

DUGAS

PARIS

Voyage autour des Portos, Madères et Xérès



Le Porto

De la grappe au fût, le vignoble du Douro n'a rien d'un paradis : les pentes sont escarpées, le sol est aride, et le climat, qui va des froids les plus vifs aux canicules les plus éprouvantes, est décrit ainsi par un dicton local: «Neuf mois d'hiver, trois mois d'enfer».

L'élaboration du porto commence avec les vendanges, effectuées dans des conditions particulièrement pénibles, en raison de l'implantation du vignoble en de multiples terrasses accessibles uniquement à pied. Et c'est aussi avec les pieds que s'effectuait autrefois le foulage du raisin, dans les «lagares» ces grands cuiviers naturels en granit qu'on trouve encore dans les quintas les plus traditionnelles.

En cours de fermentation, on ajoute au moût une petite quantité d'eau-de-vie de vin, titrant 77% d'alc. Le moment est crucial pour l'avenir du porto : trop tôt, et le vin sera lourd et pâteux, trop tard, il manquera de fruit et de rondeur. Cette opération, le mutage, a pour avantage de stopper la fermentation primaire, conservant du sucre au vin (ce qui apporte rondeur et fruité) pour lui éviter de devenir trop sec ou trop âpre ; elle renforce aussi son aptitude au vieillissement, lui conférant un corps plus puissant et un bouquet bien plus riche.

Le vin rentre alors dans une période de sommeil qui dure tout l'hiver, lui permettant de se décanter sous l'action du froid, grâce à des soutirages successifs. Le printemps venu, le porto quittera les quintas, à destination des chais des négociants de Vila Nova de Gaia, en face de Porto sous l'influence de l'Atlantique. Selon sa qualité, il va entamer un vieillissement plus ou moins long, soit en fûts, soit en bouteilles, soit selon une méthode mixte.

A l'ombre des chais, l'étonnante aptitude des portos à développer des arômes complexes trouve un écho dans l'extraordinaire savoir-faire des maîtres de chais du Porto. Grands assembleurs, ils ont su inventer une variété de « techniques » qui donne une variété de vins sans pareil (voir le lexique page 12).



ANDRESEN

Noblesse des Grands Portos



João Henrique Andresen est né le 29 janvier 1826 sur l'île de Fohr en Mer du Nord. Dès 1845, ce jeune homme entreprenant fondait la Maison de Porto qui porte toujours son nom. A sa mort, il laissera le souvenir d'un homme honnête et passionné. Si ses héritiers, confrontés à une crise économique durent vendre la société en 1942, ils prirent soin qu'elle conserve son caractère familial et indépendant. Et la famille de l'acquéreur,

Albino Pereira dos Santos, homme très respecté dans la vénérable aristocratie du vin de Porto, peut se vanter de faire partie, aujourd'hui encore, du cercle très restreint des familles portugaises propriétaires et indépendantes.

Grand spécialiste des portos vieillis en fût, avec une capacité de stockage de plus de trois millions de litres, Andresen travaille à l'élaboration exclusive de vins haut-de-gamme.

Traditionnelle, indépendante, la maison Andresen est également inovante. Elle est, par exemple, la première Maison à proposer des vins blancs longuement vieillis en fût.





Andresen White 10 ans

50 cl - 20°

Jaune or vieux aux reflets de bronze platiné. Le nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur et générosité et laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées, florales et végétales avec une dominante de fruits secs (mangue, abricot) sur fond de douceur (pâte de coing, miel d'acacia, pain d'épice). L'attaque en bouche est grasse, riche et gourmande. Elle s'appuie sur un méli-mélo de fruits fondants. L'acidité, elle, est présente sans exubérance et lui évite de tomber dans la lourdeur grâce à sa dynamique flirtant avec les essences de bergamote, jasmin, fougère, écorce d'agrumes. La matière est moelleuse et l'on retrouve la poire, le coing, délicatement entrelacés avec les notes de raisin frais. La finale est sphérique et longiligne et empreinte de minéralité rafraîchissante. Elle nous fait croquer un fruit fondant, sans effets maniérés...

Servir à 12-14°

Accords

Noix de Saint Jacques à la Provençal.
Filet de daurade a la plancha.
Filets d'espadon en 3 saveurs.
Foie gras poêlé sur pain d'épices.
Fromages persillés.

Andresen Special Reserve White

75 cl - 19,5°

D'une couleur dorée tirant sur l'amburé, le nez est marqué par le jus de raisin frais, mais surmûri avec des notes de tabac blond. D'une belle fraîcheur en bouche, il devient onctueux, puissant. Arômes de fruits secs (amandes, noix), de banane et de figue confite, mais sans excès de sucre et un caractère sec plutôt dominant. Très long et bien persistant sur le fruit frais.

Servir à 14°C



Andresen Special Reserve Tawny

75 cl - 20°

Belle robe topaze sur des reflets acajou. Le vin est brillant, limpide et présente une belle concentration sous son aspect visuel. Nez suave et doux sur des notes de fruits rouges confiturés : fraises, cerises mais également pruneaux. Quelques notes de poivre et de vanille se rajoutent à l'aération. L'attaque en bouche est souple et ample, sur des saveurs fruitées et épicées. Très bonne longueur en bouche pour une finale d'une belle fraîcheur.

Servir à 16-18°C



Andresen Century 10 ans d'âge

75 cl - 20°

Créé en 1945 pour célébrer le centenaire de la Maison, le Century reste aujourd'hui le représentant du savoir-faire Andresen. Rouge brun. Un nez complexe mais léger de noisettes et de figes avec des notes de fruits mûrs. En bouche, des arômes intenses de fruits secs recouvrent des notes de pain grillé. Plane un certain « rancio » conduisant à une longue persistance en bouche.

Servir à 16-18°C



Andresen Royal Choice 20 ans

75 cl - 20°

La robe évoque le bois de rose (marquetterie). Un nez complexe de noisettes, de toffee et de vanille grillée avec une touche subtile de pelure de mandarine confite. Souple et velouté, il emplit la bouche de fruits secs, de toffee et confirme le nez avec une touche de mandarine confite. Très soyeux, il offre une finale longue et persistante. Superbe expression d'un porto longuement vieilli en fût.

Servir à 16-18°C



Andresen Colheita 1992

75 cl - 20° - Embouteillage 2007

Vin à la robe cuivrée avec des nuances tuilées et un dégradé orangé dans le verre. Le vin, brillant, présente une bonne concentration. Au nez, des arômes superbes avec prééminence de fruits rouges et noirs confits (cerises, cassis) mais aussi du pruneau, des notes de tabac, de poivre, de chocolat noir, de vanille et des arômes discrets de toffee qui apportent une belle distinction à cette cuvée. La bouche est équilibrée et délicieusement suave. Des saveurs de pruneaux et de chocolat se développent au palais, laissant apparaître la noix en final.

Servir à 16-18°C



Andresen Colheita 1982

75 cl - 20° - Embouteillage 2007

D'un ambre doré acajou ; lumineux, avec des reflets bruns/cuivrés. Au nez des arômes superbes de fruits secs, de noix, de café moulu, des notes de tabac et des arômes discrets de toffee. Bel équilibre. La bouche s'ouvre sur l'exubérance d'un fruité mûr qui donne richesse, fondant et onctuosité. Les tanins semblent contenus dans le corps même du vin sans qu'il y paraisse. La finale est très, très longue avec, tour à tour, des notes épicées, empyreumatiques, balsamiques, pâtisseries... Un vin complexe aux notes délicates de chêne.

Servir à 16-18°C



Andresen Colheita 1975

75 cl - 20° - Embouteillage 2007

La robe ambrée et foncée présente un disque lumineux et mordoré. Le nez dévoile un bouquet délicat de prune confite et de noisette avec des notes de dattes et de raisins secs. L'attaque est suave avec des saveurs d'écorce d'orange, de figues sèches et de tabac. Les tanins semblent contenus dans le corps presque imperceptibles. Toutefois ils sont nombreux, mûrs et soyeux. Sa longue persistance aromatique donne à ce colheita une richesse rare et généreuse passant tour à tour par des notes épicées, tabac, cigare et cuir.

Servir à 16-18°C



Andresen Colheita 1968

75 cl - 20°

Une robe fauve/cuivrée avec des notes ambrées. Au nez, un bouquet très complexe : beaucoup de rancio, d'arômes de torrification et de boîte à cigares, avec des petites notes boisées et miellées. Une bouche très puissante et complexe avec un palais fait de bois fruité qui évoque les fruits secs (abricot et prune de Damas, tabac). La texture est remarquablement veloutée et la persistance aromatique impressionnante.

Servir à 15-17°C



Andresen Colheita 1997

75 cl - 20° - Embouteillage 2007

Belle robe rouge fauve aux reflets acajou. Le nez est d'abord frais, puissant et concentré. Il s'appuie ensuite sur un fruité noir/rouge/macéré, où déjà, se dessinent des notes vermouthées/ranciotées. Ces deux expressions laissent apparaître une complexité surprenante qui va au delà de sa vigueur. En bouche, chaud et complexe, avec des notes de fruits secs, de poivre, de moka et de cerise burlat. Les tanins sont nombreux apportant de la profondeur. Encore bien « fougueux » pour un Tawny 10 ans d'âge, il présente en son sein des éléments forts qui laissent augurer d'un futur radieux. La finale longiligne affiche une double personnalité, elle oscille entre la force (vermouth/rancio/quinquina) et l'élégance (fruit fondu), le tout arbitré par des notes empyreumatiques et ce pendant un temps infini.

Servir à 16-18°C

Accords

Praline de foie gras aux graines de pavot.

Noisette de chevreuil.

Magret de canard aux fruits rouges.

Brie tiède sur brioche aux raisins.

Mille-feuilles aux pommes et cannelle glace.

Pain d'épices aux pruneaux.



Andresen LBV 2000

75 cl - 20°

Robe sombre burlat, aux nuances saumonées, disque éclatant. Nez intense de cannelle, de fruits rouges (griottes et mûres) et d'écorce d'orange. Boisé discret. L'attaque est franche et nette, avec une présence de tanins déjà fondus. Compote de fruits, pruneaux confits, cerise et griotte viennent tapisser le palais en milieu de bouche. Très bel équilibre. La finale est persistante, douce et équilibrée, sur le pruneau.

Servir à 15-17°C



Andresen Vintage 2003

75 cl - 20°

Rouge profond, très « bourguignon ». Nez puissant (fruits rouges sauvages), balsamique kirshé, poivré et viandé. En bouche, belle structure tannique. Vin de mâche, puissant avec un milieu de bouche confit de fruits noirs (mûres, cassis, myrte ...). Porto ensoleillé ! La finale, chaleureuse et gourmande, est un concentré de fruits rouges (cerise burlat). Légèrement poivrée, sa grande longueur est annonciatrice d'une évolution très prometteuse. Vin de garde.

Servir à 15-17°C



Andresen Vintage 1997

75 cl - 20°

Issu de vins de la sous-région du Cima-Corgo, ce vintage a connu une maturation oxydative de 3 ans dans des vieux fûts de chêne. Rouge profond aux reflets grenat. Un nez très classique (au sens noble) : dense encore un peu fermé aux arômes de mûres, de fruits rouges surmaturés intenses et de chocolat noir. Des notes d'épice. Un palais au fruité explosif avec une texture opulente et fougueuse, un corps généreux pour un vin qui commence à tenir ses promesses. Vin de garde.

Servir à 15-17°C



CHURCHILL

et la Quinta da Grincha



La Quinta da Grincha est le fleuron de la Maison Churchill, petite maison fondée il y a tout juste 20 ans par un passionné : Johnny Graham. Peut-être, la seule Maison à avoir vu le jour depuis une cinquantaine d'années, Churchill recherche l'excellence, ne commercialisant en effet que des portos provenant de vignobles classés «A» dans la rigoureuse hiérarchie établie par le Port Wine Institute. Cette démarche qui l'a conduit à se spécialiser dans les vins de la famille des vintages ou de leurs proches cousins avec notamment un Finest Reserve et de très beaux LBV.

Située sur la rive sud du Douro, entre Pinhao et Tua, la Quinta da Grincha est une propriété de 80 ha comprenant 19 ha de vignobles, situés entre 150 et 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il s'agit pour l'essentiel de vieilles vignes, dont la majorité a plus de 50 ans d'âge, appartenant aux cépages traditionnels du porto : tinta roriz (40 %), touriga franca (30 %), touriga nacional (20 %) et tinta barroca (10 %).



Churchill's Finest Reserve

Le Finest Reserve de Churchill est la nouvelle dénomination pour son célèbre « Vintage Character ». Comme son nom l'indiquait, il s'agit d'un assemblage conçu pour se rapprocher du style des vintages, la grande spécialité de Churchill. Composé de vins jeunes choisis pour leur puissance et la générosité de leurs intenses arômes de fruits rouges, ce vin, de belle structure, offre ainsi une alternative sérieuse aux vintages eux mêmes.

Couleur très foncée , très nette. Le nez offre de sublimes arômes fins et persistants de framboise et de chocolat avec en toile de fond des notes de figues et d'amandes. Très fin et frais en bouche. Finale généreuse, richement fruitée et boisée d'un vin à la texture soyeuse à souhait.

Servir à 14-16°C

Accords

Salade de caille en gelée farcie, foie gras et figue.
Gigot de lotte piqué aux lardons.
Mille-feuilles de Roquefort crème de céleri glacé.
Salade de fraises poivrées.

Churchill's Dry White

75 cl - 20°

Le dry white de Churchill, produit en toutes petites quantités, est issu du cépage « malvasia fina » qui lui apporte tout son équilibre et sa fine acidité. Robe rose perlé intense. Nez complexe tout en arômes de fleurs et de fruits secs (amandes, agrumes, dattes). Sec en bouche, avec un équilibre intéressant apporté par le vieillissement en fût. La finale est sur les fruits secs, pour un vin qui, s'il est parfait à l'apéritif, accompagnera également les poissons crus, sushi, crustacés.

Servir à 11-13°C



Quinta Da Grincha Vintage 2005

75 cl - 20°

L'année viticole 2005 a été très sèche et ce fût également une année de températures extrêmes avec un hiver très froid et un été caniculaire. Les rendements furent bas en raison de la chaleur et, ce, même si le potentiel initial de la récolte était très bon.

Les vieilles vignes et les domaines exposés face au nord, comme la Quinta da Gricha, furent ceux qui profitèrent au mieux de ces conditions sèches et chaudes pour des vins d'une grande concentration.

Servir à 16-18°C



Quinta Da Grincha Vintage 2004

75 cl - 20°

Ce millésime 2004 a été d'abord marqué par un hiver sec (514 mm de pluie entre octobre et janvier) ... et la sécheresse s'est intensifiée jusqu'en juillet, entraînant une diminution des volumes. Toutefois, 77 mm de pluies en août ont permis de voir gonfler les raisins. Début septembre, les taux de sucres restaient peu élevés, jusqu'au retour d'un temps chaud et sec qui a permis aux grappes d'atteindre leur parfaite maturité.

Servir à 16-18°C



COMMENT DÉCLARER UN LBV OU UN VINTAGE

Pour qu'un Porto obtienne la dénomination Vintage, la Chambre de dégustation de l'TVDP doit le noter 9 sur 10 au minimum, dans une dégustation à l'aveugle (entre 7 et au 8 minimum pour un LBV). Cette chambre est composée de 7 personnes (employées par l'institut), œnologues pour la plupart même si certains n'ont que le titre de dégustateurs. Le vote se fait à la majorité. Ainsi un vin qui obtient quatre 9/10 et trois 8/10 pourra être embouteillé en tant que vintage... à moins que le chef de Chambre qui ne vote pas mais dispose d'un droit de veto n'en fasse usage !

Le Porto

L E X I Q U E



Porto vieillissant en fût

PORTOS BLANCS

Issu de raisins blancs, il est élevé en fût ou en cuve avant l'embouteillage. Souvent classés selon leur taux de sucre (du sec au «lagrima» à 130 g par litre), l'apparition de vieux porto blancs vieillis en fûts (special reserve et 10 ans), innovation récente que l'on doit à la maison Andresen, est en train de révolutionner la catégorie.

PORTOS TAWNIES

Nom donné aux vins de porto ayant vieilli plus de 3 ans en fût. Résultant d'assemblages souvent complexes, ils tirent leur nom de l'anglais «topaze, tuilé» et se classent en différents types :

LES « RESERVE »

Les tawnies Reserve sont des vins d'assemblage de portos ayant passé un minimum de 7 ans en fût. L'utilisation du mot Reserve (le plus souvent accolé à l'adjectif Special) est également conditionné à une qualité minimale des vins, qualité sanctionnée par les dégustateurs de l'Institut du vin de porto.

LES « MENTION D'ÂGE »

Ils résultent d'assemblages de vins de différents millésimes vieillis en fût. L'âge moyen de l'assemblage est indiqué sur l'étiquette (10 ans, 20 ans, 30 ans, plus de 40 ans). De couleur ambrée soutenue, ils développent des arômes complexes de fruits secs, de cacao, de tabac, de boisé et de cuir.

LES « COLHEITAS »

Colheita signifiant récolte en portugais, ce sont des vins issus d'une même récolte jugée exceptionnelle pour son aptitude à vieillir en fût. D'un minimum de 7 ans de fût, la législation impose aux négociants d'indiquer la date de mise en bouteille sur l'étiquette. De couleur mordorée, acajou (tirant sur le fauve plus le vin est vieux), ils ont pour point commun une grande délicatesse voire de la noblesse avec des arômes de fruits cuits ou compotés, de vanille, de noix et de tabac.

Portos vieillissant en bouteille

L.B.V. (LATE BOTTLED VINTAGE)

Un LVB est un «quasi» vintage qui a d'abord reposé en fûts de bois pendant quatre à six ans, avant de poursuivre sa maturation en bouteille. Ces vins millésimés présentent une coloration intense et sont riches en tanins, mais moins opulents que les vintages.

VINTAGE

Un vintage est vin issu d'une seule vendange qui a été considérée de qualité exceptionnelle par le producteur et qui doit être soumis à l'approbation de l'Institut du Vin de Porto. Après un séjour de 2 ans en contact avec le bois, le vintage poursuit son vieillissement en bouteille. Les vintages sont avant tout des vins qui s'expriment dans la puissance et l'opulence, c'est pourquoi on recommande de les consommer après une dizaine d'année d'élevage.

VINTAGE DE QUINTA

Vintage obtenu exclusivement à partir de raisins provenant de la quinta dont il porte le nom.



Le Madère

Comme le Porto ou le Xérès, le madère est un vin muté, c'est-à-dire qu'on lui ajoute de l'alcool de vin en cours ou en fin de fermentation selon les cépages. Mais sa principale originalité, unique au monde, réside dans le chauffage du vin, appelé "estufagem". Elle a été mise en œuvre lorsque les négociants se sont aperçus que le madère était nettement meilleur après avoir voyagé de longs mois sous le soleil des Tropiques, en direction des Indes.



L'estufagem est réalisée soit dans de grandes cuves de ciment émaillé chauffées à la vapeur, pour les vins les plus courants, qui vont y passer au moins trois mois, à une température de 40 à 50 °; soit dans des fûts de bois placés pendant six mois à un an dans des pièces closes chauffées à 30 ou 40° C. Toutefois, les meilleurs madères sont produits sans chauffage artificiel, mais vont passer vingt ans et plus dans des fûts de 600 litres placés sous les avant-toits des chais, ne bénéficiant que des rayons du soleil. De telles méthodes donnent des vins d'une étonnante longévité, pouvant dépasser le siècle pour les meilleurs !

Le madère s'apprécie essentiellement pour lui-même, soit légèrement rafraîchi à l'apéritif ou en accompagnement de fromages, poissons, légumes croquants pour les cépages les plus secs (verdelho, sercial), soit avec des desserts ou plats exotiques pour les cépages les plus riches (boal, malvoisie), avec un bon havane.

Il peut aussi parfaitement accompagner de nombreux plats, surtout pour les vieux vintages. Leur grande complexité aromatique fait merveille sur le foie gras (frais ou chaud), les volailles rôties, ainsi que de nombreux desserts. C'est en effet un des rares vins à se marier idéalement avec le chocolat, les sabayons, les crèmes brûlées, les plats exotiques et asiatiques...

Les vieux vintages méritent d'être décantés, car ils présentent souvent un peu de dépôt. Particulièrement robustes, ils se conservent très longtemps et ne perdent pas leurs qualités, même une fois la bouteille ouverte.

La légendaire Maison **HENRIQUES ET HENRIQUES**

A 800 kilomètres à l'ouest des côtes marocaines, l'archipel volcanique de Madère a tout d'un petit paradis. Sous son climat subtropical, tempéré par l'Océan Atlantique, la végétation y est exubérante, avec une flore éclatante aux couleurs variées. Etymologiquement, "Ilha Madeira", c'est l'île boisée. Colonisée par les Portugais dès le 15ème siècle, l'île principale de l'archipel va se révéler rapidement propice à la culture de la vigne, ainsi que celle de Porto Santo toute proche...

La maison Henriques & Henriques (datant de 1872 mais reposant sur un vignoble remontant au 15ème siècle !) est l'une des plus anciennes de l'île ; son histoire est remarquable par sa stabilité et par le soin avec lequel, de génération en génération, la transmission des traditions s'opère.

On a pu lire d'elle dans la RVF de septembre 2007 les commentaires suivant :

« ... elle produit des madères généreux qui traversent les décennies, voire les siècles, avec grâce.

Ses vins, de facture classique, se montrent puissants et doux à la fois. (...) les vins jeunes apparaissent un rien enrobés mais très gourmands, tandis que les vieux madères sont persistants par leur densité et opulence, leur structure d'une complexité incroyable. »





Malvoisie Vintage 1934 Doux

75 cl - 20°

VINTAGE MILLESIMES

A Madère, le terme vintage désigne un vin d'une seule récolte qui aura passé au moins 20 ans en fûts, puis deux ans en bouteilles avant d'être expédié. Mais les vieillissements sont souvent beaucoup plus longs que le minimum légal. Particulièrement résistants à l'oxydation, ces madères ont un potentiel de garde de plusieurs décennies, voire de plus d'un siècle.

Robe acajou avec des nuances or sombre. Bouquet riche et concentré : dominante cacao avec des notes de raisins, de miel, d'épices et de cuir. Doux et corsé en bouche, c'est un vin généreux où épices, cacao, dates et sécheresse se développent dans une belle rondeur pour une finale tout en longueur.

Servir à 16-17°C

Accords

- Ganache noire en thé Earl Grey.
- Crème brûlée parfumée à la vanille de Madagascar.
- Pain perdu.
- Gâteaux ou mousses exotiques (mangue, passion).
- Soufflé chocolat.
- Fondant chocolat noir et glacée à la mûre.
- Cigare.

H & H Sercial 10 ans - Sec

75 cl - 20°

Cépage originaire d'Alsace, le sercial est surtout cultivé sur les terrasses les plus hautes et les plus fraîches de l'île. Il produit des vins très secs, aux notes d'amande.

Robe dorée soutenue. Nez de noix, avec du boisé. Beaucoup de fraîcheur en attaque, puis plus de suavité, avec harmonie complexe d'épices, de vanille et d'agrumes. Grande persistance avec une certaine acidité.

Servir à 13-14°C



H & H Verdelho 10 ans Mi-sec

75 cl - 21°

Originaire de Castille, le Verdelho est le plus répandu des cépages de l'île. Il donne des vins demi-secs avec des notes de fumée caractéristiques.

Robe ambrée foncée. Nez puissant de fruits cuits. En bouche, dominante de fruits secs, avec de la rondeur et de l'ampleur, et une pointe iodée.

Servir à 13-14°C



H & H Boal 10 ans Mi-doux

75 cl - 20°

Le Boal est un cépage originaire de Bourgogne qui a probablement été importé au dix-septième siècle par les Jésuites. Le vin qu'il produit est un Madère demi-doux, bien équilibré, tendre, plein d'élégance et d'arômes subtils.

Il accompagne généralement certains fromages et le dessert.

Couleur ambrée soutenue. Nez de raisins mûrs, de miel et un peu de boisé. Plutôt doux en bouche, avec du corsé, du fruité et des épices. Il évolue sur une finale un peu plus sèche.

Servir à 14-15°C



Malvazia 10 ans - Doux

75 cl - 20°

Le malvoisie (ou malvazia), cépage originaire du Péloponnèse, cultivé dans les zones les plus chaudes de l'île, donne les vins les plus sucrés (le malmsey) et d'une étonnante longévité (un siècle et plus...)

Robe ambrée rouge. Nez intense, avec pointe de chocolat. Beaucoup de suavité, avec dominante de fruits secs, de miel et un peu d'agrumes. Harmonieux et très long.

Servir à 14-15°C



Le Xérès



Le Xérès, qu'on appelle aussi Jerez ou Sherry, doit son originalité à son terroir calcaire l'Albariza, son cépage dominant le Palomino, son procédé de vieillissement la Solera et, bien sûr, au savoir-faire de ses créateurs.

Comme à Porto, les vins, avant de commencer leur vieillissement, sont fortifiés d'eau-de-vie dans une proportion plus ou moins élevée déterminant leur douceur (en partie seulement car le cépage joue aussi).

Les Finos, sont des vins secs élevés sous un voile spécifique, la flor, permise par un degré alcoolique bas d'environ 15°, qui empêche l'oxydation et apporte des arômes très particuliers (noisettes, amandes, olives).

Les Amontillados ou Mediums, vins mi-secs, sont d'abord des Finos puis mûrissent plus longtemps sans la flor, disparue à la suite d'une fortification ultérieure (ce qui permet l'oxydation).

Les caractéristiques des Olorosos et Cream, vins également plus âgés et élevés sans flor (fortification directe à environ 17°), sont déterminées par une proportion plus ou moins élevée du cépage Pedro Ximénez, réputé pour sa douceur.

Tous ces vins doivent bien sûr beaucoup à l'autre grande spécificité du xérès, la Solera. Les fûts de vins sont étagés sur ce qu'on appelle les criaderas pour les plus jeunes, les vins les plus vieux se trouvant sur la rangée du bas appelée soleras. Régulièrement, les vins les plus jeunes sont transvasés dans les fûts du bas, dans des proportions déterminées, donnant des assemblages d'une grande complexité.

Maison **WILLIAMS & HUMBERT**

Les Bodegas Williams & Humbert, productrices de vins de Xérès depuis plus de 130 ans, ont participé très activement à la création de la Dénomination de Origen (équivalent de notre AOC) Jerez-Xérès-Brandy, et est aujourd'hui reconnue comme un des producteurs les plus prestigieux au monde.

Fondée en 1877 par Sir Alexander Williams, grand connaisseur et admirateur des produits de Xérès, et Arthur Humbert, la maison conserve depuis des décennies une partie de ses vins dans des barriques (bottas) de chêne de très grande qualité. Ces barriques forment la base du développement actuel et de l'élevage de chacun des vins des bodegas Williams & Humbert.

De nos jours, avec la bodega la plus grande d'Europe, Williams & Humbert dispose d'une palette de vins exceptionnelles qui lui permet de décliner une des plus jolies gamme de la région du fino le plus rafraîchissant à d'enivrants olorosso de 30 ans d'âge.



WILLIAMS & HUBERT PEDRO XIMENEZ

Cépage star des appellations Xérès et Malaga, le Pedro Ximénez est un raisin blanc dont les grappes sont de grande taille, avec des baies de couleur verte à jaune et une peau fine, ce qui est important dans le processus de fabrication de certains vins utilisant le PX. En effet, pour augmenter la concentration des baies, les grappes sont exposées au soleil quelques jours après la vendange et la finesse de la peau permet un dessèchement rapide et génère un taux de sucre très important.

W&H Collection Pedro Ximenez 12 ans

Noir aux reflets brun sombré, très gras. Nez puissant de pruneaux cuits, de confiture de raisin. Onctueux, voire sirupeux en bouche, il développe une très belle ampleur aromatique : fruits cuits, champignons, miel, chocolat, havane. Puissant, concentré, mais aussi franc et net, sans faux goûts. Très longue finale où les fruits cuits rivalisent avec le cacao amer.

Servir à 14-16°C

Accords

Tartes aux fruits (figue).

Desserts au chocolat.

Gâteau noix, noix de pécan.

W&H Canasta Cream

75 cl - 18°

Canasta Cream est une marque plus qu'une appellation ou un type de Xérès. Leader en Espagne, c'est un vin doux de type oloroso et contenant une bonne proportion de Pedro Ximénez. Il est servi en tant que vin de dessert, ou frappé avec des glaçons comme boisson rafraîchissante.

Belle robe, acajou foncé. La bouche est moelleuse avec des notes de noisette et de sucre cuit. La finale est longue, soyeuse et réchauffante.

Servir à 14-16°C



W&H Collection Fino

75 cl - 15°

Vin à la robe de couleur or pâle avec des reflets paille sur un ton brillant et cristallin.

Au nez, le style fino est respecté avec une trame aérienne, fine et minérale où les arômes de fleurs blanches séchées et les notes de fruits secs, amandes, noisettes explosent de fraîcheur marine. Le vin est délicat, avec des saveurs de fruits secs où dominent des notes d'amandes et arômes âcres qui rappellent l'amande. Frais et très sec en bouche.

Servir à 11-13°C



W&H Collection Amontillado 12 ans

75 cl - 18°

Nuances brillantes d'or et de bronze. Un amontillado intense et complexe au nez mais qui a gardé avec subtilité les notes du Fino qu'il a, un jour, été ainsi qu'une touche de fruits secs et de noisettes.

En bouche, suave avec une belle acidité et un palais long plein et élégant. Une finale ... inoubliable.

Servir à 14-16°C



Drystack Special Oloroso 15 ans

75 cl - 20,5°

Xérès d'une finesse remarquable, d'un âge et d'un caractère exceptionnels, il est issu des meilleurs vignobles du Jerez Superior.

De couleur acajou, il dégage des arômes intenses de fruits secs et de toffee, chocolat. La bouche est ample, savoureuse et équilibrée avec une pointe de douceur. La finale est longue.

Servir à 16-18°C



FERNANDO DE CASTILLA

Le xérès sur toute la gamme



Appartenant à une famille installée dans la région depuis 1837, Fernando de Andrada-Vanderwilde crée son entreprise de vins et spiritueux en 1956, et dépose la marque - Fernando de Castilla - en 1969. L'entreprise a été acquise en 1999 par Jan Petersen, qui s'est donné comme objectif de produire le meilleur des Xérès !

Pour l'élaboration de ses xérès, Fernando de Castilla respecte intégralement les traditions d'élaboration pluri-centenaires : cépage Palomino (vendangé à la main), double fermentation (l'une rapide en 3 à 7 jours, l'autre plus lente en deux mois environ), ajout d'eau-de-vie de raisin, vieillissement en fûts de chêne remplis seulement aux deux tiers.

La gamme Antique est certainement l'une des plus réputées de toute la région, avec en particulier, un Pedro-Ximenez noté meilleur vin d'Espagne lors d'une dégustation réunissant plus de 3 000 références.

Fino Antique

50 cl - 17°

Fino issu de vignes (cépage Palomino) situées dans le district de Marchanudo, ayant passé au moins 7 ans en solera. La couleur est un or intense. Le nez est d'une intensité remarquable, frais, délicat et élégant. A son passage se révèlent les arômes bien nets de la noisette, de l'olive verte et quelques notes salines agréables. La bouche, au caractère bien sec, développe des saveurs complexes où dominent les amandes et le citron. Finale longue et tout en maîtrise.

Servir à 11-13°C



Amontillado Antique

50 cl - 19°

Un Amontillado classique et sans concession, exprimant avec force et élégance le style de sa catégorie. De couleur ambre claire, il présente un nez incroyablement aromatique (fruits secs) et élégant. Au début d'une bouche ronde et propre, on retrouve les saveurs de levain et de fruits provenant de sa première jeunesse (passée sous la flor), puis se développent des saveurs plus oxydatives de vanille et de tabac, le tout dans une atmosphère suave/amer très équilibré et «précise». Une finale intense et explosive sur le pain grillé et les fruits secs.

Servir à 14-16°C



Oloroso Antique

50 cl - 20°

Un oloroso sans concession ayant passé plus de 30 ans dans les soleras. Couleur vieil or foncé. Le nez est très aromatique, sec avec des notes de tabac, de bois et de cuir ainsi que quelques traces d'écorce d'orange. Très sec en bouche avec une saveur de noisette, très marquée et très pure, évoluant sur un fond de chêne et de vanille. La finale est longue, très longue mais bien apéritif du fait du caractère sec et légèrement amer de l'ensemble. Un oloroso élégant, sérieux et masculin. Hombre !

Servir à 16-18°C



Pedro Ximenez

50 cl - 15°

Un Pedro Ximenez de grande facture ayant obtenu la note de 93/100 dans Wine Spectator.

Noir profond. Un nez aux arômes de raisin toasté et chocolat amer avec l'originalité d'une petite note herbacée qui entretient la complexité.

La bouche est sucrée et très complexe, avec des saveurs qui renvoient à un registre très exotique (canne à sucre et épices), le tout parfaitement entremêlé avec les notes oxydatives que lui ont conférées son long séjour dans la solera. La finale est à la fois douce, nette et très longue.

Servir à 14-16°C



Le Xérès

LEXIQUE



Du sec au liqueux, le xérès se répartit schématiquement en deux grandes familles, auxquelles se rattachent toutes les dénominations actuelles - les finos et les olorosos.

LES FINOS

De couleur paille ou dorée, d'un arôme amande amer et délicat, ce sont des vins sec et léger. La grande typicité des finos est leur élaboration sous « flor » un voile de levures, qui se forme dans les tonneaux et, le protégeant des contacts avec l'air, leur apporte des arômes très particuliers (noisettes, amandes, olives).

LES OLOROSOS

De couleur acajou, ce sont des vins plus alcoolisés et plus riches, vieillis en fût sans formation de la flor.

Xérès de la Famille des finos

LA MANZANILLA

C'est un fino provenant exclusivement de la région de Sanlúcar de Barrameda où la proximité de la mer donne des vins plus acides, moins alcoolisés et légèrement iodés.

LES AMONTILLADOS

Ce sont des fino âgés, dont la flor n'a pas survécu, et qui, en continuant de vieillir, prennent un caractère plus riche, avec des notes de noisette caractéristiques. Mais il existe aussi des amontillados résultant d'assemblage entre des finos et des olorosos doux.

PALE CREAM

De couleur paille ou dorée, à l'arôme amer, au goût délicat et sucré, c'est un vin doux, obtenu à partir du fino. Il titre environ 17,5°.



Xérès de la famille des Oloroso

PALO CORTADO

Xérès assez rare, obtenu sans flor, intermédiaire entre l'amontillado et l'oloroso.

CREAM OU SWEET OLOROSO

Xérès doux et foncé, créé par la maison anglaise Harvey's de Bristol, c'est un assemblage d'oloroso avec des vins liquoreux (grâce à l'adjonction de vins doux de Pedro Ximénez ou de Moscatel).

PEDRO XIMÉNEZ

Cépage très minoritaire dans la région de Jerez (moins de 100 hectares), mais beaucoup plus répandu dans le reste de l'Andalousie, notamment à Malaga, il donne des vins très liquoreux. Il est possible de trouver des vins étiquetés du nom du cépage mais rares sont ceux issus de ce seul cépage.

Accords gastronomiques

Porto

PORTOS BLANCS VIEILLIS EN FÛT

Apéritif : foie gras poêlé sur pain d'épices, amandes, olives.

Plat : saumon, accras.

Fromages : pâtes persillées, vieux Comté, chèvres...

Dessert : fruits jaunes et glace exotique, vacherin, foie gras poêlé sur pain d'épices, pâte de coing.



PORTOS TAWNY SPECIAL RESERVE

Apéritif.

Plat : terrine de volaille / lapereau, ris de veau, volaille, vol au vent aux coquillages.

Fromage : fromages forts.

Dessert : tarte aux amandes, crème brûlée, glace aux fruits rouges.

TAWNY COLHEITAS JEUNES

Plat : foie gras, associations salées / sucrées, sur des fruits secs, petits gibiers, terrine lapereau / canard, homard, gambas.

Fromage : mille-feuilles de fromage.



TAWNY COLHEITAS VIEUX

Apéritif : foie gras poêlé sur pain d'épices.

Plat : gibier, jambon Serrano, canard aux fruits rouges, noirs, carpaccio de thon.

Dessert : gâteaux, mousse au chocolat, tartes / crumble fruits rouges, chocolat onctueux.
Cigare.

Madère

SERCIAL

Apéritif.

Plat : accords Terre / Mer, saumon fumé, foie gras poêlé aux fruits exotiques.

Fromage : pâtes persillées.

VERDHELO

Apéritif.

Plat : Serrano aux asperges, aspic d'huîtres, flan d'asperge.

Fromage : Beaufort, Comté...
Cigare.

BOAL

Plat : tajines, lapereaux aux pruneaux / abricots, plats exotiques, foie gras poêlé.

Dessert : gâteau au chocolat, Moka, Opéra.

MALVOISIE

Plat : marbré de foie gras.

Dessert : chocolat, soufflé au chocolat, Tiramisu, crème brûlée, gâteaux à base d'amandes.

TRES VIEUX MILLESIMES

Plat : accords Terre / Mer, plats exotiques, foie gras.

Dessert : mets à base de chocolat.
Cigare.

Xérès

FINO

Apéritif : tapas jambons crus, olives, poivrons, chorizo, anchois...

Plat : fritures de poissons ou de calamars, coques et moules, poissons blancs, anguille fumée, saumon fumé,

poissons grillés, coquillages, paëlla, plats en sauce type daubes, pot-au-feu, soupes de poissons, bisque, soupes de légumes.

Fromage : Emmenthal, Comté, Cantal, vieux Gouda, Jarlsberg...

AMONTILLADO

Apéritif : jambon Serrano, charcuteries fumées.

Plat : consommés, bisque, soupe aux ailerons de requin, poisson bleu, pâté de foie de volaille, viandes blanches, petits gibiers à poils et à plumes, foie gras (avec un vieil Amontillado).

Fromages : pâte persillée (bleu de Bresse, Dolcelatte, Gorgonzola, Roquefort...), pâte cuite (Emmental, Comté, Cantal, vieux Gouda, Jarlsberg), chèvres secs.

OLOROSO

Apéritif : melon.

Plat : gibiers, viandes rouges, jambon Ibériques.

Fromages : brebis, Cheddar, Cheshire.

Dessert : cake aux fruits, gâteaux aux noix (surtout de pécan).



CREAM

Apéritif : melon, pamplemousse.

Fromage : bleus.

Dessert : fruits, sorbets, glaces, salade de fruits frais.

PEDRO XIMENEZ

Fromage : pâte persillée comme le « Cabrales » (fromage au lait cru de vache, chèvre et mouton mélangés).

Dessert : pâtisseries, gâteaux, sorbets / glaces, salade de fruits frais.
Vin d'après-dîner.





DUGAS

PARIS

4, avenue des Terroirs de France - 75012 PARIS

Tél : 01 43 43 60 00

Fax : 01 43 07 08 66

E-mail : fxdugas@dugas.fr

finances@dugas.fr

marketing@dugas.fr

www.dugas.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION