

45 VINS D'ÉTÉ + de 75 vins commentés

Les fidèles de

BACCCHUS

f i d e l e b a c c h u s . c o m

Viña
MontGras
Producteur
de l'année 2015

**Domaine
Queylus**
Une révolution!

POÇAS
L'art de
partager
le Douro

Le Chili
Paradis
de la vigne

10 recettes
100 % BBQ

fidelesdebacchus.com

\$ 56,7



Volume 3, numéro 2

POÇAS

L'ART DE PARTAGER LE DOURO!

Par Alain Lebel



Pedro Poças Pintão et Alain
au restaurant Portus Calle.



Manoel Poças et sa
famille en 1942.



Cave du domaine Quinta das Quartas.



Maria Manuel Maia, Pedro Poças Pintão et Jorge Poças Pintão en dégustation.

PEDRO POÇAS PINTÃO EST À L'IMAGE DES VINS QUE SA FAMILLE produit; accessible, invitant, racé et généreux. Tout comme ses vins, il a quelque chose à raconter et s'avère un formidable ambassadeur autant pour son domaine, que pour le Portugal en général.

Ce fut un plaisir de me joindre à lui, au restaurant Portus Calle de Montréal, là où la chef propriétaire, Helena Loureiro, nous avait préparé un savoureux repas qui s'harmonisait parfaitement avec les vins. Ce sont Erwan Pors et Sylvain Lague, de l'agence AOC Domaines et Châteaux qui représente les vins Poças au Québec, qui m'avaient convié à cette rencontre avec Pedro Poças Pintão, afin que je puisse déguster la gamme des vins Poças, mais surtout, pour en apprendre un peu plus sur l'histoire de ce domaine.

Le fondateur de Poças, Manoel Domingues Poças Júnior, né au cœur de l'agitation et du bruit du vin de Porto a décidé de créer sa propre entreprise en 1918. Il était alors âgé de 30 ans et avait une certaine expérience dans le métier. Au départ, avec son oncle, il a créé l'entreprise pour vendre des spiritueux de raisin aux gros expéditeurs de vin de Porto. Peu après, il a ouvert le siège social à Vila Nova de Gaia, où il reste à ce jour. Poças est aujourd'hui l'une des rares maisons de porto encore détenues par une famille portugaise depuis sa création et s'avère également un pionnier des vins DOC Douro.

«Au début, mon oncle a été le premier à joindre Manoel Domingues Poças Júnior dans l'entreprise. Puis ses frères l'ont rejoint, ensuite sa femme et ses petits-enfants. Maintenant, toute la famille Poças partage sa passion pour le vin. Une partie de notre succès réside certainement dans le respect de la tradition héritée des plus âgées, combiné à un esprit ouvert aux innovations introduites par les nouvelles générations», raconte Pedro.

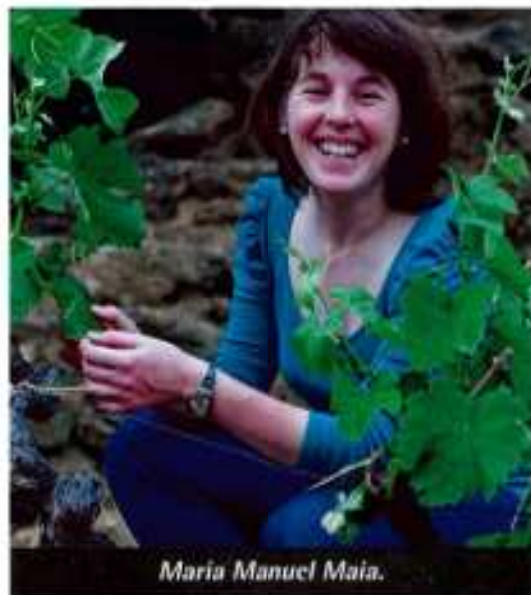
Aujourd'hui, avec trois quintas (domaines) dans les meilleures zones viticoles de la région délimitée du Douro, Poças assure son contrôle total sur la qualité de ses vins. «Toute la famille est plus impliquée que jamais. Nous croyons que pour créer un vin il faut être capable de partager des expériences et de créer des liens. Depuis près d'un siècle, nous sommes très fiers

sédant une maîtrise en œnologie de l'Institut d'œnologie de Bordeaux, Jorge Manuel Pintão a fait un stage au célèbre Château Giscours dans la région du Médoc à Bordeaux. Les fruits de son travail ont souvent été récompensés lors de concours internationaux de vins tels que l'International Wine Challenge.

Cependant, tout l'aspect «viticulture» des domaines, c'est l'affaire de Maria Manuel Maia. Diplômée en génie agricole par l'Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro, en 2005, elle est devenue responsable de la viticulture de toute la société, incluant le défi de replanter 13 ha de vignes sur le vignoble de la quinta Vale de



Domaine Quinta das Quartas.



Maria Manuel Maia.

de partager la magie des vignobles du Douro, en assemblant ses arômes et ses saveurs chaque fois que nous en avons l'occasion», précise Pedro.

En plus d'une gamme exceptionnelle de Portos, la maison Poças produit des vins secs, mais demeure surtout célèbre pour sa production exceptionnelle de Portos Colheita (tawny millésimé) aux côtés de son style inimitable de Porto Vintage.

En 2006, quatre générations font équipe dans l'entreprise. Deux des petits-fils du fondateur, Jorge Poças Pintão et Acacio Poças Maia, en matière de gestion, suivi par Jorge Manuel Pintão (vinification), Maria Manuel Maia (viticulture), Pedro Poças Pintão (ventes et marketing) et Paulo Pintão (comptabilité).

Depuis 1987, c'est donc Jorge Manuel Pintão qui est responsable de la qualité et de l'équipe de vinification chez Poças. L'un de ses plus grands défis a été de créer la ligne de vins de table Poças Douro, en commençant par le Coroa d'Ouro rouge. Formé en chimie et pos-

Cavalos. Elle est fermement convaincue que les vignobles du Douro, en raison de la diversité des variétés de vignes qui y sont cultivées, contribuent grandement à assurer le caractère unique des vins qu'ils produisent.

LES DOMAINES

Quinta das Quartas

La Quinta das Quartas a été le premier domaine viticole de Poças et c'est aussi le centre de vinification de l'entreprise. Planté de plus de 2,5 ha de vignes, cette quinta est reconnue pour son immense pavillon où les Portos Poças vieillissent. Jusqu'à 25 000 hectolitres de vins sont stockés ainsi dans des fûts en bois d'une taille variant de 267 litres à 88 000 litres. Depuis 1996, les vins de tous les quintas de Poças sont vinifiés dans cette cave moderne; ce qui correspond à plus de 1,1 million de litres de vin.



Alain Lebel et Pedro Poças Pintão.

PHOTO : Dorian Hunt Defaut



Quinta de Vale de Cavalos.



Quinta de Santa Barbara.



Jorge Poças Pintão.

La propriété dispose également d'un petit musée où l'on peut voir le granit d'origine des réservoirs datant de 1873. Manoel Poças Júnior était particulièrement fier et friand de son premier domaine viticole dans le Douro. Pedro raconte: «Il visitait la quinta presque chaque semaine, marchant les 700 derniers mètres à pied sur des chemins rocailloux. Malheureusement, son rêve d'être un jour en mesure de conduire sa voiture jusqu'à la propriété ne s'est jamais réalisé, car la route actuelle a été construite seulement beaucoup plus tard».

Quinta de Santa Barbara

Cette superbe quinta, cultivée d'environ 33 ha de vignes et d'une belle orangeraie fortifiée, produit certains des meilleurs crus et Portos LBV Poças. Le nom de la propriété vient d'une quinta qui bénéficie d'une chapelle jouissant d'une vue panoramique sur l'incroyable paysage de Peso da Régua. Le projet de construction d'une route qui diviserait la quinta originale a conduit à l'achat de ce domaine viticole en 1999. Lors de l'achat, seulement un quart du domaine était cultivé de vieilles vignes. Plus tard, la propriété a été entièrement plantée en utilisant les techniques les plus modernes et les meilleurs cépages.

Quinta de Vale de Cavalos

Situé à Numao, une région viticole de premier plan, le vignoble est cultivé avec les meilleurs cépages. Achetée en 1988, la quinta dispose d'environ 51 hectares de terres plantées de vignes, divisés en trois lots : Ribeira Teja, Catapereiro, Tanque & Zoc. Sur la quinta les terres ne nécessitent pas de murs de soutien, ce qui facilite le travail de la vigne. De plus, la proximité d'un réservoir, créé par un barrage construit récemment à Ribeira Teja, facilite l'irrigation avec un système goutte à goutte sophistiqué, indispensable pour surmonter les effets des sécheresses fréquentes de cette région, qui souffre de la pluviométrie annuelle la plus faible du Portugal.

LES VINS DE TABLE DU DOURO

Les raisins cultivés sur le terroir du Douro contiennent des niveaux élevés de tanins et de sucre, idéaux pour la production de vins de table de qualité supérieure. Cependant, ce potentiel de vinification a été négligé pendant des années parce que la priorité était donnée au Porto.

Grâce à Jorge Pintão, Poças a été un pionnier dans la reconnaissance de l'aptitude du Douro à produire de bons vins de table. Son expérience œnologique à Bordeaux a été la clé qui l'a conduit à lancer le premier vin rouge sec de Poças en 1990; le Coroa d'Ouro. Ce vin a été un tel succès que Poças a dû élargir sa gamme de vins de table de l'appellation Douro.

Coroa d'Ouro

Le premier vin de Poças sous l'appellation Douro DOC, fabriqué à partir de cépages traditionnels du Douro; Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barroca, a été lancé en 1990 et est devenu un succès immédiat. Conséquemment, la gamme a été rapidement étendue au Coroa d'Ouro blanc, croquant et très fruité, un vin très agréable qui est considéré aujourd'hui comme une référence de l'appellation.



Simbolo

Comme son nom l'indique en portugais, ce vin promet d'être un «symbole» de la qualité et du prestige des vins de table Poças de l'appellation Douro DOC. Créé à partir de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barroca, ce vin au profil «Nouveau Monde» est issu de raisins vieillies en fûts de chêne américain et français. Sa couleur rouge intense, ses riches arômes de cerises rehaussés de notes de chocolat et de tabac, sa merveilleuse profondeur, ses tanins souples extrêmement équilibrés et sa finale persistante, ont rapidement fait de ce vin un grand succès dans plusieurs pays peu de temps après qu'il eut été lancé. Cette gamme n'est pas encore offerte au Québec.

LES PORTOS

Ce fut un énorme plaisir de goûter et de discuter «Porto» en compagnie de Pedro Poças Pintão, d'Erwan Pors et de Sylvain Laguc. Je peux affirmer que nous étions d'accord pour affirmer que le Porto, c'est tout simplement le plus grand vin fortifié au monde!

Partout sur la planète, il fascine les amateurs de vin. Dès que l'un de ces œnophiles y trempe le bout des lèvres, il succombe immédiatement à l'envoûtement de ce nectar tout à fait exceptionnel. C'est un vin d'une sensualité unique, tout en courbes et en rondeur, dans lequel se côtoient le charme, le velouté, l'opulence, l'éclat et l'élégance. En fait, plus sensuel que ça, il n'y a que Sophie Marceau!

Les portos Poças sont réputés pour être élégants, agréables, parmi les moins sucrés et même «trop parfait» selon certains. Cela les rend particulièrement adaptés pour les amateurs de vin et de gastronomie qui peuvent ainsi bénéficier de l'expérience et de la richesse qu'ils offrent. La situation privilégiée du vignoble, la vinification méticuleuse et, en particulier, le vieillissement sous bois, permet de produire une gamme de portos dans lesquels ceux portant une mention d'âge et les Colheitas, se démarquent pour former l'image de la marque Poças. Rubis, LBV et les Portos Vintage sont produits uniquement à partir de raisins cultivés sur les quintas Poças.

Vale de Cavalos

Un vin rouge de table de la région du Haut Douro, produit uniquement à partir de raisins provenant de la Quinta de Vale de Cavalos, à Numao. Élaboré à partir de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barroca, c'est un vin profond, aux arômes de cerises rouges et d'épices, moyennement corsé et aux tanins souples et élégants. Ce vin reçoit constamment des notes élevées lors de dégustations de vin.

Poças Reserva Douro

«Le succès continu des vins de table du Douro et de notre expérience grandissante avec ces vins nous a mis au défi de créer un assemblage qui mettrait en valeur la typicité et l'excellence des vins Poças de l'appellation Douro DOC. Ces vins de réserve emblématiques, signés simplement Poças, sont produits en quantités limitées et seulement au cours des années d'une qualité exceptionnelle», mentionne Pedro. Pour l'instant, malheureusement, ces vins ne sont pas offerts au Québec.

Blanc, Réserve Blanc Sec & Rosé

Produit à partir de cépages blancs traditionnels du Douro, tels que; Malvoisie Fina, Codega, Rabigato et Viosinho, le porto blanc est vieilli sous bois de 3 à 6 ans et sont particulièrement savoureux lorsqu'ils sont servis frais à l'apéritif.

Dans cette catégorie, Poças croit qu'il y a place pour l'innovation et a introduit une nouvelle gamme de Porto; le Porto rosé. Poças Pink est le nom de ce porto rosé très lumineux, rafraîchissant et aromatique, avec ses notes de baies sauvages.

Tawny & Réserve Tawny

Les Portos Tawny de Poças sont le résultat de beaucoup de vins sélectionnés qui ont vieilli pendant de longues périodes en foudre de bois. Ce vieillissement produit la couleur dorée, des arômes de fumée, l'odeur de la vanille. Ces types de Portos sont doux, légers et équilibrés. Le Réserve Tawny est obtenu à partir d'un assemblage rigoureux de vins de différentes années vieillis en fûts de chêne et est réputé pour ses arômes de fruits secs et sa grande persistante. Ces portos sont de parfaits compléments aux fromages, pâtisseries, desserts à base de fruits secs, ou juste légèrement frais en apéritif.

Porto avec une indication d'âge et Colheita

Les Portos Poças avec une indication de l'âge (porto millésimé) et le Colheita sont réputés pour leur qualité, notamment le Colheita millésimé, qui est considéré comme particulièrement représentatif de cette catégorie. Les portos avec une indication d'âge sont l'expression maximum de l'expertise des vignerons dans la sélection du plus beau de tous les lots qui peuvent être inclus dans cette catégorie. Ces vins complexes sont d'excellents compagnons du foie gras ou même d'un bon cigare.

Ruby & Réserve

Les Portos Rubis de Poças sont élevés de courtes périodes sous bois afin de conserver leur fraîcheur. Leur superbe couleur rouge profond et leurs arômes fruités vont à merveille avec un chocolat ou un dessert aux fruits. Le Réserve Ruby est un assemblage des plus beaux portos Rubis de chaque récolte. Il est corsé et riche en saveur, déployant un intense bouquet de fruits et s'avère remarquablement persistant.

LBV

Le Porto LBV est un porto millésimé, donc d'une seule récolte, vieilli dans le bois quatre à six ans, filtré, embouteillé et prêt à être consommé dès sa commercialisation. Son nom « Late Bottled Vintage » (mise en bouteilles tardive) est dû à son élevage en barrique qui est plus long que pour un vintage. Conséquemment, le vin a été embouteillé plus tardivement. Comme il est filtré, il n'a pas besoin d'être décanté comme c'est le cas avec un porto Vintage. Relativement corsé, il a des airs de famille avec le Vintage, sans toutefois en avoir la richesse et la profondeur. Et puisque ce n'est pas fête tous les jours et parce que l'on n'a pas nécessairement les moyens de se payer un Porto Vintage fréquemment, il s'agit là d'une excellente alternative, car son prix est beaucoup plus doux que celui d'un Vintage. Ces portos sont d'excellents compagnons pour les desserts au chocolat complexes et les fromages forts.

LE SAVIEZ-VOUS?

LE QUÉBEC, C'EST BIEN CONNU, EST UN DES MARCHÉS LES PLUS SOPHISTIQUÉS EN MATIÈRE DE VINS. LES AMATEURS DE VINS DU QUÉBEC SEMBLERENT TOUJOURS AVOIR UNE LONGUEUR D'AVANCE SUR LES CÉNOPHILES DES AUTRES PROVINCES ET MÊME DE NOMBREUX AUTRES PAYS. LA POPULARITÉ DU PORTO CHEZ NOUS EN EST UN EXEMPLE ÉLOQUENT. LE QUÉBEC EST L'ENDROIT OÙ L'ON CONSOMME LE PLUS DE PORTO PAR HABITANT AU MONDE. L'APOGÉE DE CET ATTRAIT PRESQUE IRRÉSISTIBLE POUR LE PORTO PAR LES QUÉBÉCOIS A ÉTÉ ATTEINT EN 2001 ALORS QUE LES VENTES DE PORTO ENREGISTRÉES À LA SAQ ONT ATTEINT PRÈS DE 206 500 CAISSES DE 12 BOUTEILLES POUR UNE VALEUR AVOISINANT LES 57 MILLIONS DE DOLLARS. AUJOURD'HUI, CET ENGOUEMENT S'EST UN PEU ESSOUFFLÉ, MAIS NOUS DEMEURONS TOUT DE MÊME LES CHAMPIONS DE LA CONSOMMATION DE PORTO PAR HABITANT AVEC DES VENTES REPRÉSENTANT PLUS DE 70 % DE TOUTS LES PORTO VENDUS AU CANADA.

Porto Vintage

La quintessence des vins de Porto, est le Porto Vintage. C'est un vin culte, le summum des Portos. C'est le plus grand (et le plus cher) des Portos, sûrement le plus envoûtant. Il est produit uniquement dans les années exceptionnelles, ce qui arrive en moyenne trois ans sur dix. Le vin reste 2 ans en fût avant d'être embouteillé sans subir aucun collage ni aucune filtration. Contrairement aux autres portos, le porto vintage vieillit et se bonifie en bouteille. Il continuera à se bonifier en bouteille au moins une dizaine d'années et ne devrait pas être bu avant ce délai (c'est le prix à payer pour se rapprocher du ciel). C'est un vin de garde de très longue durée qui atteindra son apogée au bout de 20 ans, quelquefois 30 ans et parfois encore plus. Il doit être décanté avant d'être servi autour de 18 °C. C'est un Porto qui s'oxyde très rapidement, et de ce fait, il doit être consommé dans les 24 heures qui suivent son débouchage. Bien qu'il puisse accompagner des fromages forts, ce type de Porto se suffit à lui-même. Idéalement, il sera pris seul comme digestif, et vous comprendrez alors, pourquoi on l'appelle le Seigneur des Porto.



Poças, Coroa d'Ouro blanc 2014

DOURO, PORTUGAL / DOURO DOC /

Prix: 13,60 \$ / Code: 00412338

Sans prétention et à prix abordable, le Coroa d'Ouro blanc, vinifié par l'excellente maison portugaise Poças, s'avère un excellent achat en matière de vin blanc sous la barre des 14 \$. On le fabrique à partir de cépages indigènes portugais, ce qui lui permet d'afficher clairement ses origines. C'est un vin blanc sec, fruité et aérien, qui développe des arômes rappelant les poires, les mandarines, les fleurs blanches, la craie, le miel et l'herbe fraîche. En bouche, la texture est presque grasse et le vin démontre une belle rondeur ainsi qu'une certaine vivacité lui conférant un profil digeste et une superbe fraîcheur. Particulièrement charmeur, ce vin gorgé de soleil, aux saveurs assez persistantes pour un vin de ce prix, s'avérera un choix judicieux à l'apéritif ou pour accompagner des plats comme les poissons grillés ou les crustacés.

Cépages : Malvasia, Codega, Rabigato, Viosinho, Moscatel / Apogée anticipée : 2015-2018.

Servir à 12 °C. Tout indiqué à l'apéritif ou pour escorter les crustacés, les huîtres, la cuisine sichuanaise, le poulet au gingembre à la thaï, les sushis, ou les poissons grillés.



LA DÉGUSTATION DES VINS POÇAS

Coroa D'Ouro, rouge 2009

DOURO, PORTUGAL / DOURO DOC /

Prix: 14,95 \$ / Code: 00743252

À quelques exceptions près, les vins du Douro ont été longtemps considérés comme des sous-produits parmi les vins de cette région. Mais depuis quelques années, on y retrouve des vins qui sont reconnus pour leur formidable rapport qualité-prix. Et ce Coroa D'Ouro offert à moins de 15 \$, en est une formidable illustration. Aromatique à souhait, ce vin tout en fruit et en souplesse, s'exprime sur d'agréables arômes de fruits mûrs, de figue fraîche, de raisin de Corinthe et d'épices. Versatile et particulièrement friand, il étonne avec la longueur de ses saveurs. Les tanins sont souples et doux, la texture agréable et veloutée, alors que l'acidité en bouche laisse une superbe impression de fraîcheur. Son assemblage de cépages indigènes composé de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, et de Tinta Barroca, lui apporte typicité et originalité. Un très bon achat!

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca / Apogée anticipée : 2015-2017.

Servir à 17 °C. Convient parfaitement aux hamburgers d'agneau, aux sandwiches au rôti de bœuf, au rôti de porc, aux brochettes de bœuf, ou à la bavette de bœuf sauce teriyaki.



Poças Pink, Porto rosé

HAUT-DOURO, PORTUGAL / PORTO ROSÉ /
PRIX: 20,00 \$ / CODE: 11305299

Je ne sais pas si c'est la popularité croissante des vins rosés qui a incité la maison Poças à produire un Porto rosé, ce qui était d'ailleurs interdit avant 2009, mais quoi qu'il en soit, ce rosé moelleux et gourmand a fait tout un tabac à son arrivée au Québec en 2010. Relativement léger pour un porto, ce compagnon idéal des moments de plaisir, tout vêtu d'un rose rubis franchement charmeur, se distingue par ses arômes de cerises et de framboises escortés d'un soupçon d'agrumes. Avec ses 19,5 % d'alcool, c'est un vin rosé généreux, mais heureusement l'acidité vient équilibrer efficacement le sucre résiduel et l'alcool du vin. La texture est agréable, presque moelleuse, et les saveurs font une présence remarquée en bouche. Bref, un Porto rosé très fruité, d'une grande souplesse, dont le parcours gustatif s'achève sur une finale persistante et suave.

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão / **Apogée anticipée :** À boire dans l'année d'achat.

Servir à 6 °C. Idéal sur la terrasse avec quelques glaçons, ou allongé d'un peu de soda et d'un soupçon de lime. Convient également aux amandes grillées ou aux desserts fruités.



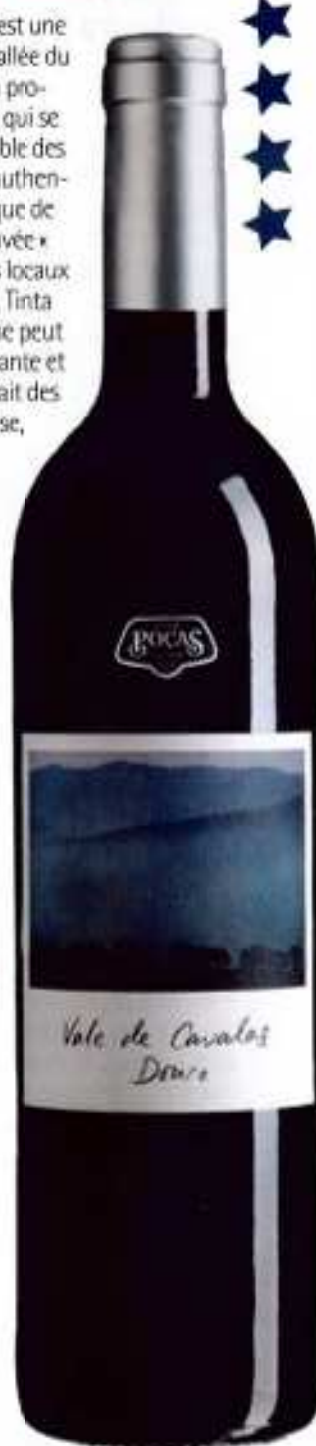
Poças, Vale de Cavalos 2011

DOURO, PORTUGAL / DOURO DOC /
PRIX: 19,80 \$ / CODE: 12455184

Fondée en 1918, la maison Poças est une entreprise familiale basée dans la vallée du Douro au Portugal. Cette maison produit une très belle gamme de vins qui se distinguent par la qualité impeccable des différentes cuvées, ainsi que par l'authenticité des vins qui portent la marque de leur terroir. Par exemple, cette cuvée « Vale de Cavalos » issue des cépages locaux Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barroca, s'avère on ne peut plus racée avec son intensité colorante et sa puissance olfactive. On y reconnaît des arômes de cerise noire, de framboise, de café, de poivre, de réglisse et d'épices, ennoblis de notes florales et de moka. Très charmeur en bouche, le vin propose des tanins soyeux bien intégrés à la matière, tandis que les saveurs aussi nettes que persistantes achèvent le travail de séduction. Un excellent achat!

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca / **Apogée anticipée :** 2015-2020.

Dégourdir en carafe 15 minutes et servir à 17 °C. Un délice en compagnie du filet de bœuf grillé, du gigot d'agneau rôti, des grillades, du magret de canard, du carré d'agneau, ou du rôti de bœuf.



Poças, Late Bottled Vintage 2009

HAUT-DOURO, PORTUGAL / PORTO / PRIX: 24,05 \$ / CODE: 00603480

Plus que jamais une réussite pour ce Porto LBV de la maison Poças, toujours fidèle à lui-même. Son nom « Late Bottled Vintage » (mise en bouteilles tardive) fait référence à son élevage en barrique qui est plus long que pour un vintage. Il doit donc passer par un élevage sous bois de quatre à six ans, avant d'être embouteillé. Il en résulte un Porto presque opaque, parsemé de nuances rouge rubis, d'où émane un riche bouquet d'arômes évoquant les framboises, les bleuets, les raisins de Corinthe, les figues fraîches, le poivre et le chocolat noir, relevés de notes de kirsch et d'épices douces. L'attaque est tendre et la texture onctueuse tapisse divinement le palais. Juteux, plein, presque volumineux, ce LBV s'attarde longuement en bouche, titillant les papilles jusqu'à une finale soutenue qui appelle la prochaine gorgée.

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão / **Apogée anticipée :** 2015 - 2020.

Passer en carafe 30 minutes et servir à 15 °C. Idéal pour accompagner des fromages forts ou crémeux, des desserts au chocolat, un gâteau au café, ou des jarrets de veau braisés dans le porto.



Pocas Junior, Vintage 2009

HAUT-DOURO, PORTUGAL / PORTO / PRIX: 28,10 \$ (375 ML) / CODE: 11966345

Pocas est l'une des rares maisons de porto encore détenues par une famille portugaise. Fondée en 1918 par Manuel Domingues Pocas junior, cette dynamique entreprise est reconnue pour la qualité de ses portos, dont cette cuvée « Vintage » on ne peut plus savoureuse. Produit uniquement dans les années exceptionnelles, ce qui arrive en moyenne trois ans sur dix, le porto vintage est souvent qualifié de « summum » des Portos. Celui-ci, d'une grande intensité, déploie des arômes de raisin de Corinthe, de cassis, de pruneaux, de cannelle, de muscade et de moka. La bouche suit avec des saveurs complexes d'une grande persistance, des tanins serrés, une texture grasse et une acidité discrète, mais bien présente. L'ensemble est particulièrement harmonieux et le parcours organoleptique s'achève sur une finale digne des plus grands scénarios.

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão / Apogée anticipée : 2015 - 2025. Décanter 30 minutes avant de servir à 16 °C. Un choix superbe pour accompagner les fromages persillés de grande qualité et desserts à base de chocolat fin ou de petits fruits.



Pocas, Colheita 1964

HAUT-DOURO, PORTUGAL / PORTO COLHEITA / PRIX: 238,00 \$ / CODE: 12676761 (DISPONIBLE NOVEMBRE 2015)

Un vin de superlatif! En près de 15 ans, c'est l'un des meilleurs vins que j'ai pu déguster. Magistral, monumental, émouvant et d'une grande sensualité. La maison Pocas est reconnue pour la qualité exceptionnelle de ses Colheita et ce millésime 1964 en est une remarquable illustration. En fait, le Colheita représente la quintessence d'un Tawny issu d'un seul millésime. Il doit vieillir en fûts de chêne pendant au moins sept ans et c'est au cours de cette maturation que les arômes de fruits frais de sa jeunesse vont se transformer en un bouquet élégant et complexe d'une incroyable persistance. Celui-ci dévoile une trame aromatique fabuleuse évoquant l'écorce d'orange, de caramel, d'épices, de dattes séchées, de raisins secs, de cognac, de café et d'amandes. En bouche, le vin est d'une suavité et d'une fraîcheur ahurissante. La finale, à l'image du vin, est époustouflante!

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão / Apogée anticipée : À boire dans l'année d'achat. Servir à 15 °C. Un vin de cette qualité se suffit à lui-même et mérite d'être apprécié seul. Cependant, il a des affinités certaines avec les baklavas, le gâteau Reine Elizabeth, ou la crème brûlée.

