**Le Porto Confidentiel**

**Ce fut une soirée dégustation de très grande qualité à laquelle 26 participants ont assisté le 8 février 2017.**

**Passionné de Porto depuis longtemps, à tel point qu’il s’en fait l’ambassadeur en Valais et ailleurs, Jorge Correio importe tout un choix de portos de petits propriétaires ou de négociants connus.**

**Une sélection novatrice de portos nous a été proposée, sans tomber ni dans l’excès ni dans la lourdeur, mais au contraire en démontrant toute la diversité et l’attrait de ces vins mutés.**

**Du porto blanc, marié de gambas au curry au LVB 2011 de la Quinta Bulas, aux arômes de cerise rouge, servi avec une polenta et sauté de lapin ; du Vintage 2008 de la Quinta Santa Eufémia, aux notes de réglisse et accompagné de bœuf fumé et de jambon cru au LBV 1996 de la Quinta do Castelinho, marié avec du fromage stilton. Pour terminer, nous avons apprécié un exceptionnel Tawny de 20 ans de la Quinta Bulas, vieilli en fût de chêne, liquoreux, complexe à souhait et au fruité de noix, servi avec une tourte Sacher. Quelle merveille !**

**Pour les non connaisseurs, un porto LBV (late bottled vintage) est issu d’une seule récolte, assemblage de cépages, vieilli en foudre 4 à 6 ans, agréable à boire jeune. Un porto Vintage est plus noble et plus seigneurial, seulement produit dans les grands millésimes, assemblé avec des raisins de haute qualité et pouvant vieillir de longues années en bouteille.**

**Un porto Tawny est un assemblage d’années. L’âge du vin est en fait l’âge moyen des vins qui le composent. Ainsi une moitié de 8 ans et une moitié de 12 ans donnent un 10 ans d’âge. La patine du temps lui va si bien.**

**Le Porto, c’est une histoire, c’est du goût, de la puissance et de la richesse. C’est un peu du feu enrobé par du sucre ! disait un Master of Porto.**

**C’est également l’impression laissée par cette dégustation hors des « vignobles » battus.**

**FAV/12.02.2017**

****

****

****

****