

LES VINS PORTO VINTAGE SONT TOUT SIMPLEMENT DE GRANDS VINS

PAR MICHEL THERRIEN, MD
 THERRIEN.MICHEL@VIDEOTRON.CA
 OMNIPRATICIEN / URGENTOLOGUE, C.S.S.S. DU NORD DE LANAUDIÈRE
 COFONDATEUR DE LAPAULEE-ENLIGNE.COM



De gauche à droite: Dr Michel Therrien, Dirk Niepoort et Alain Bélanger
 Photos par le Dr Michel Dunberry

UN SIÈCLE DE PORTO!

Le vendredi 19 mars dernier a eu lieu un événement unique organisé par Denis Boucher et Claude Arsenault, de l'Institut des vins du Douro et de Porto (IVDP). Cette dégustation prestigieuse fut animée et commentée par nul autre que Dirk Niepoort, de la célèbre maison éponyme. Héritage mondial de l'UNESCO, la région du Douro et de Porto produit des vins exceptionnels et reconnus pour leur longévité et leur capacité de se bonifier en bouteille. C'est lors de cet événement que j'ai eu la chance de le vérifier en dégustant 12 vins des plus grands millésimes du siècle.

Tout d'abord, un bref résumé des portos dits Vintage. Ces vins prennent naissance d'un terroir particulier avec une surface schisteuse sur un sous-sol granitique. Le porto est un vin muté sur moût (ajout d'alcool pour freiner le reste de la fermentation) et est issu d'un assemblage de plusieurs cépages autorisés (plus de 85!). Il faut savoir qu'il existe plusieurs types de portos: Crusted, Ruby, Tawny avec mention d'âge (10-20-30-40 ans), Late Bottled Vintage (LBV), porto blanc, Colheita (une sorte de Tawny millésimé) et le porto Vintage. Ce dernier provient d'une qualité de raisins exceptionnelle tout comme d'une récolte unique. Pour avoir droit à la mention «Classic Vintage Year» ou une «déclaration générale», la règle est que 50 % + 1 des adhérents de l'Institut des vins du Douro et de Porto ait obtenu l'approbation de «qualité Vintage». Les conditions propices à la déclaration Vintage sont difficiles à obtenir et ne le sont que 2 ou 3 fois par décennie, en moyenne.

LES VINS DÉGUSTÉS

En voici un bref compte rendu. Je tiens

d'ailleurs à souligner l'excellent service des sommeliers du Ferreira, où avait lieu cette grande soirée. Les vins étaient parfaitement limpides, servis frais et avec le sourire. Bravo à Carlos Ferreira et à son équipe.

Dow 1994: Fruits noirs, mûres, café et chocolat noir. Bouche juteuse et pleine avec un mélange de puissance et de droiture. Grand vin! Notre fille Tamara est née en 1994 et nous avons prévu des dizaines de portos Vintage pour honorer différentes étapes de son existence (18 ans, mariage, naissance, 30 ans, 40 ans...).

Taylor 1985: Une première bouteille douteuse qui mérite l'ouverture d'une seconde. Cette dernière prouve la défec-tuosité de la première. Quelle classe! Un nez de fruits plus secs sur un fond épicé, dont de la réglisse. La bouche démontre une certaine austérité et une droiture nous faisant penser à un vin de style bordelais. L'année très chaude et moins généreuse se fait sentir. C'est en 1985 que l'ONU reconnaît la ville de Québec comme joyau du patrimoine mondial.

Cockburn 1983: Cerises, notes de tabac et épices chaudes. Vin plein, tout en étant vaporeux en milieu de bouche avec une très grande longueur. Grand vin une fois de plus pour cet excellent millésime. Yannick Noah remporte en 1983 la finale des Internationaux de France de Roland-Garros.

Warre 1977: Un vin vieux par rapport aux suivants, avec notes de figues et de prunes sous un fond chocolaté-réglissé. Un vin droit, un peu lourd, avec de l'alcool dissocié en finale sur le plan de la structure, mais comportant beaucoup de fruits

confits. Phase ingrate d'un vin qui semble ridé. Elvis Presley est décédé le 16 août de cette année.

Graham 1970: Comme des figues sur un fond poivré. Une bouche alliant richesse et densité malgré un peu d'alcool en fin de bouche. Année de naissance de ma blonde... une grande année!

Niepoort 1970: Poivre, truffe et notes mentholées composent un bouquet complexe. Vin ample sans être gras avec un côté vaporeux en milieu de bouche qui se prolonge en finesse sur un ensemble plus sec. Grande bouteille. Plusieurs événements ont marqué l'année 1970, dont Apollo 13, et plus près de chez nous, la Crise d'Octobre à Montréal.

Croft 1966: Des fruits secs et du caramel, un style plus Tawny, m'a-t-il semblé. Le vin

est droit, souple, bien fondu et frais. Ça se boit tout seul, mais ne présente pas de grande complexité. Ouverture du métro de Montréal en 1966 et dernier concert des Beatles.

Dow 1963: J'avais hâte : mon année de naissance! Alcool imposant et cannelle. Bouche avec un certain gras et une texture veloutée. Les notes de caramel dominant en finale. Un vin de gosier un peu chaleureux.

Taylor 1955: Quel vin! Des notes de tourbe, de tabac à pipe, d'iode et de fruits secs. Un vin parfait pour l'amateur de cigares. La bouche est aérienne et vaporeuse, tout en ayant une bonne texture soyeuse et une grande longueur aromatique sur quelques notes de fruits secs. Un vin d'anthologie. Cette année fut marquée au Québec par l'inauguration du premier Carnaval de Québec et

surtout l'émeute suivant la suspension de Maurice Richard.

Taylor 1948: Il y a beaucoup de fruits rouges confits et de cerises sur un fond poivré. Le style est bien typé de la maison. Fraîcheur et droiture, belle mâche puis finale plus austère reposant sur une grande longueur aromatique de fruits à noyaux. Un vin qui a séduit plusieurs participants. L'Assemblée générale des Nations Unies, réunie à Paris, adopte la Déclaration universelle des droits de l'homme en 1948.

Fonseca 1945: Fruits confits, réglisse, poivre et notes fumées. Le vin est plein avec une très bonne mâche, et les tannins dodus donnent une grip en fin de bouche. Vin viril tout en étant rond et gras. Vin d'é-motions et de grandeur pour cette bouteille soulignant la fin de la Seconde

Guerre mondiale en plus de multiples créations comme l'ONU et l'UNESCO.

Niepoort 1927: Les années lui confèrent un ménisque de coloration un peu jaune. Le vin est à la fois ample et fin, bien sec, avec une rétro-olfaction sur des notes de café et de figues. Moment de partage particulier que M. Dirk Niepoort nous offre, car il ne reste plus qu'une trentaine de bouteilles au domaine pour cette année de naissance de son père. Cette année fut aussi celle du vol solo de Lindbergh, reliant New York à Paris.

EN RÉSUMÉ

- > Une démonstration magistrale que les vins porto Vintage sont tout simplement de grands vins.
- > Il faut être patient avec ces vins, afin qu'ils puissent mieux s'exprimer et de mieux digérer leurs sucres.
- > Il faut impérativement acheter ces vins et les boire avec vos enfants ou petits-enfants! Une grande joie vous habitera lorsque vous dégusterez un 2007 avec votre petit fils en 2035, lors de la remise de son diplôme universitaire ou encore un 2003 avec votre petite fille, à l'occasion de son mariage en 2032!
- > Ne pas manquer les grands 2007 qui arriveront sur le marché québécois d'ici 1 ou 2 ans.
- > Les Quinta (un seul vignoble, contrairement à l'assemblage de plusieurs vignobles) sont à favoriser lors des années non propices à la déclaration générale. Vesuvio est un de mes Quinta préférés, tout comme les excellents Vargellas de Taylor Fladgate, Malvedos de Graham's, Cavadinha de Warre's et Bomfim de Dow's.

AUTRES SUGGESTIONS D'ACHATS

**Rodolphe Demougeot
 Beaune Clos St-Désirée 2007**
 51 \$ en importation privée
 Les Vins Balthazard
 (514) 288-9009
 info@vinsbalthazard.com
 www.vinsbalthazard.com

Ce producteur a lancé son domaine en plein cœur de la commune de Meursault, en 1992, pour une production de 7,5 hectares. Ce vin est issu d'une parcelle de 0,45 ha sur la montagne de Beaune du côté de Pommard, située juste sous le célèbre Clos des Mouches. La robe de ce cru est jaune pâle avec de beaux reflets ▶

LE MONDE DU VIN

verdoyants. Le niveau olfactif démontre des notes de pommes, de poires, une pointe de miel et des notes de pain grillé. La bouche est droite avec une certaine puissance, une belle richesse qui est bien contenue par une acidité qui lui donne précision et vivacité. L'ensemble demeure sec, et la rétro-olfaction sur les poires se veut de bonne longueur. L'analogie avec un Puligny-Montrachet communal serait assez juste. Vin à servir vers 12 degrés pour lui donner la chance de prendre du volume. Vin qui sera un parfait compagnon pour les poissons d'été simplement grillés et qui pourrait aussi bien accompagner des bouchées à base de saumon. 15,5/20.

Nicolas Rossignol Volnay 1er cru Chevret 2006

87,50 \$ en importation privée
Les Vins Balthazard
(514) 288-9009
info@vinsbalthazard.com
www.vinsbalthazard.com

Un 1^{er} cru méconnu de 6,35 hectares situé au pied des Caillerets (entre Champans et Santenots du Milieu) et donc parmi les meilleurs terroirs de l'appellation avec Taillepiéds. Le Domaine Henri Boillot, Louis Latour et Nicolas Rossignol en sont les principaux propriétaires. Ce dernier possède d'ailleurs des parcelles au sein de 7 des 1^{ers} crus de Volnay (1,3 hectare en Chevret) et exploite environ 18 hectares de vignes. Le domaine travaille en mode biodynamie.

La robe de ce vin est rubis d'intensité moyenne à foncée. Le registre olfactif va beaucoup évoluer sur plus d'une heure. C'est toujours bon signe de ne pas avoir toujours le même discours! De l'ouverture avec quelques notes animales, l'ensemble évolue vers un fruité tantôt rouge, tantôt noir, sur un fond réglissé et de poivre blanc. En bouche, le même constat en ce sens qu'après une certaine droiture, le vin gagne en volume et en chair tout en demeurant bien frais. Un vin qui devrait gagner à être mis en carafe pour 30 à 60 minutes afin de mettre le fruit en avant-plan et également faire disparaître les quelques molécules de CO₂ apportant un léger perlant initial. 16,5/20.

La Bastide Côtes de Luberon du Claux Malacare 2007

21,35 \$ en importation privée
Les Vins Alain Bélanger
(514) 931-6220
info@lesvinsalainbelanger.com
www.lesvinsalainbelanger.com

Un couple de vignerons, Ludmila et Sylvain Morey, se sont installés à 30 km au nord d'Aix-en-Provence pour leur premier millésime en 2002. Sylvain est issu d'une famille bourguignonne installée, depuis le 15^e siècle, à Chassagne-Montrachet et est le fils de Jean-Marc Morey, dont un grand domaine porte le nom. Cette cuvée est un assemblage de 30 % grenache noir, 30 % carignan et 40 % syrah, dont seule la syrah est élevée en foudre de chêne de 6000 litres datant de 2003.

La robe de ce vin est cerise foncée avec de beaux reflets violacés. Le bouquet nous démontre tour à tour les cépages grenaches avec une tarte aux fraises chaudes et pour la syrah, des notes viandeuses, animales. Les notes de réglisses et les fruits noirs complètent l'ensemble olfactif. L'attaque est de bonne ampleur, les tannins sont bien enrobés et donnent une texture veloutée en milieu de bouche. Un vent de fraîcheur (est-ce le carignan?) imprègne cette mâche et nous donne un ensemble frais, de longueur moyenne, une pointe chaleureuse en fin de bouche et une rétro-olfaction sur des fruits plus confits. Bref, un vin qui démontre un certain accent sudiste mais à la texture bourguignonne. J'ai beaucoup aimé ce vin de plaisir, bien souple et de fruit. Un bon compagnon pour des viandes rouges comme le bœuf et l'agneau en grillades, mais sans sauce épicée qui pourrait faire avorter l'accord. D'où la maxime : un vin simple et frais avec un plat simple. 16/20.

Domaine des Lambrays Clos des Lambrays 2006

Code SAQ : 11235884
153,75 \$

Un vin qui vient à peine d'arriver sur les tablettes de notre caviste national, mais il faudra faire vite! À l'occasion de la visite de son régisseur, M. Thierry Brouin, j'ai eu la chance de faire une dégustation verticale des millésimes 2007-2006-2005-2004-2001-2000 et d'ainsi déguster pour une 4^e fois ce magnifique 2006. Tout d'abord, le Clos des Lambrays est un grand cru et un quasi-monopole du domaine éponyme (il ne manque qu'une ouvrée ou une pièce de 228 litres sur les 8,84 ha du Clos... 24 ouvrées à l'hectare pour les curieux!). De plus, ce Clos des Lambrays est la plus grande parcelle de grand cru appartenant à un seul propriétaire. Il est d'un seul tenant et il est situé entre le Clos de Tart au sud et le Clos St-Denis au nord.

La robe de ce vin est rubis éclatante et nettement plus dense que celle du 2007. Le bouquet offre un fruité rouge, des lilas, quelques notes épicées dont la réglisse, et l'ensemble est de belle intensité. La bouche ample, plus croquante que craquante avec une texture veloutée et une belle acidité, me séduit! Fraîcheur et charme, et belle densité également. Vraiment une grande réussite. 17 à 17,5/20. ☒



Le vigneron bourguignon Nicolas Rossignol
Photo fournie par Les Vins Balthazard