



Adriano Guerra sélectionne et distribue en France des vins et produits gourmets de qualité issus des meilleurs terroirs Portugais.

Vous découvrirez des saveurs rares et des mets d'exception choisis avec soin afin de partager des instants gastronomiques intenses, surprenants et raffinés.

Avec une gamme enrichie en permanence, Adriano Guerra vous propose des conseils de dégustation permettant à toutes les saveurs de se révéler, promettant des instants gourmands, uniques et précieux.



L'histoire viticole de la plus ancienne Appellation du Monde

Les vins du Portugal

Le Portugal est un producteur de vin du vieux monde. Les vins portugais ont connu leur essor au XVII^{ème} siècle grâce au conflit anglo-français. En effet, la guerre a provoqué un blocus des ports en France, et donc l'impossibilité d'exporter les vins depuis l'Hexagone. Les Anglais, grands importateurs de vin, se sont donc tournés, non sans un certain patriotisme, vers les vins du Portugal. Mais ces derniers restaient chers et supportaient mal le transport en bateau vers la Grande Bretagne. Un marchand anglais, Jean Bearsley, a alors eu l'idée d'y ajouter de l'eau-de-vie pour qu'ils supportent mieux le voyage. C'est ainsi qu'est apparu le vin de Porto tel que nous le connaissons.

Mais la production viticole portugaise, ce n'est pas uniquement ce vin muté de réputation internationale. Les 250 000 hectares de vignes permettent de cultiver, sur des régions aux influences climatiques différentes, une belle palette de vins : blancs secs, rouges puissants, mousseux...

Comme partout, la mise en place, dans les années 90, du système d'appellation proche du modèle français, a eu une influence positive sur la qualité des vins portugais. Il existe 29 terroirs qui ont droit à l'appellation D.O.C. (Denominação de Origem Controlada) en passant par les plus connus tels que le Douro, le Dão, le Vinho Verde, l'Alentejo, Setubal, Madère... où l'on y cultive plus de 400 cépages. Les vins de qualité inférieure ont droit à l'appellation I.P.R (Indicacao de Proveniencia Regulamentada) correspondant à la législation européenne sur les VQPRD (Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées).

La dictature a terni l'image des grands vins du Portugal en favorisant la production en volume vers l'extérieur. Depuis près de 20 ans de nombreux investisseurs, dont des français, exploitent le climat, le sol et les cépages pour y produire des vins de qualités.

Le terroir des vins du Douro et des vins de Porto

Le caractère distingué des vins de porto ne provient pas seulement de leur mode d'élaboration. Comme tout grand vin, le vin de porto est le fruit d'une alliance unique entre le climat, le sol et le cépage. Séparée de l'Océan par les montagnes du Marão et protégée des vents pluvieux de l'Atlantique, la vallée du Douro est caractérisée par des étés secs et torrides alternant avec des hivers rigoureux. C'est un pays d'une beauté austère.

Le Douro est divisé en trois sous-terroir, le *Baixo Corgo*, le *Cima Corgo* et le *Douro Superior*. Le *Baixo Corgo*, sous l'influence directe de la montagne Serra do Marão, est le sous-terroir le plus frais et pluvieux, la plus fertile et avec une meilleur densité de vigne. Le *Cima Corgo* est connu comme le cœur du Douro, où beaucoup de grands vins et de vins de Porto de qualités supérieurs sont nés. Le *Douro Superior*, le sous-terroir le plus étendu, est le plus chaud, sec et extrême, mais aussi le moins accidenté, marqué par la sécheresse et par les Étés infernaux.



Terroir du Douro/Porto

Les meilleurs vins de porto sont issus de raisins cultivés sur les versants rocheux et escarpés du sous terroir du Cima Corgo et de ses affluents. Les vignes s'accrochent à ces collines lointaines depuis l'époque pré-Romaine. Au XVIIe siècle les négociants britanniques, privés des vins de Bordeaux par les guerres incessantes avec la France, prirent goût aux vins corsés et savoureux du Portugal. Suite au Traité de Methuen de 1703 dans lequel l'Angleterre s'engageait à réduire d'un tiers les taxes qu'elle prélevait sur les vins portugais par rapport aux vins français, les Anglais sont devenus les principaux acheteurs des vins de la vallée du Douro.

Plantées à des hauteurs vertigineuses, les vignes s'étagent en terrasses murées, l'une au-dessus de l'autre comme les marches des Pyramides. Leur présence dans ces sols durs et caillouteux témoigne d'un travail herculéen au fil des siècles. Les soubassements des meilleurs sols du Douro sont constitués de schiste, cette roche feuilletée et friable dont les immenses affleurements doivent souvent être dynamités afin de construire de nouvelles terrasses. Pour extraire toute l'essence nutritive de ces sols ingrats, les racines des vignes doivent parfois descendre jusqu'à une profondeur de 14 m, pénétrant à travers les fissures dans la roche en quête d'eau.

Les cépages pour les vins du Douro et les vins de Porto

Le Douro s'enorgueillit de sa profusion de cépages traditionnels. Parmi les plus beaux, qui sont nommés *Les Cinq Grands*, les *Tourigas* aux parfums entêtants, *Touriga Nacional* et *Touriga Franca*, source de vins de grande envergure et de concentration. Le *Tinta Roriz* aux tannins structurés et au nez marqué par le cèdre. Le *Tinta Barroca*, souple et fleuri. Et le *Tinta Cão*, l'un des plus anciens cépages cultivés dans la vallée du Douro, qui apporte un équilibre parfait.

Egalement présent les cépages blancs avec le *Gouveio* apportant acidité, fraîcheur et vivacité, le *Malvasia Fina* très discret, le *Moscatel* aux richesses aromatiques, le *Rabigato* plein de minéralité et le *Viosinho* donne lieu à des vins structurés et puissants, principalement utilisé lors d'assemblage.

Quinta Nova de Nossa Senhora Do Carmo – DOC Douro et DOC Porto

Le domaine Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo est un local unique. Appartenant à la famille Amorim, famille portugaise qui depuis 1870 a créé l'histoire des bouchons de liège dans le monde, qui a décidé de produire sous sa propre marque ses vins et vins de Porto en revendant les stocks et la marque Burmester au groupe Sogevinus en 1999, reflète fidèlement le caractère des arômes et le savoir ancestral que les hommes ont confié à la terre, de génération en génération.

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo fait face au fleuve Douro sur 1,5 km côté Nord, se situe dans le berceau de quelques uns des plus célèbres vins du monde, prêt de Pinhão, sur le sous terroir de Cima Corgo, terroir d'appellation Douro e Porto.

Les 120 ha de la Quinta, dont 85 ha sont plantés avec une vigne classée avec la **Lettre A**, sont soigneusement préservés. Les sols sont fournis de schiste et de grauwacke. La maison seigneurial du 18^{ème} siècle, aujourd'hui un hôtel, la chapelle de style baroque, la petite chapelle du 17^{ème} siècle, le moulin, le chai et les vergers respirent la tradition et l'authenticité.

C'est dans le chai d'origine de 1764 que toutes les raisins sont sélectionnés à la main, respectant la maturité naturel, de façon à obtenir le parfait équilibre entre structure et arôme, avec un objectif de créer des vins élégants, fins, d'un caractère élevé et frais.



Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Poças – DOC Douro et DOC Porto

Maison familiale Portugaise fondée en 1918, qui produisait et distribuait l'eau de vie vinicole (Aguardente Vínica) pour les négociants de Vins de Porto, à commencé la production de Vins de Porto en 1934.

La famille Poças est propriétaire de trois domaines sur les trois sous terroir du Douro. La Quinta das Quartas située près de Peso da Régua, sous terroir du Baixo Corgo, est utilisée pour la vinification et le vieillissement des Vins de Porto. La Quinta de Santa Barbara située près de Ervedosa do Douro, sous terroir du Cima Corgo, 40 há en **Lettre A & B**, est principalement utilisée pour la production des LBV et Vintages. La Quinta de Vale de Cavalos située près de Numão, sous terroir du Douro Superior, 60 ha en **Lettre A & B**, est principalement utilisée pour la production des Tawnies.



Quinta de Santa Barbara

Association LCD Animation Vins de Porto 7 février 2012

Poças – White

15,00 € TTC

Classification – Tawny

Cépages – Malvasia Fina – Codega / Rabigato - Viosinho

Note – Fraicheur, citrine, avec des nuances de fruits tropicaux d'ananas et de banane. Equilibre et élégance, doux et persistant.

Accompagnement – Apéritifs (10°C) fromages à pâte dur et fruits secs.



Poças – Tawny

15,00 € TTC

Classification – Tawny

Cépages – Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Barroca – Tinto Cão

Note – Combine bien le fruit des vins jeunes avec une saveur vanillé, caractéristique des vins de Porto âgés. Doux, léger et équilibré.

Accompagnement – Apéritifs (14°C), fromages à pâte dur, fruits secs et pâtisseries.



Quinta – Reserve (Vin de Porto)

17,60 € TTC - 500 ml

Classification – Ruby

Cépages – Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Amarela – Tinto Cão – Souzão – Tinta Barroca

Note – Présente un arôme intense de fruit rouge mûr, avec une note de vanille et de balsamique. Volume, douceur et bonnes saveurs fraîches en bouche. Finale persistante et très élégante.

Accompagnement – Apéritif (14°C) foie gras, fromages persillés, sucré/salé.



Quinta Nova – LBV 2007 (Vin de Porto)

27,20 € TTC

Classification – Ruby

Cépages – Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Amarela – Tinta Cão – Souzão – Tinta Barroca

Note – De couleur rouge profond, il présente d'élégants arômes de fruits mûrs entourés de notes de fleurs.

Volumineux, structuré et souple, avec des arômes de baies sauvages avec des notes chimique et balsamique. Final sur une douceur et une persistance qui insiste sur le fruit.

Accompagnement – Apéritifs, plats sucré-salé, foie gras confit de figue, Tajine au pruneau, fromages persillés, desserts au chocolat noir, café et fruits rouges (16°C)



Association LCD Animation Vins de Porto 7 février 2012

Quinta de Gomariz – Grande Escolha 2010

11,90 € TTC

Cépage – Alvarinho – Loureiro – Trajadura

Note – Vin minéral, fruité et floral, d'une acidité apportant tonicité et fraîcheur. Développe des arômes de rose et de litchi, ample et frais

Accompagnement – Poisson blanc en sauce, viande blanche en sauce, fromage à pâte fleurie, raclette et tartiflette

Récompenses – Médaille d'argent « Concours Mondial de Bruxelles 2011 »

– Médaille de bronze « International Wine Challenge 2011 (IWC) »

– Médaille d'argent « Concours National de Vin 2011 (CNEMA) »

– Best of Vinho Verde + Médaille d'argent « Concours Best of Vinho Verde 2011 »



Quinta Nova – Vintage 1995

Classification – Ruby

Cépages – 30 cépages

Note – Ce vin est parfumé, avec des notes intenses de fruits mûrs, de poivre et fortement chocolaté.

En bouche, des arômes de raisins mûrs et de framboises envahit les sens, un vin doux et corsé, avec des tanins ronds et souples le tout sur une structure élégante. Chaud, avec une bonne acidité, des sensations minérales et une forte composante de poudre de cacao et de chocolat. Final persistante et forte.

Accompagnement - Plats au four et steak en sauces fortes à base de poivre ou d'épices.

- Fromages de brebis.

- Desserts au chocolat noir, café et fruits rouges.

- Digestif seul ou avec un cigare.



Poças – Tawny 20 ans

61,05 € TTC

Classification – Tawny

Cépages – Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Barroca – Tinto Cão

Note – Nuances de fruits secs, de fumé et de vanille. Doux, avec une finale longue et persistante.

Accompagnement - Digestif accompagné d'un cigare

- Plat sucré/salé (Canard aux pêches, magret de canard au miel)

- Plat épicé (Pigeon aux épices)

- Fromages à pâte dur (Beaufort, Emmental, Édam vieux, Brebis des Pyrénées)

- Desserts à base d'œuf (Crème brûlée), au chocolat noir, café et fruits sec

Récompenses - 91 points – Wine Enthusiast – Etats-Unies

- **89 points – Wine Spectator – Etats-Unies**

- **** - Decanter - Angleterre

- Producteur de l'année – International Wine Challenge - Angleterre, 2001

- Médaille de bronze – Decanter - Angleterre, 2007

- Médaille d'argent – Challenge International du Vin - France, 2007

- Médaille d'argent – The International Wine and Spirit Competition - Angleterre, 2007



Guerra & Co

215 Route de Fleury – 91170 Viry-Châtillon

01 69 21 63 88 – 06 99 77 14 06

contact@adriano-guerra.com – www.adriano-guerra.com

Siren 529 546 152 – APE 4634Z – N° TVA intracommunautaire FR16529546152

Association LCD Animation Vins de Porto 7 février 2012

Pocas – Colheita 1988

64,43 € TTC

Classification – Tawny

Cépages – Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Barroca – Tinto Cão

Note - Complexe et concentré, avec des nuances de fruits secs. Corsé et vigoureux avec une agréable saveur de vanille, qui finit sur une grande persistance aromatique.

- Accompagnement
- Digestif accompagné d'un cigare
 - Plat sucré/salé (Canard aux pêches, magret de canard au miel)
 - Plat épicé (Pigeon aux épices)
 - Fromages à pâte dur (Beaufort, Emmental, Édam vieux, Brebis des Pyrénées)
 - Desserts à base d'œuf (Crème brûlée), au chocolat noir, café et fruits sec

