

vivre le Portugal

Le meilleur du Portugal en français

N°4 • Janvier/Mars 2015 • €2.90



COMPORTA

Paradis entre mer et rizières

PROPRIÉTÉ

Acheter pour louer en Algarve

CAFÉS DE LISBONNE

Les plus belles pâtisseries de la ville

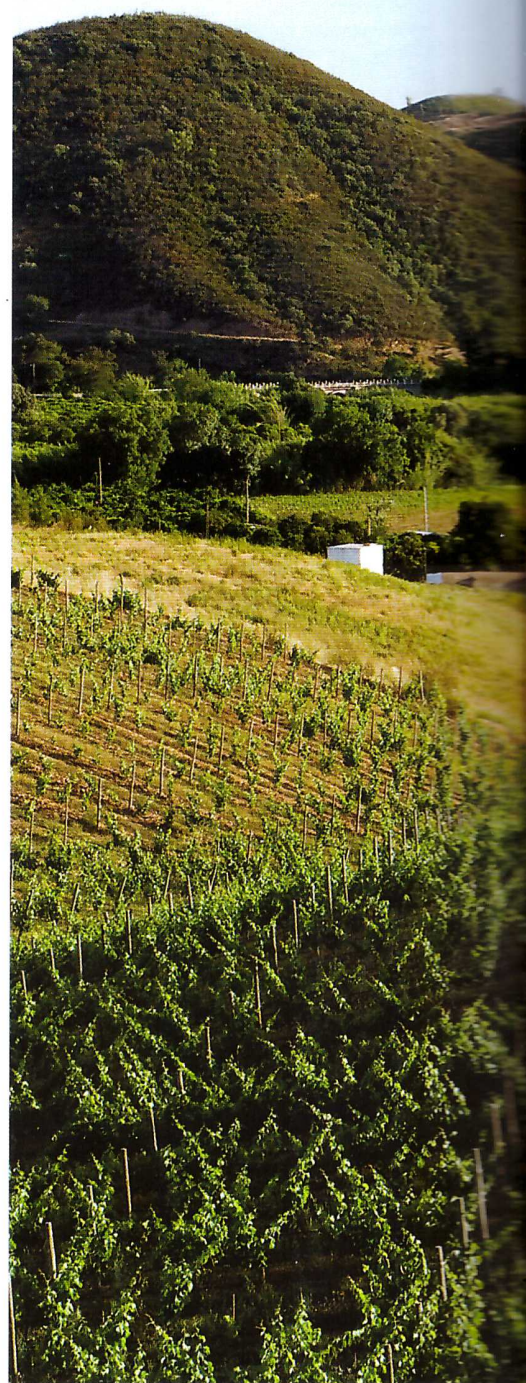


Vin

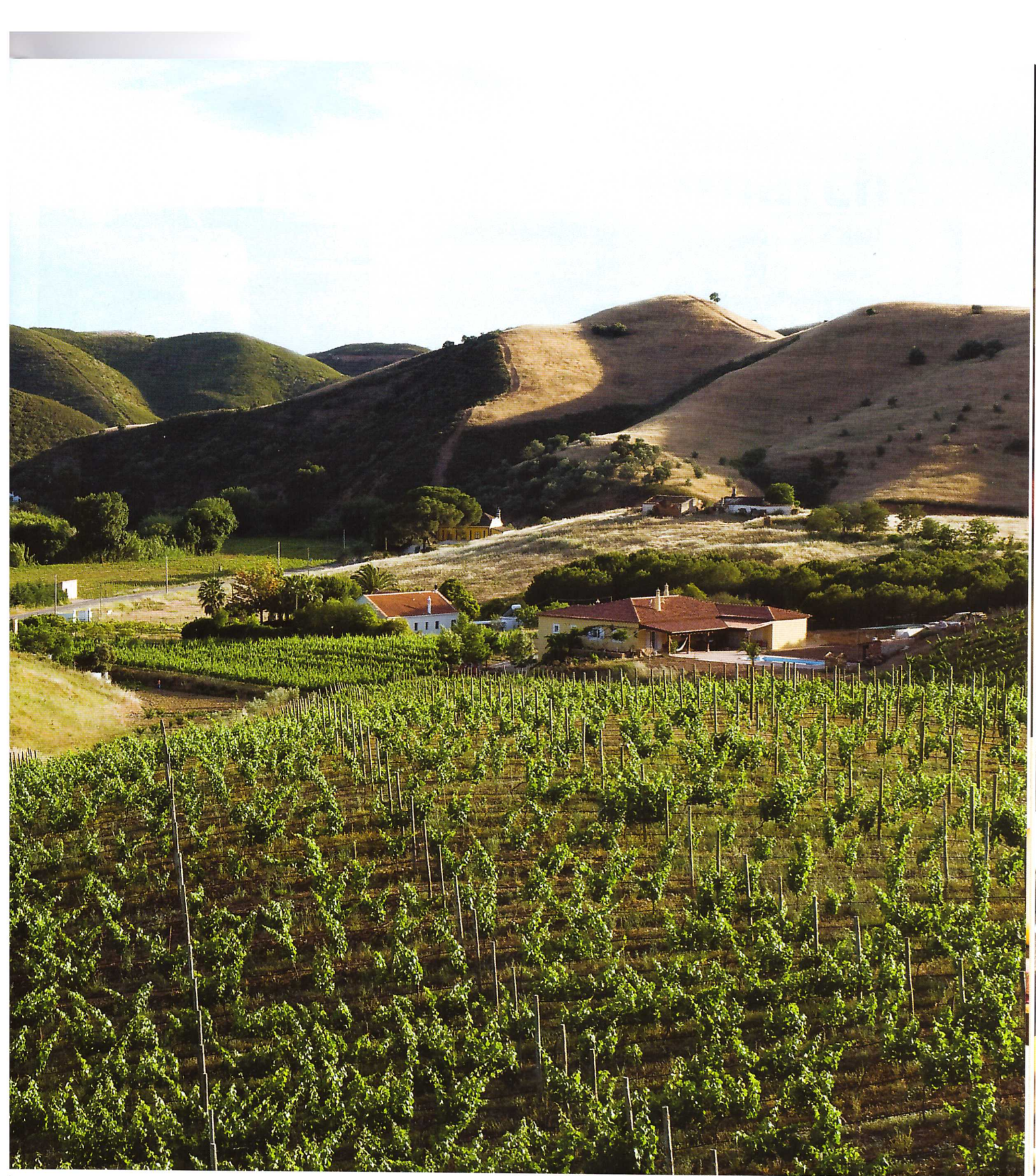
Quinta do Francês

LE VIN PORTUGAIS AU CHARME FRANÇAIS

PAR PATRICK STUART



Il y a bientôt douze ans que Patrick Agostini et sa femme Fatima ont planté leurs premières vignes sur les collines de leur "quinta" dans la campagne Algarvienne, à quelques kilomètres de Silves. Ici, ils créent un vin extraordinaire qui, parmi d'autres, commence à changer la réputation de l'Algarve, une



région qui n'a jamais été distinguée pour la viticulture. Depuis plusieurs années, grâce à quelques jeunes producteurs portugais et étrangers, tout ceci est en train de changer.

Le premier vin que Patrick et Fatima ont produit, le *Quinta do Francês 2006*, a été mis en bouteille en Juin 2008. Il a passé 17 mois dans de nouveaux fûts de chêne

français et, lors de son lancement sur le marché local, il était le premier vin de l'Algarve à être produit sur un sol de schiste argileux. C'est un terroir bien moins fertile que les terres sablonneuses typiques de l'Algarve. Pauvre en minéraux, il est bien plus semblable au terroir de la vallée du Douro ou même de la région de Bordeaux,

qu'à n'importe quel autre vignoble de l'Algarve ou même de l'Alentejo.

Le faible rendement d'un sol aussi pauvre produit des raisins, et donc du vin, de grande concentration. Patrick dit que lors des premiers tests à l'aveugle "la plupart des gens pensaient que ce vin provenait de la région du Douro. Ils avaient du mal à



Patrick Agostini est arrivé en Algarve en 1998, au départ pour établir sa clinique médicale, mais surtout dans le but de produire du vin. Né en France dans une famille italienne productrice de vin dans

croire qu'il avait été produit en Algarve", dans l'humble "Odelouca River Valley" (vallée de la rivière Oudelouca) - le nom qu'il a imprimé sur ses étiquettes, tout en plaisantant.

la région du Piémont, il a étudié la médecine à Bordeaux, il s'est spécialisé en pathologie tout en étudiant également la production de vin.

Avec son épouse Fatima, fille d'immigrants portugais vivant en France, il s'est installé en Algarve et s'est rapidement établi comme l'un des principaux spécialistes en pathologie de la région. En même temps il s'est mis à la recherche de l'endroit idéal pour son projet. Il savait dès le départ que la terre des collines près de Silves, où ne poussent que des eucalyptus et des arbustes, serait le terroir idéal. C'était juste une question de trouver un terrain suffisamment grand, orienté plein sud, où il pourrait également construire sa maison de famille et sa cave.

Ce qui est aujourd'hui la Quinta do Francês (la ferme du français) fut le coup de foudre - neuf hectares de terres dans la vallée de la rivière Odelouca, à proximité de Portimão où se trouve sa clinique.

La cave se trouve sur les hauteurs de la propriété et a récemment été complétée pour abriter la vinification, les barriques,

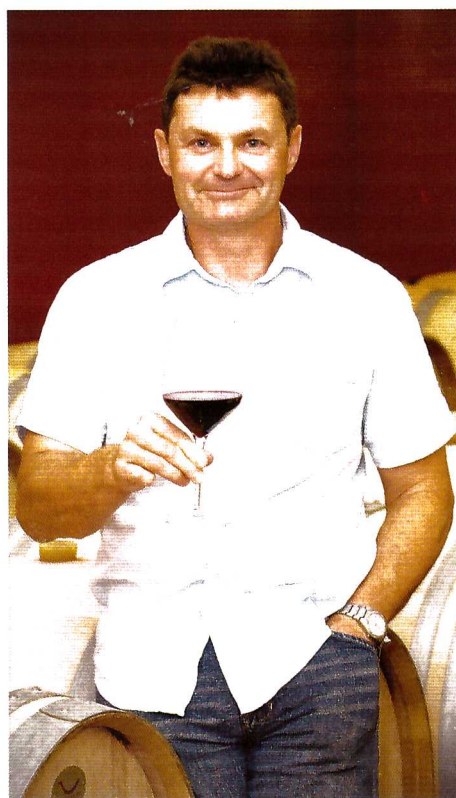


Vin

d'un magasin avec une salle de dégustation et d'une grande terrasse donnant sur la vallée et les vignobles. Les visiteurs sont les bienvenus à la quinta tout au long de l'année, où ils peuvent faire une visite guidée de la cave et participer à une dégustation de vins.

Patrick rêvait surtout de créer des vins style Bordelais, c'est pourquoi au départ il n'a planté que des cépages rouges: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon et Syrah. Ceux-ci sont mélangés pour produire le Quinta do Francês rouge, ainsi que le Oudelouca, rouge et rosé. Chaque année il produit environ 35.000 bouteilles, dont 20.000 de rouge. La plupart sont pour consommation nationale, mais il a déjà commencé à exporter ses vins vers la Belgique, la Suisse et l'Allemagne.

5000 bouteilles de Quinta do Francês 2006 avaient été produites en 2008. À l'époque Patrick estimait que la qualité de son vin s'améliorerait d'année en année et que sa production augmenterait. Il a cultivé et soigné ses vignes afin qu'elles profitent pleinement du potentiel du terroir. La



récolte de 2011 a porté ses fruits, la cuvée de cette année a donné lieu à un vin corse d'excellente qualité qui a remporté une médaille d'or à Bruxelles et une autre de bronze à Londres.

De couleur ruby, ce vin élégant aux arômes de fruits des bois a quelques nuances de fleurs et d'épices. Son vieillissement en fûts de chêne l'a bien arrondi, tout en lui donnant un arôme boisé. Il doit donc être décanté, afin de lui permettre de respirer avant d'être bu, et s'améliorera certainement encore avec quelques années de plus en cave.

Pour l'instant, le Quinta do Francês 2011 peut encore se trouver dans quelques restaurants de la région et magasins spécialisés. Le Quinta do Francês 2012 est disponible à la quinta pour €15,99 et peut également être trouvé dans certains magasins de vin, ainsi que tous les autres vins produits à la Quinta do Francês.

Pour plus d'information ou organiser votre visite, contactez la Quinta do Francês au 282 106 303. www.quintadofrances.com ○