vinetur

Le vignoble Nacional de la Quinta do Noval défie le phylloxéra et produit des vins de Porto légendaires dans la vallée du Douro, au Portugal.

Les vignes non greffées produisent des portos rares et très prisés, tandis que les scientifiques et les collectionneurs s'émerveillent du mystère et de la qualité persistants de ce vignoble.

mardi 29 juillet 2025



Dans la vallée du Douro, au nord du Portugal, le vignoble Nacional de la Quinta do Noval est l'une des parcelles les plus renommées et les plus mystérieuses du monde du vin. Discrètement nichée près des bâtiments principaux du domaine, dans la vallée de la rivière Pinhão, cette petite parcelle a acquis un statut légendaire parmi les collectionneurs et les connaisseurs de vin, en raison de son histoire unique et des extraordinaires vins de Porto qu'elle produit.

Le nom du vignoble, "Nacional", fait référence au fait que les vignes ont été plantées directement dans le sol portugais, avec leurs propres racines, plutôt que greffées sur des porte-greffes américains. Cette méthode était courante dans le Douro avant l'arrivée du phylloxéra, un insecte dévastateur qui a atteint la région en 1868 et détruit la plupart de ses vignobles. La solution la plus répandue pour lutter contre le phylloxéra consistait à greffer des cépages européens sur des porte-greffes américains résistants, une pratique qui reste courante aujourd'hui. Cependant, le vignoble Nacional est une exception : ses vignes ont survécu grâce à leurs propres racines, immunisées contre le phylloxéra pour des raisons qui restent inexpliquées.

La Quinta do Noval a elle-même connu des temps difficiles à la fin du XIXe siècle. Après avoir souffert de l'oïdium, puis du phylloxéra, le domaine a changé de mains à plusieurs reprises. En 1894, António José da Silva a acquis la Quinta do Noval et a entamé un important effort de redressement, en replantant la majeure partie de la propriété avec des porte-greffes américains et des cépages locaux. Les archives historiques indiquent que da Silva a également expérimenté des traitements chimiques pour lutter contre le phylloxéra sur une petite parcelle, jetant peut-être les bases de ce qui allait devenir le vignoble Nacional.

Les origines précises du vignoble Nacional ne sont pas claires car une grande partie de la documentation historique de Quinta do Noval a été perdue dans l'incendie de ses entrepôts de Vila Nova de Gaia en 1981. Ce que l'on sait, c'est que le vignoble Nacional actuel a été planté en 1924. Il couvre seulement 1,6 hectare sur neuf terrasses traditionnelles de schiste à une altitude de 375 mètres. Le vignoble compte environ 6 000 pieds de vigne espacés d'environ un mètre, dont l'âge moyen est de 50 ans.

Les vignes sont un assemblage de cépages traditionnels du Douro, dominé par le Sousão (environ 35 %), qui contribue à la couleur profonde du vin. Les autres variétés importantes sont le Touriga Nacional, le Touriga Francesa, le Tinta Roriz, le Tinta Francisca, le Tinto Cão et le Tinta Barroca. Les vignes non greffées sont moins vigoureuses que leurs voisines greffées : elles ont des troncs plus petits, un feuillage moins dense, des feuilles d'un vert plus clair, des grappes de raisin plus petites et des rendements plus faibles - généralement la moitié, voire le tiers, de la production d'un vignoble normal. Cependant, ce faible rendement permet d'obtenir des raisins d'une concentration remarquable.

Trois systèmes de palissage sont utilisés : La taille Guyot, la taille en éperon et la taille en baguette. Une terrasse sert de pépinière pour les nouvelles vignes ; chaque année, 20 à 30 d'entre elles sont replantées directement dans le sol pour remplacer les pertes. Ces nouvelles vignes mettent jusqu'à sept ans avant de produire leurs premiers raisins. Les tentatives de planter des vignes non greffées ailleurs sur le domaine ont échoué.

Tous les travaux dans le vignoble Nacional sont effectués à la main. Le domaine pratique une viticulture biologique sans pesticides ni herbicides. À la place, des diffuseurs de phéromones sont placés dans les vignes chaque printemps pour perturber les cycles d'accouplement des insectes et lutter naturellement contre les ravageurs.

Les rendements du vignoble Nacional sont extrêmement faibles - environ 10 à 15 hectolitres par hectare, contre 30 à 35 pour les vignobles greffés situés à proximité. Pour déterminer le moment de la récolte, des baies provenant de différents cépages et de différents endroits de la parcelle sont prélevées et analysées pour déterminer leur degré de maturité. L'ensemble du vignoble est vendangé à la main un seul jour par an.

La vinification s'effectue selon des méthodes traditionnelles dans l'ancienne cave de la Quinta do Noval. Tous les cépages de l'assemblage sont fermentés ensemble dans des lagares de granit - des cuves en pierre peu profondes - en foulant le sol tout au long de la fermentation afin d'obtenir une extraction optimale. La fermentation dure environ deux jours avant d'être arrêtée par fortification avec de l'eau-de-vie de raisin. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois dans un grand tonneau de chêne et de châtaignier ("tonel") d'une capacité de 2 500 litres.

La décision de déclarer un Vintage Nacional est prise après un contrôle minutieux pendant le vieillissement. Chaque année ne produit pas un millésime déclaré ; parfois, seul le porto classique de Quinta do Noval est mis sur le marché, ou vice versa. Les années où aucun Vintage Nacional n'est déclaré, ses raisins sont mélangés à d'autres Portos produits par le domaine.

Le premier Vintage Nacional déclaré provient de la récolte de 1931, alors que les vignes n'avaient que sept ans. Ce vin est devenu légendaire et a été désigné par la suite comme l'un des plus grands vins du XXe siècle par le magazine Wine Spectator. D'autres millésimes ont également atteint le statut d'icône : les millésimes 1963 et 1994 ont reçu des notes parfaites de la part des critiques ; plus récemment, James Suckling a attribué 100 points au millésime 2011.

La production annuelle de cette minuscule parcelle oscille entre 2 000 et 3 000 litres, soit seulement 100 à 250 caisses par an, ce qui en fait l'un des portos les plus rares au monde. Les bouteilles sont attribuées par quota aux distributeurs du monde entier.

Les portos Vintage Nacional sont connus pour leur profondeur, leur concentration, leur complexité, leur fraîcheur et leur élégance - un profil qui reste constant au fil des décennies. Ces vins peuvent vieillir pendant plusieurs décennies ; certaines bouteilles sont connues pour durer un siècle ou plus.

Il y a eu des expériences de vieillissement de certains portos Nacional en Tawny Colheita - un style vieilli plus longtemps dans le bois - mais jusqu'à présent, il s'agit d'essais limités annoncés par la Quinta do Noval.

Aujourd'hui, le vignoble Nacional de Quinta do Noval continue de fasciner les scientifiques et les amateurs de vin pour sa résistance au phylloxéra et sa capacité à produire certains des vins les plus recherchés du Portugal à partir d'un micro-terroir unique au cœur de la vallée du Douro.