



PORTO

PORTO est la plus vieille appellation du monde (18^e siècle) et s'étend sur 45 000 ha.

Ils sont classés en 4 familles :

- ⇒ Rosé
- ⇒ Blanc
- ⇒ Tawny (rouge). Les meilleurs sont des « Colheita ».
- ⇒ Ruby (rouge). Les meilleurs sont des « Vintage ».



	Porto Ruby	Porto Tawny
Couleur	Rubis Du violet au rubis profond en passant par le grenat.	"Fauve" Du rubis profond aux légères notes orangées jusqu'à des teintes brunes ambrées pâles (comme le verre en photo ci-dessus)
Style	Jeune, fruité, riche, intense, porté sur les fruits rouges et noirs, avec des notes d'épices	Plus pâtiné, évolué, avec des notes boisées, épicées et des arômes de fruits séchés prenant le pas au fil du vieillissement du vin
Vieillessement	Non oxydatif, jusqu'à 6 ans maximum avant la mise en bouteille. Certains styles (vintage) évoluent ensuite longuement en bouteille.	Oxydatif, en barriques, foudres ou en cuves, au contact de l'air, pour une oxydation lente délibérée. La durée de vieillissement est souvent marquée sur l'étiquette (de 10 à 40 ans).
Catégories	Ruby, Ruby Reserve, Crusted, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage	Tawny, Tawny Reserve, 10 years old, 20 years old, 30 years old, 40 years old, Colheita
Garde	Pas de garde particulière pour le Ruby standard Quelques années pour le LBV Quelques décennies pour le Vintage	Il est embouteillé quand il est "prêt à boire" et ne bénéficiera pas d'années de garde supplémentaires en bouteille.
Conservation	A consommer rapidement une fois la bouteille ouverte (quelques jours, comme un vin classique)	Peut être conservé de 1 à 4 mois une fois la bouteille ouverte (plus le vin a vieilli longtemps en fûts avant la mise en bouteille, plus il se conserve longtemps chez vous après ouverture)

Le vin est muté (avec de l'éthanol à 77%). Cette ajout (20% du volume total du vin) est réalisé avant la fin de la fermentation, ce qui permet donc d'avoir les sucres résiduels.

Un Vintage (3% de la production de Porto) doit titré au moins 19,5°.

Colheita 1997. Maison Andrezen

Nez :

Bouche : Acidité et puissance. Prunes, pruneaux, épices.

Colheita 1994. Maison Kopke

Nez : Plus discret.

Bouche : Plus souple, plus posé et plus fin.

Vintage. Quinta Santa Luiz 2012. Maison Kopke

Nez : Cerise noire. Cacao amer. Gelée de mûre, myrtille.

Bouche : Tanins poudreux en finale.

Vintage. Quinta das Lamelas 2007

Nez : Plus fermé.

Bouche : Plus complexe, plus d'acidité. Très pur, soyeux et élégant.

« Vintage » 2004. Maison Torga

Une bouteille rarissime : Torga est le plus petit domaine de Porto (1,5 ha et 2575 bouteilles).

C'est un Vintage 2004 mais il titre 19,4° et n'a donc pas l'appellation !

Bouche : Plus énergique. Epicé. Grain de poire. Bel équilibre.

Vintage Port. Quinta do Vesuvio 1996

VS

Vintage Port. Quinta de Vargellas 1996. Maison Taylor's

Un petit vigneron face à une grande maison de négoce.

Nez : Sirop de grenadine. Tabac.

Nez : Plus tertiaire, animal.

Bouche : Explosion de fruits noirs. Ample. Forte sucrosité.

Bouche : Moins puissant et moins long.

Vintage 1989. Maison Vasconcellos

