

## Portugal : verticale du Dão Porta dos Cavaleiros

Sessions du Vendredi 24 Novembre 2017

**La dégustation est préparée et commentée par Attila Aranyos**

### **Quelques commentaires de contexte**

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de l'après-midi, à l'ouverture des bouteilles.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - AR : Attila Aranyos.

*Photos et mise en page de Philippe Ricard*

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Un petit mot sur le domaine
Pages 5-16	Dégustation
Page 17	Conclusion

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

## Caves Sao Joao

Le domaine est une entreprise familiale indépendante fondée en 1920 par les frères José Manuel et Albano Costa en plein cœur de la région de Bairrada, à mi-chemin entre Lisbonne et Porto.

Initialement dédié à la production et la commercialisation de vins et liqueurs fines du Douro, le domaine fut contraint d'évoluer dans les années 30 suite à l'interdiction de production de ces vins hors zone d'appellation ; conversion alors sur l'élaboration de mousseux en méthode champenoise.

Dans les années 40, il initie l'exportation de vins sur le marché brésilien et, peu après, dans les colonies portugaises d'Afrique.

Dans les années 50, création de la marque Frei Jao sur des vins tranquilles de Bairrada, suivie plus tard par la marque Porta Dos Cavaleiros en région Dão, deux références réputées au Portugal.

Pour l'anecdote, à noter un stock exceptionnel d'environ 1 millions de bouteilles (remontant aux années 50) enfouies dans un dédale de couloirs souterrains...

A lire également un autre compte-rendu du même domaine :

[http://invinoveritastoulouse.fr/attachments/article/760/2016\\_12\\_16\\_Verticale\\_Sao\\_Joao\\_Photos\\_1rs.pdf](http://invinoveritastoulouse.fr/attachments/article/760/2016_12_16_Verticale_Sao_Joao_Photos_1rs.pdf)



## Ordre de dégustation



### Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 2012

Vin encore très jeune mais volontaire, séveux, épicé, au fruit noir intense et mûr (cerise, prune), pouvant évoquer Porto, avec un surcroît de finesse, de fraîcheur.

A l'ouverture :  
DS15,5+ - AA15

Après aération :  
PR14+ - CDC14,5 - MS14,5 - FM14

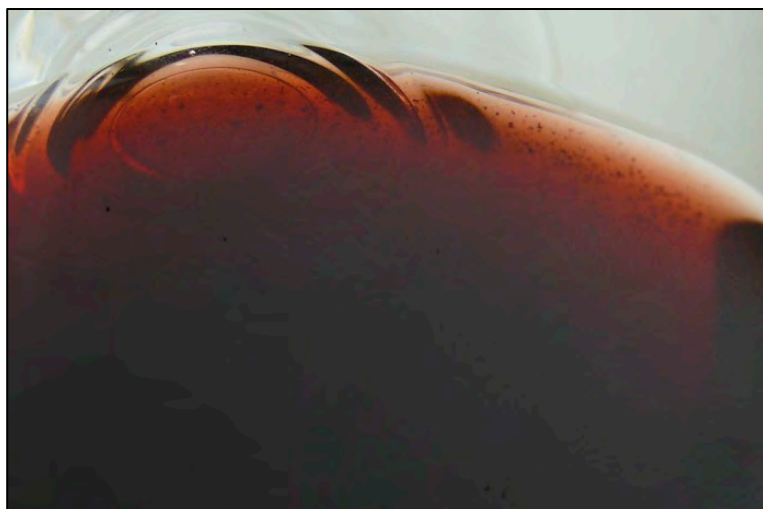


### Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 2002

Charme aromatique désuet (sous-bois, champignon, terre battue, notes balsamiques), chair modeste ; digeste, timide, légèrement fatigué.

A l'ouverture :  
DS14 - AA14

Après aération :  
PR14,5/15 - CDC15 - MS15,5 - FM14



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1996**

Tel un pinot, délicat dans ses effluves comme sa texture, un vin vaporeux, subtil, livrant avec pudeur ses notes de pot pourri, de fruits rouges, de peau d'orange, d'humus et feuilles mortes.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - AA16

Après aération :  
PR14,5 - CDC15,5 - MS14,5 - FM16



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1995**

Plus de fierté et de fougue dans cette version « bordelaise » (prune noire, tabac, cèdre, fumée, menthe), affirmée tout en préservant ses qualités séveuses ; évolution sereine, grande allonge fruitée. Toujours harmonieux mais plus fuyant après aération.

A l'ouverture :  
DS16,5 - AA17

Après aération :  
PR14 - CDC14,5 - MS15 - FM14

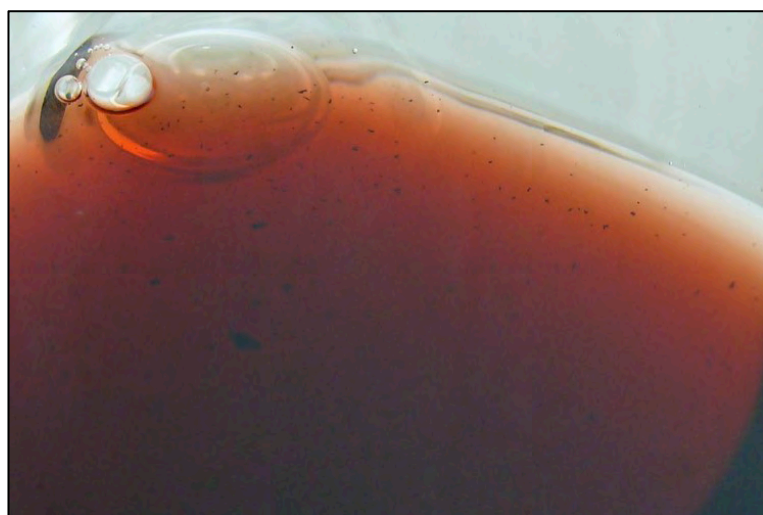


**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1992**

Version d'apparence discrète (paille, cuir, fumée, tabac), plus gourmande en bouche (fruits rouges mûrs, pointe de pruneau, jus de viande), tenue par ses saveurs réglissées ; sans grande longueur mais charmeur.

A l'ouverture :  
DS15 - AA16

Après aération :  
PR15,5 - CDC15,5 - MS15,5/16 - FM14



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1990**

Concentré, au fruité épanoui, généreux (griotte, confiture, datte, figue), à la chair suave et adoucie, davantage flatteuse que raffinée ou complexe.

Odeurs austères et finale un peu plus raidie en seconde séance...

A l'ouverture :  
DS14,5 - AA15

Après aération :  
PR13,5 - CDC14 - MS14,5 - FM13



1989

**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1989**

Déclinaison précise et équilibrée, aux saveurs délicates (acidité et amertume fondues), proposant une belle qualité de jus au service de parfums nuancés (fleurs fanées, cèdre, paille, menthol).

Tendance à quelque peu s'étioler à l'air, moins en nuances.

A l'ouverture :  
DS16 - AA17

Après aération :  
PR14,5 - CDC15 - MS15,5 - FM15



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1988**

Expression tertiaire plutôt malingre, simple, recroquevillée sur une colonne citronnée. Encore plus dissociée le soir.

A l'ouverture :  
DS14 - AA13,5

Après aération :  
PR(?) - CDC12 - MS(12) - FM13





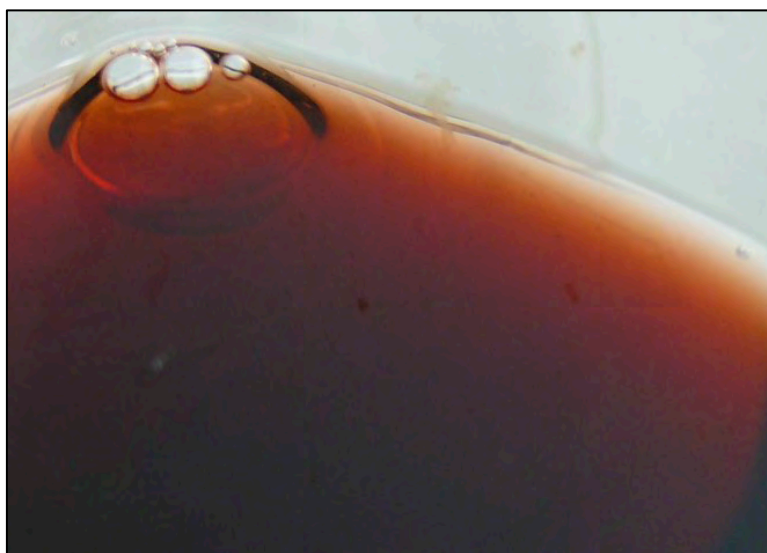
**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1987**

Densité modeste révélant un vin quelque peu rustique et anguleux, de signature olfactive fragile (vieille futaille, café, chocolat, sous-bois, confiture).

Plus aimable en soirée, salivant, alerte, tout en restant modeste.

A l'ouverture :  
DS13 - AA14

Après aération :  
PR14,5 - CDC14,5 - MS15 - FM15



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1986**

Échantillon de bonne tenue sur les dégustations, très Pessac (sous-bois, champignon, boîte de cigare, fumée, bouse, résine, menthol) ; matière équilibrée, en structure, sapide, persistante, à valoriser à table.

A l'ouverture :  
DS14,5/15 - AA15

Après aération :  
PR15,5 - CDC15,5 - MS16 - FM16

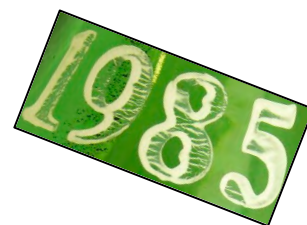


**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1985**

Fruit toujours présent et appétissant (confiture, griotte) pour ce vin mature (cuir, gibier), sans guère d'étoffe mais de signature mentholée et résinée rafraîchissante.  
Toujours aromatique mais essoufflé après aération.

A l'ouverture :  
DS14,5 - AA14,5

Après aération :  
PR13 - CDC13 - MS13 - FM12



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1985**

Vin bien en place, construit, dense, aux variations discrètes mais mûres de pruneau, terre humide, sous-bois ; finale allongée sur de jolis amers.  
Plus mutique après aération, toujours cohérent en bouche mais sans grand caractère.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - AA16

Après aération :  
PR12,5 - CDC14 - MS14 - FM13,5



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1984**

Échantillon peu flatteur, vaguement boisé, rustique et acide à l'ouverture, dépouillé et presque mort en soirée.

A l'ouverture :  
DS12 - AA12,5

Après aération :  
PR(?) - CDC13 - MS(11) - FMED

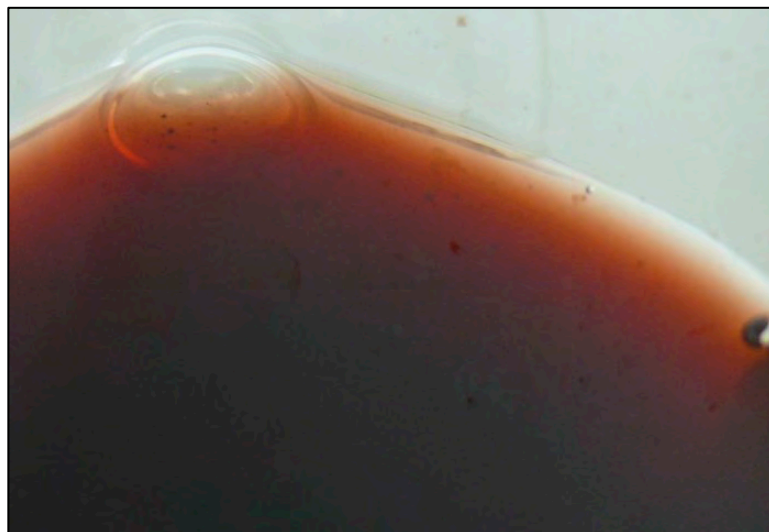


**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1983**

Noblesse olfactive indéniable, initialement vieux Chinon (terre battue, poivron rôti, champignon, sous-bois), évoluant vers Pessac (bouse, fumée, âtre, tabac blond, santal), puissant, fier et allongé à l'ouverture, mais une nouvelle fois en souffrance 5 heures après, physiquement asséché par l'oxygène.

A l'ouverture :  
DS16 - AA16,5

Après aération :  
PR13,5 - CDC13,5 - MS13,5 - FM12



1983

**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1983**

Grand vin au débouchage, expressif, vigoureux, puissant même, jonglant avec aisance entre fruits toujours jeunes, mûrs, fleurs séchées, cèdre, Havane. Un vin affirmé, rayonnant, de grande longueur... mais désintégré 5 heures plus tard !

A l'ouverture :  
DS17,5 - AA17,5/18

Après aération :  
PRED - CDCED - MSED - FMED



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1982**

Vin élimé (épices, zeste d'orange, tabac, cèdre), frais, souple et assez fin tout en restant modeste.

A l'ouverture :  
DS14 - AA14

Après aération :  
PR13 - CDC13 - MS13,5 - FM13,5



1982

**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1982**

Une élégance persistante (rose fanée, framboise, orange sanguine, olive, fumée) ainsi qu'une trame encore juteuse malgré une certaine rusticité de saveurs (amertume, acidité et tanins moins fondus).

A l'ouverture :  
DS14,5 - AA14

Après aération :  
PR13,5 - CDC14 - MS15 - FM14



**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1980**

Fragilité touchante par la subtilité des arômes (cerise, tabac, cèdre) et la finesse de la matière, presque « pinotante », dans un ensemble initialement cohérent et bien vivant...

Et toujours cet évanouissement sous oxygène, des odeurs sans noblesses (lactées, caramélisées), un corps sec et heurté...

A l'ouverture :  
DS15 - AA15

Après aération :  
PR12,5 - CDC12 - MS12,5 - FM13



1880

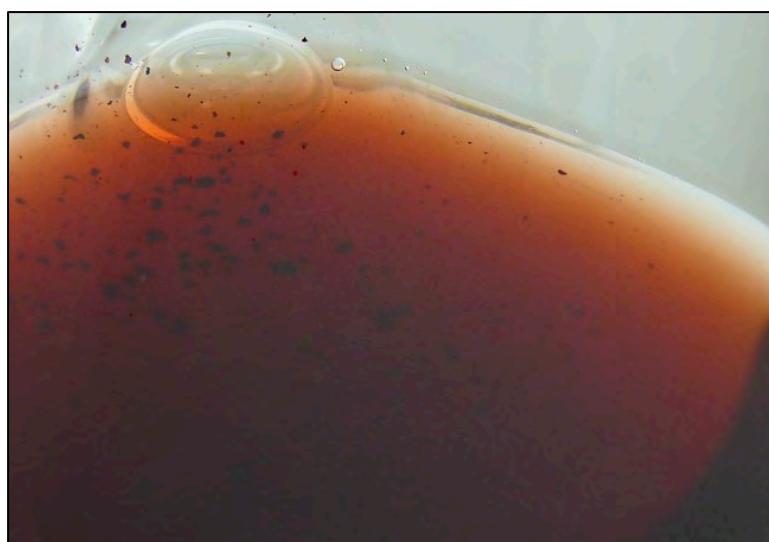
**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1980**

Côté pile, un vrai parfum pour dames (bouquet de fleurs, griotte, fruits cuits, zestes), un raffinement de texture exemplaire pour un vin absolument ravissant et hédoniste.

Côté face (vraiment pas de chance pour les seconds dégustateurs), quelques jolis restes de parfums mais une livrée austère, tannique, sans le même intérêt...

A l'ouverture :  
DS16,5 - AA17

Après aération :  
PR12,5 - CDC12,5 - MS13,5 - FM15

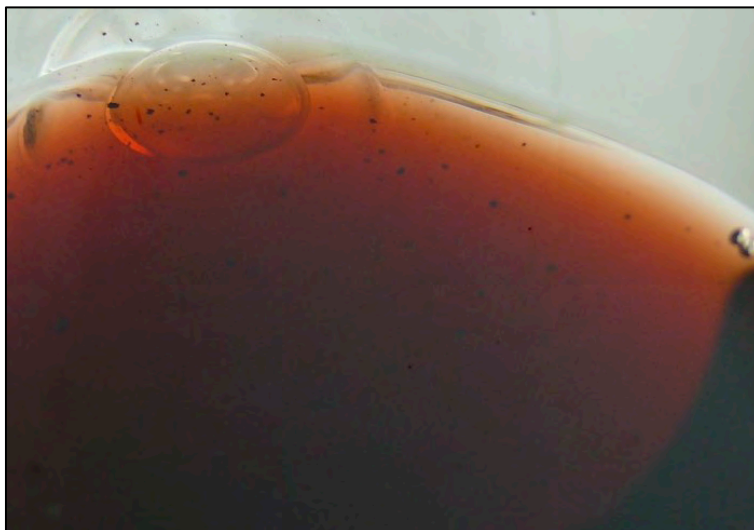


**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1978**

Echantillon bouchonné !

A l'ouverture :  
DSED - AAED

Après aération :  
PRED - CDCED - MSED - FMED

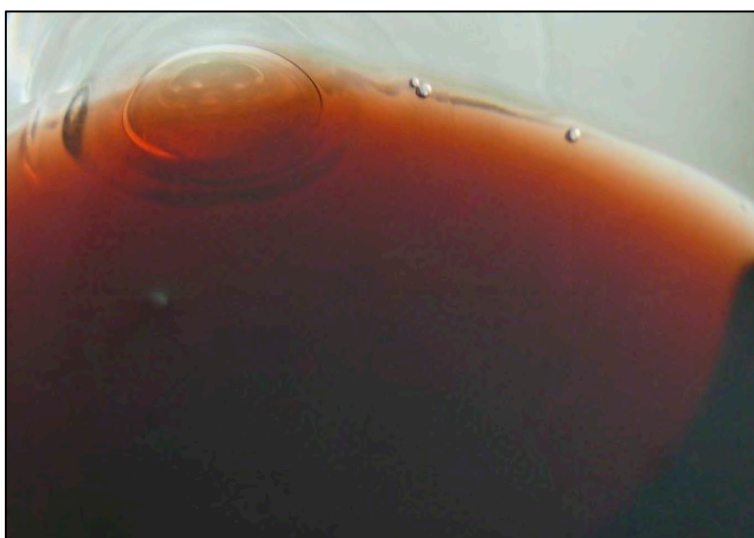


**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros" 1975**

Encore vivace, charnu (maturité, gourmandise, cerises à l'alcool, Bourbon), charme un rien décadent, rugueux, mais toujours du peps, de l'élan, une jolie fraîcheur sur les agrumes...

A l'ouverture :  
DS14 - AA15

Après aération :  
PR13,5 - CDC14- MS14,5 - FM14



1975

**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1975**

Une déclinaison très similaire à l'échantillon précédent, appréciée presque à l'identique à l'ouverture mais jugée bouchonnée le soir !

A l'ouverture :  
DS14,5 - AA15,5

Après aération :  
PRED - CDCED - MSED - FMED



1974

**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1974**

Echantillon : bouchonné !

A l'ouverture :  
DS12? ou ED - AA12 ou ED ?

Après aération :  
PRED - CDCED - MSED - FMED



1970

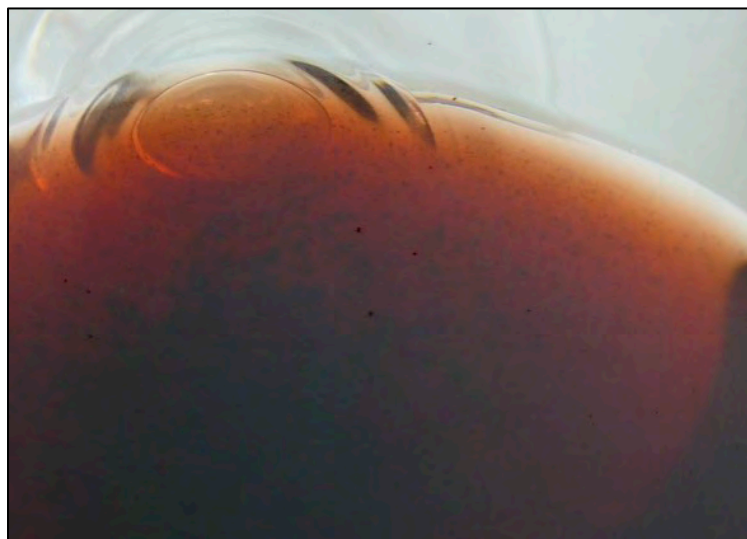
**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1970**

Distinction aromatique (fraise des bois), matière toujours fringante, digeste et raffinée...  
Enfin, et c'est une première dans la série, une prise de muscles étonnante à l'aération : un vin puissant, dégagé (fruité solaire), pulpeux, offrant énergie et plénitude.

A l'ouverture :  
DS16 - AA17

Après aération :  
PR16,5 - CDC16,5 - MS16,5 - FM16





**Dão : Caves Sao Joao "Porta Dos Cavaleiros Reserva" 1966**

Nez complexe, frais, entre résine, cèdre, Havane, pin, menthol, pot pourri, fruits rouges persistants, viande fumée, orange sanguine. Corps moins fourni que le 70 (acidité plus perceptible) mais salivant, fin, sapide, très appétissant, gagnant en finesse ce qu'il perd en puissance. Et, comme le précédent, a réussi à préserver ses atouts à l'aération !

A l'ouverture :  
DS15,5 - AA15

Après aération :  
PR15,5/16 - CDC16 - MS15 - FM16

## CONCLUSION

Caractère très uniforme à travers les millésimes, néanmoins des nuances intéressantes sur une trame commune au fil des ans. Alors que les vins sont apparemment intemporels (très peu d'évolution en 10-50 ans), chaque millésime est différent en complexité, en intensité et en finesse. Globalement la réserve est largement supérieur à classique, et 1983 est clairement un grand millésime.

## Remarque

Les vins ont clairement été très fragiles. Certains des meilleurs en première séance ont même été complètement désintégrés après quelques heures de contact avec l'air. Extraction fine, faible teneur en tanins et acidité relativement faible, il y avait peu de choses pour maintenir ces vins : notre protocole n'était donc pas adapté.