porto fait avec des raisins blancs. Tous les autres sont faits avec des cépages rouges.

Ruby et Tawny: Assemblage de plusieurs années et de plusieurs parcelles différentes. Le Ruby est plus rouge que le Tawny de couleur ambrée (qui s'éclaircit avec le temps). La différence de fabrication réside dans le passage en grosses barriques qui conservent mieux le pigment rouge pour le Ruby et en petits tonneaux pour le Tawny qui s'oxyde aussi plus fortement. Outre la couleur, le goût est donc également différent. Ces produits dits “standards” ont trois ans minimum de vieillissement en fût.

Tawny 10 ans, 20 ans, 30 ans et 40 ans: Moyenne d'âge des vins de 10, 20, 30 et 40 ans.

Coleita: Il s'agit de Tawny fait à partir de récoltes de la même année, provenant de parcelles de qualité supérieure à la moyenne.





Une dame de Castelinho.

2) Vieillessement par réduction (vieillessement en bouteille après un passage en fût):

LBV (Late Bottled Vintage): Passe quatre à six ans en fût puis se conserve quelques années en bouteille. On parle plus de conservation que de vieillissement en bouteille. Mais il s'améliore aussi avec le temps.

Vintage: C'est le haut de gamme et c'est aussi le vin pour la garde. Après un séjour de deux ans minimum en fût, il est mis en bouteille dans laquelle il va vieillir à l'abri de l'oxygène, donc par réduction. Il peut se conserver de 20 à 30 ans et plus. Dès qu'on l'ouvre il doit être consommé dans les 24 heures car ce vin n'est pas habitué à l'oxygène. Il est d'ailleurs recommandé de le décanter.

Dégustation Quinta do Castelinho

Nous avons dégusté différents Portos en compagnie de Joao Pratte et de l'œnologue Emídio Bacelar:

Blanc (SAQ 15,05\$ +907337) au nez de noix que l'on retrouve en bouche avec du fruit frais et des épices doucement piquantes. **Ruby** au nez de petits fruits rouges et à la bouche très épicée. **Tawny** ani-

mal avec du poivre et des notes de pruneau sec. **Tawny 10 ans** au nez de cerise à l'eau-de-vie et de cacao, long en bouche avec des notes de noix. **Tawny 20 ans** au nez de vanille et de torréfié que l'on retrouve en bouche avec du toffee anglais et de l'écorce d'orange. **Tawny 30 ans** au nez animal, eau-de-vie, camomille et rancio. Bouche épicée, caramel brûlé, pâtisserie, très long et gras, bel équilibre. Les Tawnys 10, 20 et 30 ans sont vendus à la SAQ en trois bouteilles de 750ml dans un coffret avec poignée au prix de 168\$ l'ensemble (réf. +908830). **LBV 1997**, beaucoup de confiture de cerise, de la pivoine, de l'oeillet et une touche végétale. Du noyau de cerise en bouche avec des tanins fruités et des notes d'eau-de-vie. **Vintage 1997** (SAQ 52,25\$ +884189), beau nez tout en fruit, de la prune cuite, des myrtilles et de la confiture de cerise. Bouche profonde, fruitée et épicée avec de la longueur, du gras et une touche de framboise. Bel équilibre. 1997 est une excellente année pour Quinta do Castelinho. ☼



Jose-Maria Martins, chef du San Domingos et les sommeliers

