

PORTUGAL

Au pays de l'arinto

À quelques dizaines de kilomètres **au nord de Lisbonne**, la petite appellation Bucelas ne produit que des vins blancs étonnamment vifs que des vignerons audacieux veulent relancer.



Avec 150 hectares de vignes, Bucelas compte parmi les plus petites appellations du Portugal. Elle partage ce titre avec Carcavelos et Colares, ses voisines. Ce vignoble commence à moins de 25 km de Lisbonne, sur les coteaux crayeux-argileux qui surplombent le Trancão, un affluent du Tage.

Créée en 1908, Bucelas compte aussi parmi les plus vieilles appellations du Portugal. Son existence doit beaucoup à João Camilo Alves, un barbier qui se fera vigneron en 1900, puis marchand de vins à Lisbonne, contribuant ainsi à sa renommée. Aujourd'hui, la demeure de ce pionnier est un musée tandis que ses anciens chais sont aux mains du groupe Enoport United Wines.

Bucelas ne produit que des vins blancs et quelques effervescents, principalement à partir d'arinto, un cépage qui couvre 75 % des planta-

tions. Le reste est partagé entre le sercial et le rabo de ovelha. Ces cépages sont les trois seuls autorisés. Dans la région, on trouve aussi de rares parcelles plantées en rouge, principalement avec du touriga nacional, revendiquées en IG Lisboa.

Un blanc de garde original

L'arinto donne des blancs de garde vifs étonnants, aux arômes tropicaux et d'une robe citron quand ils sont jeunes. En vieillissant, ils gagnent en rondeur et perdent l'acidité métallique qui fait leur caractère, si bien qu'ils se boivent très bien après quinze ou vingt ans. « *Après fermentation, les vins renferment environ 6,5 g/l d'acidité totale. On est dans un univers très minéral* », décrit João Vicêncio, œnologue de la Quinta do Boição.

Cette propriété d'Enoport possède 36 ha de vignes dont 21 plantés d'arinto. La vinification des blancs est classique. « *On commence par un*

débourbage à 8 °C pendant 48 heures, ajoute João Vicêncio. Puis le moût fermente autour de 14 °C durant un mois. Je ne place qu'une infime partie du vin en barrique car je ne cherche pas à rajouter de la complexité à ce vin au caractère bien trempé. » Enoport écoule sa gamme Réserve au bout de deux ans d'élevage en cuve en inox et sa gamme Grande Réserve au bout de trois ou quatre ans.

Chez Quinta da Murta, un domaine voisin, la vigne couvre 14 ha. Franck Bodin, son propriétaire français depuis 2012, y pratique une viticulture raisonnée. « *Nous n'utilisons que les levures naturelles et la fermentation dure trois semaines minimum. Bien qu'équipé d'un système d'irrigation, on ne l'utilise pas car l'océan nous apporte assez d'humidité. Et en été, les températures élevées empêchent la prolifération des maladies. On évite ainsi le recours aux pesticides* », explique Vera Ferreira, qui coordonne le domaine.

La Quinta da Murta et ses vignes en coteaux, conduites en viticulture raisonnée par le Français Franck Bodin.

PHOTOS :
MARIE-LINE DARCY

Quinta da Murta décline l'arinto dans une gamme dénommée « The Wine of Shakespeare » en hommage au dramaturge britannique qui mentionne le vin de Charneco, un village voisin de Bucelas, dans l'une de ses pièces. Cette exploitation produit 90 000 cols dont 15 000 de mousseux. S'y ajoutent 40 000 bouteilles issues d'achats de vins.

Le pari du bio

À quelques kilomètres de là, le domaine Chão do Prado se convertit au bio pour préserver ses sols pauvres. Duarte Paneiro Pinto, cinquième génération de vignerons, descendant du visionnaire João Camilo Alves, poursuit le travail de son père, Antonio Paneiro Pinto. « Je produis à l'ancienne, soutient ce dernier. Je ne fais presque jamais appel aux laboratoires. J'estime l'acidité et le sucre en goûtant le raisin. J'interviens le moins possible sur les vins et les sulfite peu. Je ne les passe pas au froid pour précipiter le tartre afin de

« Bucelas ne produit que des vins blancs et quelques effervescents, principalement à partir d'arinto. »

pouvoir les vendre dès janvier. Je suis leur rythme. »

Chão do Prado comprend un restaurant au milieu des vignes où les Pinto écoulent leurs vins. Ces derniers ont construit une terrasse pour organiser divers événements et dégustations de vin. En octobre, ils produisent l'unique vendange tardive de la région en ramassant des raisins atteints de pourriture noble.

La viticulture biologique, c'est aussi le pari que fait Paulo Alves sur sa propriété de Quinta Casal da Cruz. Entre les rangs de vigne, Paulo sème des fèves, de l'avoine et du seigle qui viennent enrichir le sol argilo-calcaire et ses parcelles sont bordées de haies et d'arbres pour la biodiversité. « Nous trions les grappes à l'entrée de la cave. Après un pressurage doux, la fermentation se fait lente-

ment à température contrôlée. Puis nous élevons les vins dans des cuves en inox ou des fûts de chêne et les laissons reposer au moins six mois en bouteille avant de les vendre. »

En 2019, sa première récolte n'a donné que 3 000 litres pour 1 000 bouteilles d'AOC, et le reste en vin de base pour faire un mousseux. En 2020, il a produit 6 200 bouteilles d'AOC et le double en 2021. Biogrape, la société de Paulo Alves, vend l'essentiel de sa production à des restaurants portugais haut de gamme, à 15 € la bouteille sortie de cave. Des Danois et Allemands sont intéressés. Paulo Alves a investi 500 000 € avec un partenaire dans Quinta Casal da Cruz, propriété qui était à l'abandon lorsqu'ils l'ont achetée. Serait-il en passe de réussir son audacieux pari? ● **MARIE-LINE DARCY**

❶ João Vicêncio, œnologue de la Quinta do Boiçã, n'élève qu'une petite partie de son bucelas en barrique, car les vins d'arinto ont déjà un fort caractère.

❷ L'arinto, un des trois cépages autorisés dans l'AOC Bucelas, couvre 75 % des surfaces de vignes de la région.

❸ Duarte Paneiro Pinto, cinquième génération de viticulteurs sur le domaine familial de Chão do Prado, s'est lancé dans le bio pour préserver ses sols pauvres.

❹ Éraflage à la Quinta da Murta dont les vendanges ont lieu en septembre.

❺ Paulo Alves, à la tête de Quinta Casal da Cruz, vend l'essentiel de sa production à des restaurants portugais haut de gamme.



Les boucles du rendement

La plupart des vignes de Bucelas sont conduites en guyot simple. Les rangs sont espacés de 2,80 m et les plants de 1,05 m. Cependant, quelques vieilles vignes sont encore conduites selon la technique de l'empa (photo à gauche). Il s'agit d'une taille longue où les sarments ne sont pas attachés à un fil porteur mais recourbés sur eux-mêmes pour revenir en boucle vers leur base ou vers un tuteur qui sert également à tenir le cep. Une manière d'augmenter les rendements. Au domaine de Boiçã, 4 ha de vignes plantés en 1962 sont conduits de cette manière. « La technique est abandonnée sur les nouvelles plantations car elle demande beaucoup de temps et coûte cher », explique l'œnologue João Vicêncio.