

## La Région Délimitée du Douro et le Vin de Porto — un terroir historique —

F. BIANCHI DE AGUIAR, A. LIMPO DE FARIA, J. DIAS

*INSTITUTO DO VINHO DO PORTO*

*Rua Ferreira Borges, 4050 PORTO • PORTUGAL*

*Tel : (351.2) 207.16.06 • Fax : (351.2) 208.04.65*

La viticulture de la Région Délimitée du Douro, une des héritières de la viticulture ancestrale, traditionnellement empirique et de qualité, tout en intégrant la modernité et les outils contemporains, respecte et a toujours présent les principes sur lesquels elle s'est développée.

Comme les a très bien défini M. Champagnol :

1. La nécessité de réserver les meilleures terres pour les céréales destinés à la nourriture humaine ;
2. La production de moûts riches en sucre afin de contourner le problème de la mauvaise conservation des vins peu alcoolisés ;
3. Les petits récipients vinaires qui imposaient une vinification en petit volume, et qui ont permis d'établir des corrélations entre les parcelles et le vin,

sont quelques facteurs qui ont orienté cette viticulture vers un objectif de qualité.

Ce chemin de la qualité — qui concerne l'authenticité du vin et, Évidemment, la garantie donnée au consommateur, qui est le dernier juge de la qualité —, est un long chemin que l'on poursuit depuis presque 300 ans dans la Région Délimitée du Douro.

...

On ne sait pas grand chose sur les premières plantations de vigne dans la région, mais il semble qu'on puisse attribuer aux Grecs le début de la culture.

Plus tard, avec l'occupation romaine (137 Av J.-C.), la culture de la vigne a eu une grande expansion, dont on trouve encore des vestiges dans plusieurs endroits du Douro.

Dans le millénaire qui a suivi, la vigne a résisté aux invasions successives et continues des Barbares, des Vandales, des Visigotes et des Sarrasins, et on trouve même des références à la culture de la vigne dans la région dans le code visigoth (VII<sup>ème</sup> siècle).

Dès l'indépendance du Portugal au XII<sup>ème</sup> siècle, la vigne est devenue la culture la plus importante et désormais, les habitants avaient l'obligation de payer une contribution en vin, comme le prouvent les chartes de quelques villages du Douro.

Au XIII<sup>ème</sup> siècle, la charte de Vila Nova de Gaia, l'actuel entrepôt du vin de Porto, port où arrivaient les vins de la vallée du Douro, détermine le paiement d'un impôt en vin pour toutes les embarcations qui transportaient du vin.

Pendant les siècles qui suivent, le vignoble s'étend en accompagnant l'expansion du marché des vins du Douro, et il ne faut pas oublier qu'au début du XVI<sup>ème</sup>, le Portugal exerçait un monopole du commerce sur toutes les terres qu'il avait découvert, ce qui n'était pas négligeable.

À cette époque, c'était déjà un vin généreux, pas encore muté à l'alcool, corsé, de garde — on l'appellait le vin de pied — parce-qu'il était produit avec un long travail de macération avec les pieds, dans les lagares, qui est encore la méthode traditionnelle de vinification dans la plupart de Quintas.

Au début du XVII<sup>ème</sup> siècle le marché s'élargit avec l'arrivée des Anglais à Porto et dans la vallée du Douro, mais le nom "Vin de Porto" surgit pour la première fois en 1675, 100 ans avant la démarcation décrétée par le Premier Ministre de l'époque, le Marquis de Pombal et, 3 ans plus tard — 1678 — la première exportation pour le marché Anglais sous la désignation "Porto".

Mais ce n'est qu'en 1756 qu'a été créé la "Compagnie Générale d'Agriculture du Vignoble du Haut Douro", par Décret Royal du Marquis de Pombal. Elle devait stimuler la production, soutenir les prix et veiller au prestige du nom du Vin de Porto à l'étranger, en réglementant le secteur et conditionnant la production et le commerce du Vin de Porto.

Un an plus tard, en 1757, aussi par Décret Royal, la Région du Douro a été délimitée et réglementée en tant que région productrice d'un vin de liqueur (le Vin de Porto) doté d'une tradition et qualités uniques.

Les Commissaires de la Compagnie, ayant une profonde connaissance du vignoble du Douro, de la production de chaque domaine pendant les 5 années précédentes et de la qualité de ces vins, ont pu indiquer au gouvernement et à la Compagnie les vrais "terroirs" où devraient être produits les vins d'"embarque" — c'est à dire, les vins fins, très mûris — et qui correspondaient aux spécifications de la réglementation de la Compagnie. C'est avec ces informations, que le territoire a été délimité, avec des bouteilles portant l'inscription "Feitoria — Factorerie — et la date — 1757, 1758 et 1761".

Avec l'édit du 30 août 1757, la Compagnie a interdit l'emploi d'engrais dans le vignoble, le mélange des raisins blancs et noirs ainsi que l'utilisation de la baie de sureau dans la préparation du vin (plante que l'on ne doit pas trouver à moins de 20 km de la Zone de Factorerie. Ces mesures témoignaient déjà d'une profonde et lucide connaissance de la physiologie de la vigne et jetaient les bases d'une saine politique de qualité.

...

Depuis cette époque jusqu'à nos jours, l'histoire de la région et de ses gens est une sinusoïde comme presque dans toutes les grandes appellations du monde. Après des périodes d'expansion, suivent d'autres de récession plus ou moins importantes.

Comme l'avait dit Nicholas Faith, l'histoire des gens de la vallée du Douro est l'histoire d'une communauté qui a toujours su échapper à un passé colonial, fortement marqué par la domination britannique, pour entrer dans une nouvelle ère où les vignerons, vinificateurs et négociants, Britanniques, Portugais et Français, travaillent ensemble pour produire et vendre quelques uns des plus grands vins de liqueur du monde.

...

Et après une grande récession, en 1907, João Franco, le Premier Ministre de l'époque, essaye de rétablir l'ancien prestige du vin de Porto, en délimitant de nouveau la région, mais sous une forme différente — la division administrative. A cette époque, on a interdit l'entrée de vins d'autres régions mais on a permis la culture dans des endroits qui n'étaient pas adéquats, dont la qualité des vins était pas très bonne.

Afin de retrouver le prestige qui était associé à l'appellation Porto, certaines mesures ont dû être prises. La délimitation a été refaite en 1921 — l'actuelle — et ne considère que les terrains capables de produire des moûts de qualité. Des règles spécifiques ont été créées pour les viticulteurs, notamment, l'enregistrement des propriétés, la déclaration de récolte et production aussi bien que le lieu de stockage des vins.

Ces principes étaient semblables à ceux qui étaient à la base de la création de la Compagnie en 1756, et qui seront approfondis avec la création de l'organisation corporative en 1932/33.

Dans le cadre de cette organisation, toutes les parcelles de vigne ont été cadastrées, tenant compte de plusieurs paramètres qualitatifs, un travail qui a commencé en 1937 et s'est terminé en 1945.

En 1935, on a établi les normes générales qui devaient orienter la distribution du "benefício", c'est à dire, l'élection des parcelles destinées à la production de vin de Porto. Seules les vignes localisées sur du schiste et à une altitude comprise entre 70 et 500 m ont été prises en considération.

Les normes de 1935 ont été renforcées en 1938. Tous les vignobles qui étaient en dehors de ces altitudes, plantés sur des alluvions ou les vignes avec une grande expression végétative, n'avaient pas le droit de produire du Porto. Le degré alcoolique minimum était fixé.

En 1948, après les travaux du cadastre viticole, M. Moreira da Fonseca a publié la première méthode de classification des parcelles de vignes, pour sélectionner les meilleurs parcelles, parmi les 94 000, destinées à la production de Porto.

Cette méthode, se basant sur les données du cadastre, permet de classer les parcelles leur attribuant des points, qui sont notées d'après une douzaine de critères regroupés en trois rubriques : le climat, le terrain et la vigne.

Il s'agit d'attribuer des points qualitatifs pour chacun des douze paramètres. A l'issue de ces calculs, la note finale permet de classer les vignes en catégories de A (les meilleurs) jusqu'à F, pour les vignes destinées à la production de vin ayant droit à l'Appellation d'origine Porto et, au delà, les vignes ayant droit aux autres appellations régionales.

Ce système de classement, permet de déterminer, "*quasi scientifiquement*", les "terroirs" les plus aptes à la production du Vin de Porto.

...

Un vin qui, comme pour plusieurs grandes Appellations du monde, réunit dans son processus productif, la technique la plus sophistiquée avec des siècles de rigoureuse tradition.

Un vin qui doit avoir la douceur du sucre du Brésil, la richesse et les saveurs des épices des Indes. Il doit être comme une flamme liquide dans l'estomac mais ne doit pas brûler comme la poudre d'un canon, selon la définition d'un amateur en 1745.

Malgré tout, il n'y a pas de secret pour produire du Porto. Ou, plutôt, il est le fruit du mariage des éléments de la terre, du climat, de l'amour et de l'art des hommes.