

Fiche produit : Le Porto

Définition :	
Le Porto est le fleuron de la viticulture portugaise. Ce vin viné est élaboré à partir de plusieurs cépages (48 autorisés) dont le <i>touriga nacional</i> . La vinification se fait selon le principe du mutage avec une eau de vie de vin ajoutée en cours de fermentation. L'élevage durera au moins 3 ans.	
Historique :	
Le vignoble portugais est aussi ancien que le vignoble espagnol, mais c'est grâce au conflit anglo-français du 17ème siècle que ce secteur d'activité connut un essor important. En effet, la guerre provoqua un blocus des ports français et l'impossibilité d'exporter les vins hors de France, d'où l'engouement des Anglais pour les vins du Portugal, ils allégèrent même les taxes douanières sur ces derniers. De plus, il était nettement plus patriotique d'afficher une bouteille portugaise sur une table anglaise qu'une bouteille française. C'est aussi à cette époque que deux négociants anglais découvrirent par hasard un vin qui avait la particularité d'être additionné d'eau de vie, secret de fabrication de l'abbé qui le produisait. Le goût particulier de ce vin rencontra un certain succès en Angleterre : le Porto venait de naître.	
Marques Commerciales/prix	
Dosage : 5 à 8 cl Nombre de doses : 9 à 14 par bouteille Prix de revient par verre : 0.3 à 6 euros Prix de vente moyen : 3 à 18 euros	<ul style="list-style-type: none"> ● Sandeman ● Dow's ● Rozes ● Cruz



Appellations / Classifications

Le Porto est classé parmi les V.D.L., on distingue 2 types de Porto : les **Tawny** et les **Ruby** avec plusieurs niveaux de qualité

Ruby	C'est le le plus répandu. C'est un Porto rouge.	Tawny	Mélange de Portos blancs et rouges possible.
Single Quinta	Porto qui ne provient que d'un seul vignoble.	Single Quinta	Porto qui ne provient que d'un seul vignoble.
Late-Bottled Vintage (LBV)	Porto qui a 4 à 6 ans d'élevage. Provient de la même récolte. C'est un Porto millésimé.	Aged Tawny	Vieux porto de 10,20,30 ou 40 ans de couleur rousse tuilé. Ce sont des vins complexes, l'âge idéal est de 20 ans.
Vintage Character	Porto issu d'assemblage d'années différentes, 4 ans d'élevage. C'est un Porto millésimé.	Colheita	Le meilleur des Tawny, ils sont issus d'un cépage unique et sont millésimés. 7 ans en fûts obligatoires.
Crusted	Ce sont les meilleurs Ruby non-millésimés, doit obligatoirement se décanter.	White Port (Porto Blanc)	Issus des 80 cépages autorisés, les secs se montrent en dessous de leurs voisins espagnols de Jerez. Les doux se distinguent par leur finesse.
Vintage Port	Sélection des meilleurs Portos, deux années d'élevage seulement, il doit garder son fruité. C'est un Porto millésimé et un Porto exceptionnel.		

Carte du Portugal Service



Portos rouges :
Ils se servent chambrés, 17 à 18°C, s'il s'agit d'un vieux millésime, on peut le décanter. Les Portos rouges s'accordent volontiers sur les desserts à base de cacao.

Portos blancs :
Légèrement frais, 10°C, surtout pas de glace. Ils se consomment à l'apéritif mais conviennent également sur certains desserts comme les tartes ou fruits au sirop.

Autres utilisations :

- En cocktail : Porto flip, Tulipe rose, etc.
- Pour la réalisation de certaines préparations culinaires (déglaçage, sauce).