

98  
10

19

LES VIGNOBLES DU PORTUGAL



X-96-007178-3

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE. — FACULTÉ DES LETTRES

218  
19

I. S. E. G.  
Biblioteca  
HDC305.P67.P47  
1932

RESERVADO

# LES VIGNOBLES DU PORTUGAL

Etude Géographique



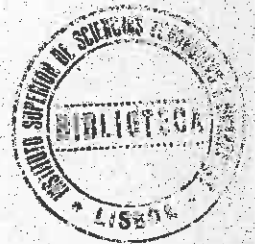
## THÈSE DE DOCTORAT D'UNIVERSITÉ

*Présentée à la Faculté des Lettres de Toulouse.*

PAR

Gonçalves PEREIRA

585



TOULOUSE

Imp. HENRI BASUYAU & C<sup>ie</sup>  
8, Rue des Régans

1932

**Monsieur le Professeur Daniel FAUCHER**

de l'Université de Toulouse

**Monsieur le Professeur M. B. AMZALACK**

Vice-Recteur de l'Université technique de Lisbonne



## PRÉFACE

---

L'idée de présenter cette thèse pour le Doctorat de l'Université de Toulouse m'est venue naturellement à l'esprit en conséquence des étroites liaisons que, grâce à l'Institut Français en Portugal, la vieille Université française du Midi entretient avec les établissements universitaires portugais.

Au cours de l'année 1930, nous eûmes à Lisbonne quelques remarquables conférences de M. Daniel Faucher, professeur à la Faculté des Lettres de l'Université de Toulouse, qui causèrent une vive et agréable impression sur les géographes et sur les économistes portugais. Depuis ce moment-là, je n'ai fait que me convaincre davantage du profit qu'il pourrait y avoir pour mon enseignement de la géographie économique en Portugal à établir un contact plus étroit avec les géographes français. Après avoir fait deux stages à Toulouse et à Paris, je me suis décidé à préparer cette thèse sous la direction scientifique de M. Faucher dont nous connaissons déjà les œuvres remarquables et le grand esprit pédagogique.

Le sujet choisi pour le travail que nous soumettons à la Faculté des Lettres de Toulouse est évidemment le plus capable d'intéresser les deux pays. Le Portugal est une vaste région vinicole et les vins portugais sont le principal produit d'exportation du pays, surtout les fameux Porto et Madère, véritables ambassadeurs du Portugal à l'étranger. La France étant le plus grand pays vinicole du monde, s'intéresse à la production portugaise, et achète chaque année un contingent élevé de vins généreux et de vins de coupage. Il était donc utile de présenter en langue française une étude sur le Portugal vinicole.

J'ai cherché à suivre dans mon travail la méthode géographique et je pense que, malgré ses imperfections, cette thèse constituera une œuvre de documentation scientifique. A côté des nombreuses études de valeur, faites par des agronomes portugais, qui ont étudié ce problème soit au point de vue de la culture, soit à celui

de la vinification, nous espérons qu'un travail d'esprit plus purement géographique ne paraîtra pas sans quelque mérite.

Je remercie profondément ici M. le Professeur Daniel Faucher de l'aimable accueil qu'il m'a fait et des précieux conseils qu'il m'a donnés au cours de l'élaboration de cette thèse. Je suis reconnaissant à M. Léon Bourdon, directeur de l'Institut Français à Lisbonne, de l'aide qu'il m'a fournie de bien des manières. Je ne peux manquer d'exprimer ma gratitude aux professeurs de l'Institut Supérieur d'Agronomie et aux fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture, pour les renseignements qu'ils m'ont aimablement donnés. Enfin, je témoigne ma reconnaissance à M. le Recteur Professeur Azevedo Neves, à M. le Vice-Recteur Professeur M. B. Amzalack, de l'Université Technique de Lisbonne, de même qu'au doyen de l'Institut Supérieur des Sciences Economiques et Financières, M. Lino Netto, et à tous les professeurs de cette école de hautes études géographiques et économiques qui m'ont prêté leur bienveillant concours.

Le Ministère des Affaires Etrangères du Portugal a bien voulu aussi m'accorder son patronage, et je dois remercier particulièrement à cet égard Monsieur le Ministre des Affaires Etrangères et M. le Directeur général M. F. A. Correia.

LIVRE I

---

LE PORTUGAL VINICOLE

## CHAPITRE PREMIER

---

### APERÇU HISTORIQUE

Le voyageur qui traverse le Portugal du Nord au Sud s'aperçoit qu'il n'est aucune région de ce pays où l'on ne puisse cultiver la vigne avec la plus grande facilité. De fait, comme nous le verrons, le Portugal présente, grâce à son climat et à son sol, des aptitudes viticoles remarquables. Aussi n'est-il pas étonnant, qu'en 1926, la surface occupée par le vignoble portugais ait représenté 3,87 % de la surface totale et 6,46 % de la surface cultivée du pays, et que cette proportion, déjà considérable, ait manifesté une tendance très nette à augmenter; d'ailleurs, dans la viticulture mondiale, le Portugal occupe, après l'Italie, la France et l'Espagne, le quatrième rang pour l'étendue de ses vignobles qui, en 1930, couvraient 345.000 hectares, et le cinquième rang, après la France, l'Italie, l'Espagne et l'Algérie pour l'abondance de sa production qui atteignait la même année près de 7 millions d'hectolitres.

C'est d'ailleurs depuis la plus haute antiquité, que le Portugal est une terre d'élection pour la vigne. Le peu que nous sachions encore de l'histoire de la viticulture en ce pays, nous le prouve surabondamment.

Nous ne savons pas à quelle époque apparut la vigne dans la Péninsule Ibérique. En tout cas, le premier document que nous possédons date de l'époque romaine. Au début, selon M. Alberto Sampaio<sup>1</sup> les Romains ne semblent pas avoir beaucoup favorisé l'établissement du vignoble en Espagne, par crainte de la concurrence que les vins de la Péninsule pourraient faire à ceux d'Italie. Cependant, Cicéron nous parle déjà de la viticulture dans cette région. Un peu plus tard, Strabon nous donne des indications sur

---

1. Alberto SAMPAIO. As Vilas do Norte de Portugal, vol. I, Chardron. Porto.

la culture de la vigne dans de petites unités territoriales. Dans les *civitates*, avec le règne de Probus (282), la vigne prit un développement qui laissait prévoir l'importance qu'elle a de nos jours.

La chute de l'Empire Romain n'entrava pas sensiblement les progrès de cette culture. Les Maures se mirent aussi à cultiver la vigne et de nombreux documents nous prouvent que cette culture était très répandue. Sous la domination arabe, on relève des vignobles dans les environs de Coimbra, dans la Beira, en Estrémadoure, en Alemtejo. En 1147, au moment de la prise de Lisbonne, Alphonse-Henri trouva des plantations de vignobles dans la banlieue de la ville.

Mais c'est surtout après la constitution de la nation portugaise que la vigne devint un élément essentiel de l'économie du pays. La viticulture se développa d'abord grâce aux mesures prises par les municipalités et à l'activité des monastères. Les mesures prises par les municipalités étaient surtout des mesures de protection : il s'agissait avant tout de ne pas permettre la destruction du vignoble et les *forais*<sup>2</sup> nous énumèrent toutes des dispositions qui prennent parfois, dans leur naïveté, une tournure des plus pittoresques. Mais les progrès accomplis par la viticulture à cette époque sont dus surtout aux monastères et en particulier aux monastères cisterciens. De même que les moines de Citeaux s'adonnaient à la culture de la vigne et créaient de nouveaux types de vins, de même les moines d'Alcobaça consacrèrent leurs meilleurs soins au développement et à l'entretien de leurs vignobles. L'étude du cartulaire d'Alcobaça est fort édifiante à cet égard, et l'on y voit à quel point les questions viticoles intéressaient l'exploitation des moines.

Pendant longtemps la royauté ne fit rien pour le progrès de l'agriculture, car son attention se concentrait sur les problèmes d'ordre militaire et diplomatique que posait la question même de l'indépendance du pays. Aussi n'est-ce que sous le règne d'Alphonse III (1248-1279) et plus encore sous celui de son fils, D. Denis, surnommé « le Laboureur », que la couronne prit à cœur de diriger le développement de la richesse agricole du pays, et en particulier de la viticulture. Denis ordonna de planter en vigne tous les terrains qui ne convenaient pas à la culture des

---

2. Alexandre HERCULANO. *Historia de Portugal*, Liv. VII et VIII, Lello, Porto.

céréales, et, du fait même, il étendit au pays tout entier la zone des vignobles.

La politique agricole et viticole de Denis fut continuée par ses successeurs. Mais Jean I<sup>er</sup>, le Maître d'Avis, orienta les activités nationales, non plus vers la colonisation intérieure, mais vers l'expansion outre-mer<sup>3</sup>, et par la volonté de l'Infant D. Henri qui réussit à faire prévaloir ses idées sur celles de son frère Pierre, son exemple fut suivi par ses descendants, Duarte, Alphonse V, Jean II, Manuel. Il est certain que la découverte et la colonisation de l'Afrique, des Indes et du Brésil ont créé la grandeur internationale du pays, et garanti son indépendance. Mais cette politique contribua à diminuer la capacité de production de la métropole. Dès le règne de Jean II, l'agriculture était entrée dans une phase de décadence manifeste. Le pays était couvert de champs incultes et les vignobles avaient l'aspect désolé de landes et de bruyères. C'est cet état d'épuisement et d'abandon qui explique en grande partie la conquête du Portugal par les troupes de Philippe II, en 1580.

Après la Révolution de 1640, qui restaura l'indépendance du Portugal, le duc de Bragance, proclamé roi sous le nom de Jean IV, revint à la politique du développement de l'économie intérieure du pays. Sous son règne (1640-1650), la viticulture fit des progrès remarquables. Dans presque toutes les provinces s'étendaient des vignobles déjà réputés, comme ceux du Haut-Douro en Tras-os-Montes, ceux de Loures, Carcavelos, Oeiras, Alemquer, Torres Novas en Estrémadoure, ceux d'Evora, Alvito, Viana, Vila dos Frades en Alemtejo, d'Alvor, Portimão et de Lagos en Algarve. Dans certaines régions, quelques viticulteurs arrivaient à produire 150, 180 et même 200 *pipas*<sup>4</sup> de vin par an; on calcule d'après les impôts perçus, que la production totale annuelle devait atteindre 120 à 150.000 *pipas*, soit 640 à 800.000 hectolitres, et il est fort probable qu'elle était en réalité plus considérable encore. De plus, dès ce moment, il est question de l'exportation des vins portugais vers les Flandres et surtout l'Angleterre. C'est peu après 1654, en effet, que se fonda à Porto le premier syndicat, *feitoria*, d'exportation anglais, et c'est à cette époque que commence à

3. Lucio D'AZEVEDO. *Epocas de Portugal Economico*, Livraria Classica

4. La *pipa* correspond à 535 litres.

s'établir la distinction qui, comme nous le verrons, va devenir essentielle entre vins communs de consommation locale et vins généreux destinés à l'exportation<sup>5</sup>.

Malheureusement, après Jean IV, la viticulture entra de nouveau dans une période de décadence, sous les règnes d'Alphonse VI (1656-1683) et Pierre II (1683-1706). Les négociations et les guerres de la Restauration avaient obligé l'Etat portugais à accorder des concessions aux pays étrangers et à admettre en franchise les vins de Castille, de Catalogne et de France. De plus, on commençait à introduire la bière, qui faisait une dangereuse concurrence aux vins du pays. En 1705, une *canada*<sup>6</sup> de vin valait à Lisbonne 50 reis, et quelques années plus tard, elle n'en valait plus que 40. C'est alors que le gouvernement portugais, impuissant à protéger la viticulture dans le pays, chercha du moins à la protéger sur les marchés extérieurs. De cette politique est sorti le traité conclu entre le Portugal et l'Angleterre en 1703, et connu sous le nom de *Traité de Methwen*<sup>7</sup>. Aux termes de ce traité, le gouvernement portugais s'engageait à admettre dans le royaume les lainages anglais à l'exclusion des lainages étrangers. En échange, l'Angleterre s'engageait à frapper les vins portugais, c'est-à-dire, en l'occurrence, le Porto, de droits sensiblement moins élevés que ceux qui frappaient les vins français. Dès lors, les exportations de Porto vers l'Angleterre, augmentèrent dans des proportions considérables : de 632 *pipas* vers 1687, elles passaient à 7.000 vers 1707 et à 17.000 vers 1757.

Cette politique de non-protection sur le marché intérieur et de protection sur le marché extérieur est le signe de la reconnaissance par l'Etat de la distinction fondamentale entre la viticulture de consommation et la viticulture d'exportation. Auparavant, il y avait certains vins qui se vendaient sur place et d'autres qui se vendaient au dehors. Mais officiellement, ils étaient tous mis sur le même plan et tous traités de la même façon. Désormais, au contraire, les pouvoirs publics eux-mêmes vont constituer deux catégories de vins, les uns, dont ils se désintéressèrent — et

5. VICOMTE VILARINHO DE S. ROMÃO. A região do Douro, seu passado e seu futuro, 2 vol., Lisbonne, 1901.

6. La *canada* est une mesure portugaise pour les liquides, d'un peu plus d'un litre.

7. FRANCISCO ANTONIO CORREIA. O Tratado de Methwen. Comunicação feita á Academia das Sciencias de Lisboa, Lisbonne, 1929.

ce sont les vins communs —, les autres auxquels, sauf à de rares intervalles, ils prêtèrent tous leurs soins, — et ce sont les vins généreux. Un demi-siècle après la conclusion du traité de Methwen, tandis que les vins communs étaient abandonnés à leur sort, Pombal, le 16 septembre 1756, fondait la Compagnie Générale de l'Agriculture des Vignes du Haut-Douro, qui, si l'on ne tient pas compte de la courte interruption de 1834 à 1843, exerça pendant plus d'un siècle, jusqu'en 1865, un monopole officiel sur la production et la vente du Porto<sup>8</sup>.

Pendant plus d'un siècle, vignobles de consommation et vignobles d'exportation se développèrent donc ainsi parallèlement les uns aux autres, sous des régimes différents, et en vue de résultats économiques opposés. Mais à ce moment, une grande crise vint les réunir dans une commune misère.

Déjà, de 1846 à 1852, l'ensemble du vignoble portugais avait subi l'invasion de l'oïdium, qui s'était surtout attaqué aux vignes plantées dans des terrains chauds et humides. Mais ce ne fut qu'une alerte passagère. L'oïdium est pratiquement inconnu en Portugal, à la différence de tant de pays viticoles du Nord.

Tout au contraire, le phylloxéra fit d'énormes ravages. A quelle date se manifesta-t-il pour la première fois? On l'ignore. Certains auteurs prétendent que cette invasion date de 1862, d'autres qu'elle ne date que de 1865. Par contre, on s'accorde à penser que c'est le Haut-Douro qui fut la première région attaquée. MM. Lopo Vaz et Batalha Reis précisent même que la maladie se manifesta pour la première fois à Gouvilhas; quoi qu'il en soit, en 1868, le phylloxéra dévastait tout l'ensemble du vignoble portugais<sup>9</sup>.

La lutte contre le phylloxéra fut d'abord désordonnée et inefficace. Tout comme les viticulteurs de France, les viticulteurs portugais ne pouvaient croire que la ruine des vignobles était pro-

8. Antonio Augusto DE AGUIAR. Conferencias sobre os Vinhos, 2 vol., Lisbonne, 1877.

9. Vicomte DE VILAR D'ALEM, Ruy CASSERA. Noticario do tratamento e experiencias efectuadas em 1878/1879 na Quinta do Nova, Porto, 1879.

Jayne BATALHA REIS. A nova molestia das vinhas do Douro. Lisbonne, Imprimerie Nationale, 1877.

Vicomte DE VILA MAIOR. A nova molestia das Vinhas do Douro, Lisbonne, 1873.

Palma DE CILHENA. A invasão phylloxerica no Douro, in *Revista da Agricultura Nacional*, t. III.

Mario DE RUEDA. O phylloxera no Alto-Douro, in *Revista Archivo Rural*, t. XIV.

voquée par un petit insecte inconnu. On attribuait ces désastres aux irrégularités du climat. De fait, les étés de 1868, 1869, 1870 furent anormalement chauds et secs, et l'hiver de 1871-1872 anormalement froid et humide. On pensait aussi que le mal provenait de l'anémie des plantations dépérissant faute d'engrais suffisants. Mais, finalement, la vérité pénétra dans les esprits, grâce aux efforts du Gouvernement, qui dès 1873, nommait une Commission pour étudier cette maladie et les moyens de la combattre.

Entre temps, le phylloxéra avait fait des progrès foudroyants. En 1882, les progrès de l'invasion sont révélés par les chiffres suivants :

| STATIONS                | H <sup>a</sup> ENVAHIS |
|-------------------------|------------------------|
| Santarem. . . . .       | 100                    |
| Torres Novas. . . . .   | 80                     |
| Thomar. . . . .         | 400                    |
| Ourem. . . . .          | 200                    |
| Leiria. . . . .         | 720                    |
| Covilhã. . . . .        | 0,5                    |
| Castelo Branco. . . . . | 1                      |
| <b>TOTAL. . . . .</b>   | <b>1.500,5</b>         |

Trois ans plus tard, en 1885, la Commission centrale anti-phylloxérique publiait des chiffres plus impressionnants :

| DISTRICTS                | CONCELHOS                   | H <sup>a</sup> ENVAHIS |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------|
| <i>Lisbonne. . . . .</i> | Olivais. . . . .            | 24                     |
|                          | Setubal. . . . .            | 150                    |
|                          | Torres Vedras. . . . .      | 1.200                  |
|                          | Mafra. . . . .              | 250                    |
|                          | Alemquer. . . . .           | 400                    |
|                          | Arruda. . . . .             | 100                    |
|                          | Cadaval. . . . .            | 20                     |
|                          | Vila Franca. . . . .        | 1                      |
| <i>Santarem. . . . .</i> | Santarem. . . . .           | 3.000                  |
|                          | Torres Novas. . . . .       | 4.669                  |
|                          | Thomar. . . . .             | 1.452                  |
|                          | Ourem. . . . .              | 1.195                  |
|                          | Barquinha. . . . .          | 18                     |
|                          | Almeirim. . . . .           | 1.000                  |
|                          | Ferreira do Zezere. . . . . | 10                     |
| Sardoal. . . . .         | 120                         |                        |

|                         |   |                  |          |
|-------------------------|---|------------------|----------|
| Leiria. . . . .         | } | Leiria. . . . .  | 1.520    |
|                         |   | Batalha. . . . . | 300      |
|                         |   | Pombal. . . . .  | 1,5      |
| Castelo Branco. . . . . | } | Covilhã. . . . . | 0,7      |
|                         |   | TOTAL. . . . .   | 15.433,2 |

Comme dans tous les pays atteints par la crise, le vignoble fut reconstitué au moyen de plants américains servant de porte-greffe aux plants portugais anciens <sup>10</sup>.

Au moment même où le vignoble se reconstituait, il fallut faire face à une attaque de mildiou qui causa d'importants ravages aux environs de 1893. Mais énergiquement combattu par le sulfatage et plus encore par le climat relativement sec du Portugal, ce champignon si redoutable ailleurs, ne devait faire que de rares apparitions.

Cette longue crise viticole, de plus de trente ans, avait, par la force des choses, quelque peu effacé les distinctions qui séparaient les vignobles d'exportation des vignobles de consommation. A cette époque s'ouvrit une crise économique grave qui menaçait de ruiner le commerce extérieur des vins portugais. La plupart des pays viticoles, et en particulier la France, qui souffraient déjà d'une crise de surproduction, fermaient leurs marchés aux vins portugais. De 1898 à 1906 l'exportation des vins de Porto avait baissé de près de 250.000 hectolitres et celle des autres vins d'environ 520.000 hectolitres <sup>11</sup>. Des voix autorisées proclamaient qu'il fallait arracher les vignes et développer la production des céréales, et qu'en tout cas, il était indispensable d'en revenir à une réglementation distinguant nettement la viticulture d'exportation de la viticulture de consommation.

En 1907, le Gouvernement portugais publia une loi, modifiée en 1908, qui était destinée à protéger la viticulture d'exportation.

10. Manoel Rodrigues GONDIM. Relatório dos Serviços Anti-Phylloxericos na circumscrição do Norte apresentado á Direcção Geral da Agricultura, Lisbonne, Imprimerie Nationale, 1887. — Vaz de Sampaio e Mello. Apontamentos sobre a nova molestia da Vinha, Imprimerie Nationale, Lisbonne, 1873.

11. Julio Edouardo dos Santos. O Vinho do Porto, seu passado, presente e futuro, thèse présentée à l'Institut Supérieur d'Agronomie, Lisbonne, 1917. — Constancio Roque da Costa. Problemas de Economia Nacional, Lisbonne, 1909.

Ce document déterminait certains types de vins généreux (Porto, Madère, Carcavelos, muscat de Setubal), délimitait les régions viticoles qui pouvaient les produire, et interdisait aux vins communs du Sud du Portugal de dépasser la ligne d'Aveiro, et seuls les vins généreux pouvaient être exportés par la barre du Douro. En compensation, on accordait aux viticulteurs du Sud le monopole de la fabrication de l'eau-de-vie de vin. Cette législation protectionniste sauva les vins du Douro, mais créa un antagonisme regrettable entre le Nord et le Sud du pays <sup>12</sup>.

Après 1907, d'autres textes législatifs ont été publiés sur la délimitation des régions viticoles, le commerce du vin, les conditions d'exportation, etc. Mais la loi la plus importante est celle du 16 janvier 1931, qui a organisé la politique viticole sur des bases nouvelles. Cette loi tendant à uniformiser le régime viticole dans tout le pays a supprimé l'opposition existant entre les vins de consommation et les vins d'exportation. Cette décision s'explique dans une certaine mesure, parce que depuis déjà de longues années certains vins communs, comme le Collares, le Bucelas et certains vins verts du Minho ont atteint un degré de perfection et d'individualisation qui en ont fait de véritables vins d'exportation, capables de se faire une place et un nom sur les marchés extérieurs. Elle s'explique également par le fait que, beaucoup plus récemment, des quantités parfois assez considérables de vins communs ont été exportées pour servir de vins de coupage, lorsque, pour des raisons quelconques, la production avait sensiblement baissé dans certains pays viticoles. Mais sans vouloir en rien critiquer l'œuvre du Gouvernement qui n'a en vue que le bien public, on peut dire cependant que cette nouvelle législation répond imparfaitement aux nécessités viticoles du Portugal. L'exportation des vins communs supérieurs, ne pourra jamais avoir l'amplitude de celle des vins généreux, car dès l'abord, tous les pays viticoles leur seront pratiquement fermés. En second lieu, l'exportation des vins communs de coupage demeure très aléatoire et sujette à de considérables variations. En pratique, la distinction entre vins de consommation et vins d'exportation subsiste entièrement; c'est

12. A. Teixeira DE SOUSA. Projecto apresentado ao Parlamento para acudir á crise duriense, Lisbonne, 1906.

D. Luiz DE CASTRO. Efeitos do decreto duriense, in *Revista Agricola*, t. IX.

celle à laquelle nous aurons sans cesse à revenir au cours de cette étude.

De fait, ce n'est pas seulement par l'étendue de son vignoble ni par l'abondance de sa production que le Portugal occupe une position d'importance mondiale. C'est surtout par la qualité de certains de ses vins. Le Portugal offre, sur la surface relativement réduite de son territoire continental et insulaire, une variété considérable de conditions de sols et de climats, ce qui entraîne une très grande diversité dans les régions viticoles du pays. Or, parmi ces régions viticoles très diverses, il en est qui produisent des vins, comme les vins mûrs du Dão, les vins de table ou de coupage de la Bairrada ou de Collares, qui sont sans doute des vins excellents et très consommés en Portugal, mais qui ne constituent pas des vins exceptionnels qu'il serait difficile de trouver ailleurs. Par contre, d'autres régions produisent des vins tout à fait spéciaux, qu'il est absolument impossible de se procurer dans n'importe quelle autre contrée du monde. Tel est le cas du vin de Porto, du vin de Madère, du vin de Carcavelos, ou du moscatel de Setubal. C'est à ces vins que le Portugal doit la situation exceptionnelle qu'il occupe parmi tous les pays viticoles.

Aussi, le problème viticole se présente-t-il en Portugal, plus peut-être que dans les autres pays, sous deux aspects différents. A côté des vins communs de consommation locale, dont on n'exporte que par hasard des quantités peu considérables, il faut tenir compte des vins généreux dont on consomme, certes, une partie dans le pays même, mais qui sont surtout exploités en vue du commerce d'exportation.

La production et le commerce des vins de consommation diffère sensiblement de la production et du commerce des vins d'exportation. Dans le premier cas, production et commerce dépendent étroitement des conditions locales. La production varie suivant les accidents climatiques de chaque saison, et l'on ne cherche pas à réaliser des types de vins bien définis; de plus, c'est le viticulteur lui-même qui se livrant à un commerce qui ne réclame pas une organisation spéciale ni de grandes disponibilités financières, s'occupe du placement de sa récolte. Dans le second cas, au contraire, production et commerce sont entièrement tournés vers l'extérieur. Ce sont les besoins des marchés étrangers qui font augmenter ou diminuer la production et imposent l'indication

aussi rigoureuse que possible de certains types bien établis, et ce sont les exportateurs qui, grâce aux gros capitaux et à la puissance commerciale dont ils disposent, dirigent l'exploitation des vignes et la fabrication du vin.

Il est évident que ce sont ces vins d'exportation qui présentent le plus d'intérêt au point de vue économique. Ce sont eux, en effet, qui, faisant entrer des réserves d'or considérables dans le pays, contribuent le plus utilement à assurer l'équilibre de la balance commerciale. Aussi, depuis plus d'un siècle, ont-ils été l'objet de la part de l'Etat de soins tout spéciaux. Tandis que la production et le commerce des vins communs étaient pour ainsi dire abandonnés à eux-mêmes, sans surveillance ni protection de la part des pouvoirs publics, les vins généreux furent presque toujours étroitement surveillés et énergiquement défendus par les organismes officiels. L'Etat veille en particulier au maintien de l'intégrité du vignoble produisant les vins généreux. Même à une époque où, dans tous les pays d'Europe, le mot d'ordre était d'arracher les vignes pour donner place aux céréales, le vignoble à vin d'exportation ne subit aucune altération; seul le vignoble à vin commun eut à souffrir de cette politique.

Or, ce sont les conditions de milieu très spéciales du Portugal qui favorisent non seulement l'établissement du vignoble, mais encore la production de ces vins spéciaux. Avant d'aller plus loin, il nous faut nous arrêter un instant à l'étude de ces conditions d'ordre géographique.

## CHAPITRE II

---

# CONDITIONS DE L'ÉTABLISSEMENT DU VIGNOBLE PORTUGAIS

---

### CONDITIONS PHYSIQUES

Si l'on ne tient pas compte de l'encépagement, à cause de son caractère essentiellement régional (nous en réservons l'étude pour les chapitres régionaux), les conditions physiques qui influent sur la production viticole se réduisent aux conditions de sol et de climat.

#### I. LE CLIMAT.

Le facteur climatique présente une importance exceptionnelle parce que le raisin exige une quantité strictement définie de chaleur et d'humidité pour parvenir à sa parfaite maturation.

1° **Chaleur.** — La quantité de chaleur dépend, avant tout, du régime des températures, moyennes ou absolues.

Il faut environ de 9 à 10° de température moyenne pour que la vigne commence à pousser ses bourgeons. Avec une température moyenne de 16° débute la floraison. Enfin, la maturation du raisin exige une température moyenne d'au moins 20°. De plus, il importe que ces températures moyennes soient normalement réparties et qu'elles se succèdent à des intervalles réguliers, afin que l'éclosion des bourgeons puisse avoir lieu en mars, le début de la floraison en mai-juin, et la maturation en août-septembre<sup>1</sup>.

Or, ces conditions de température se trouvent réalisées non seu-

---

1. Paul JAMAIN. La vigne et le vin. Paris, 1901, p. 4.

lement dans l'ensemble du pays, mais encore dans la plupart des régions prises individuellement.

Voici d'abord le tableau des moyennes des températures pour tout l'ensemble du pays :

| HIVER |       |      | PRINTEMPS |       |      | ÉTÉ  |         |      | AUTOMNE |      |      |
|-------|-------|------|-----------|-------|------|------|---------|------|---------|------|------|
| Déc.  | Janv. | Fév. | Mars      | Avril | Mai  | Juin | Juillet | Août | Sept.   | Oct. | Nov. |
| 8,3   | 7,8   | 8,8  | 10,3      | 12,7  | 15,2 | 18,2 | 21,2    | 21,1 | 19,2    | 15,1 | 11,9 |
| 8,3   |       |      | 14,1      |       |      | 20,5 |         |      | 13,5    |      |      |

Ainsi qu'on le voit, la température moyenne de mars est supérieure de 1 à 2° à la température minimum exigée pour l'éclosion des bourgeons, celle de mai-juin est sensiblement égale à la température de la floraison, et celle d'août-septembre correspond exactement à la moyenne de maturation.

Les mêmes indications favorables nous sont révélées par le tableau des températures moyennes par régions.

| STATIONS                  | Année | Mai  | Juin | Juil | Août | Sept | Oct. | Nov  | Déc. | Janv. | Fév. | Mars | Avril |
|---------------------------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|-------|
| <i>Région du Nord :</i>   |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |       |
| Moncorve                  | 14,9  | 17,2 | 21,0 | 24,7 | 24,6 | 21,0 | 15,4 | 10,1 | 7,2  | 5,6   | 7,9  | 10,4 | 14,1  |
| S. Tirso                  |       | 16,4 | 18,8 | 20,7 | 22,3 | 19,5 | 15,9 | 12,5 | 9,7  | 10,9  | 11,7 | 12,4 | 12,2  |
| Porto                     | 14,3  | 15,9 | 18,1 | 20,2 | 19,7 | 19,0 | 15,3 | 11,4 | 9,6  | 8,4   | 9,6  | 10,8 | 13,6  |
| <i>Région du Centre :</i> |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |       |
| Guarda                    | 10,4  | 11,5 | 15,4 | 19,2 | 19,1 | 15,9 | 10,8 | 6,5  | 4,4  | 3,2   | 4,4  | 5,8  | 8,3   |
| Serra da Estrela          | 8,5   | 9,1  | 13,2 | 17,0 | 17,0 | 13,7 | 8,8  | 5,0  | 3,4  | 2,4   | 2,8  | 3,6  | 6,5   |
| Coimbra                   | 14,5  | 16,0 | 18,1 | 20,5 | 20,4 | 19,2 | 15,3 | 11,9 | 9,8  | 9,0   | 9,6  | 11,1 | 13,4  |
| Caldas da Rainha          | 14,5  | 15,4 | 17,0 | 18,2 | 18,2 | 19,1 | 16,5 | 12,6 | 9,5  | 10,6  | 11,7 | 12,4 | 13,7  |
| Lisbonne                  | 15,8  | 16,7 | 19,1 | 21,2 | 21,7 | 20,4 | 17,0 | 13,5 | 11,6 | 10,4  | 11,1 | 12,3 | 14,3  |
| Sintra (Collares)         |       | 15,1 | 16,5 | 20,4 | 23,0 | 19,8 | 17,1 | 14,0 | 10,7 | 9,1   | 11,3 | 13,1 | 10,6  |
| <i>Région du Sud :</i>    |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |       |
| Campo Maior               | 15,8  | 17,4 | 21,0 | 24,8 | 24,7 | 21,7 | 16,6 | 11,6 | 8,7  | 7,8   | 9,3  | 11,2 | 14,4  |
| Evora                     | 15,3  | 16,7 | 18,8 | 23,1 | 21,4 | 20,7 | 16,5 | 12,3 | 9,7  | 8,8   | 10,1 | 11,4 | 14,2  |
| Beja                      | 15,5  | 16,6 | 19,8 | 24,1 | 23,2 | 20,8 | 16,6 | 12,2 | 9,6  | 8,6   | 9,7  | 11,4 | 13,4  |
| Lagos                     | 16,9  | 17,7 | 20,0 | 21,9 | 23,1 | 22,0 | 18,5 | 14,8 | 12,6 | 11,4  | 12,3 | 13,4 | 15,3  |
| Tavira                    |       | 19,4 | 20,8 | 22,9 | 25,5 | 23,6 | 20,7 | 15,5 | 13,7 | 12,4  | 10,3 | 14,2 | 14,6  |
| Faro                      | 17,5  | 18,2 | 21,0 | 23,4 | 24,3 | 21,9 | 19,0 | 15,2 | 12,9 | 11,8  | 12,6 | 13,9 | 16,0  |

Si l'on excepte les terres hautes du Tras-os-Montes, de la Serra de Estrela et du plateau de Guarda, trop froides, à cause de leur altitude (500 à 2.000 mètres) toutes les autres régions portugaises

présentent les conditions les plus favorables à la culture de la vigne.

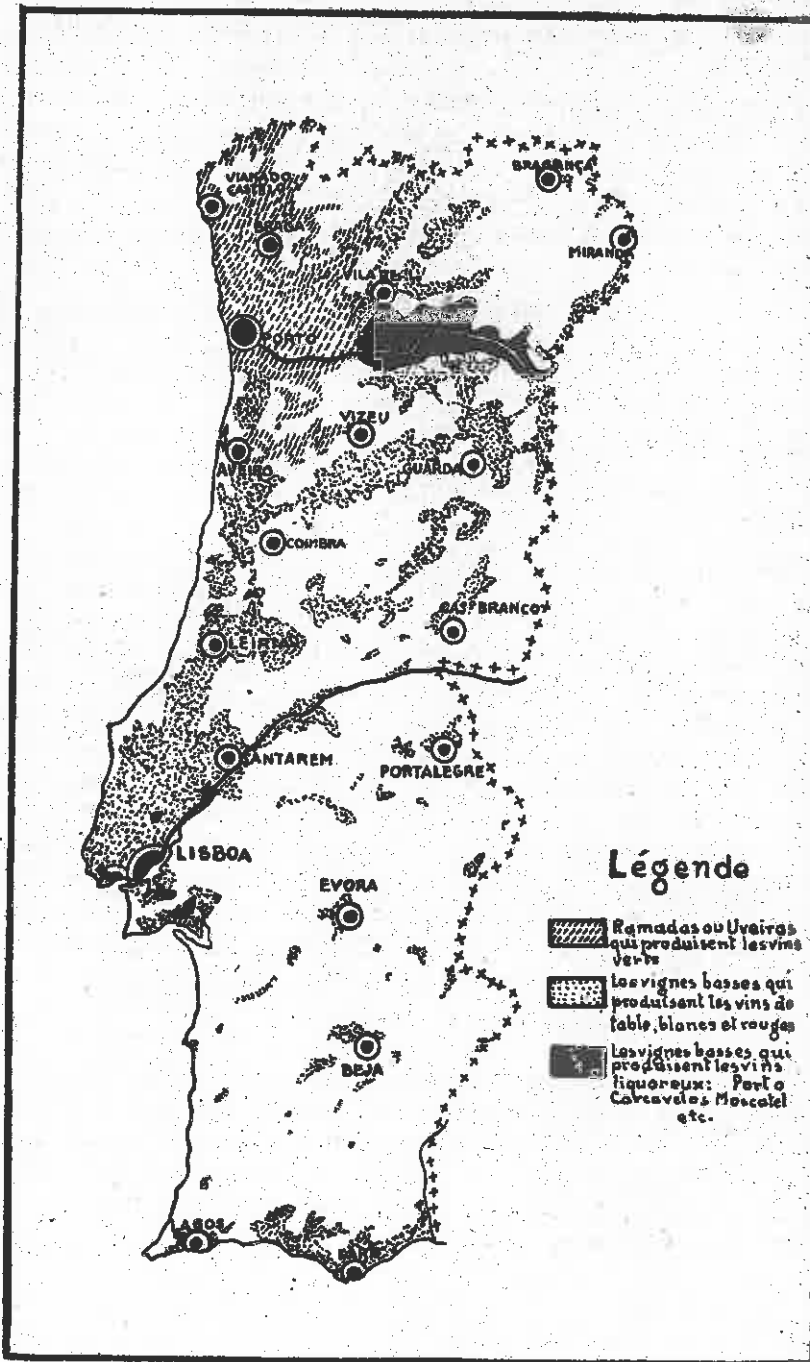
L'étude des conditions moyennes de la température peut utilement être complétée par celle des minima et des maxima. La vigne, en effet, ne peut pas résister ni aux froids trop vifs, ni aux chaleurs trop intenses<sup>2</sup>. Or voici les tableaux des températures minima du mois le plus froid et les températures maxima du mois le plus chaud.

| STATIONS                   | Moyenne des minima | Minimum de Janvier | Moyenne des maxima | Maximum de Juillet |
|----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <i>Région du Nord :</i>    |                    |                    |                    |                    |
| Moncorvo . . . . .         | 2,3                | 5,5                | 27,2               | 33,6               |
| Porto . . . . .            | 5,9                | 0,8                | 25,3               | 36,3               |
| <i>Région du Centre :</i>  |                    |                    |                    |                    |
| Guarda . . . . .           | 1,3                | — 8,6              | 23,6               | 34,6               |
| Serra da Estrela . . . . . | 0,7                | — 9,8              | 19,1               | 26,3               |
| Coimbra . . . . .          | 7,2                | 2,1                | 26,8               | 40,0               |
| Lisbonne . . . . .         | 7,9                | 0,1                | 25,7               | 38,0               |
| <i>Région du Sud :</i>     |                    |                    |                    |                    |
| Campo Maior . . . . .      | 4,4                | 3,6                | 34,0               | 45,0               |
| Evora . . . . .            | 5,9                | 3,1                | 30,8               | 42,9               |
| Lagos . . . . .            | 8,8                | 1,0                | 30,1               | 38,4               |

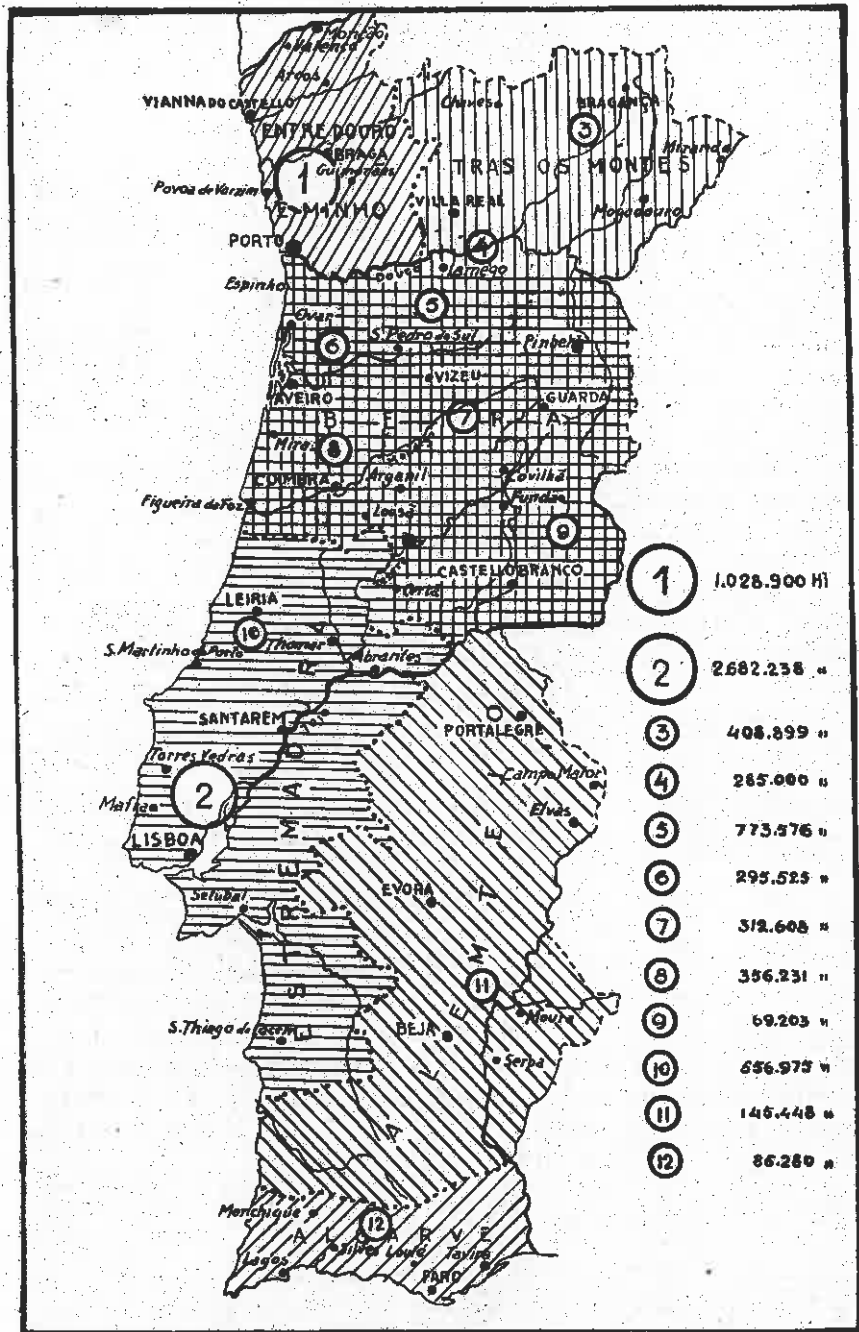
Ce tableau nous montre que si en aucune région du Portugal les froids maxima n'interdisent la culture de la vigne, par contre, il est une région, l'Alemtejo, où des maxima de 42°9 et même de 45°, durant parfois plusieurs jours, peuvent lui nuire considérablement. Il est vrai que partout ailleurs la vigne se trouve dans les meilleures conditions.

Aux données d'ordre purement thermique se rattachent d'autres données à propos desquelles entrent en jeu des facteurs physiques plus complexes : nous voulons parler de l'insolation. Botanistes et agronomes sont d'accord pour reconnaître que la lumière solaire reçue par les ceps exerce une influence considérable sur le développement de la vigne et sur la maturation et la saveur

2. V. Prof. Domizio COVAZZA. Viticoltura, Turin, 1914, p. 72.



Carte I. — Les Vignobles du Portugal



Carte II. — La production vinicole au Portugal

des raisins. Selon M. Filipe de Figueiredo<sup>3</sup>, les conditions d'exposition au soleil sont en Portugal très supérieures à celles de la France, et sensiblement égales à celles de l'Espagne et de l'Italie. Voici un tableau des moyennes annuelles d'insolation, selon les régions et pour l'année 1929 :

|                     | Nombre d'heures | Proportion |
|---------------------|-----------------|------------|
| Mirandela . . . . . | 2.594 h. 42     | 55,5 %     |
| Pinhão . . . . .    | 2.370 h. 00     | 51,1 %     |
| Coimbra . . . . .   | 2.552 h. 05     | 55,6 %     |
| Lisbonne . . . . .  | 2.746 h. 15     | 59,7 %     |
| Evora . . . . .     | 2.994 h. 55     | 65,5 %     |
| Tavira . . . . .    | 3.096 h. 20     | 68,0 %     |

C'est d'ailleurs au printemps et en été, saisons pendant lesquelles se forment, se développent les raisins, que l'insolation est la plus forte ainsi que le montre le tableau ci-après :

| STATIONS            | 1 <sup>er</sup> trimestre | 2 <sup>e</sup> trimestre | 3 <sup>e</sup> trimestre | 4 <sup>e</sup> trimestre |
|---------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mirandela . . . . . | 423 h. 55                 | 825 h. 45                | 957 h. 30                | 387 h. 32                |
| Pinhão . . . . .    | 405 h. 25                 | 737 h. 45                | 856 h. 00                | 379 h. 50                |
| Coimbra . . . . .   | 467 h. 40                 | 776 h. 00                | 869 h. 55                | 438 h. 30                |
| Lisbonne . . . . .  | 459 h. 35                 | 866 h. 35                | 937 h. 25                | 482 h. 40                |
| Evora . . . . .     | 512 h. 25                 | 934 h. 35                | 972 h. 00                | 575 h. 55                |
| Tavira . . . . .    | 510 h. 50                 | 982 h. 55                | 980 h. 50                | 621 h. 35                |

2° **Humidité.** — La quantité d'humidité est fonction du régime des pluies.

D'après certains ampélographes, la vigne exige un minimum de pluviosité annuelle de 550 millimètres et elle supporte mal des maxima de plus de 1.200 millimètres. Le tableau suivant, indiquant les pluviosités mensuelles (en mm.) dans chacune des grandes régions du Portugal montre nettement que ces conditions sont généralement remplies :

3. Filipe DE FIGUEIREDO. A Terra. Esboço de Física Agrícola, 1924, et Resumo Climatológico de Portugal, 1907, p. 4.

| STATIONS                  | Janv. | Fév.  | Mars  | Avril | Mai  | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct.  | Nov.  | Déc.  |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|------|------|---------|------|-------|-------|-------|-------|
| <i>Région du Nord :</i>   |       |       |       |       |      |      |         |      |       |       |       |       |
| Porto . . . . .           | 127,3 | 151,8 | 115,8 | 90,2  | 69,5 | 56,9 | 18,9    | 27,0 | 66,0  | 128,5 | 158,3 | 201,5 |
| <i>Région du Centre :</i> |       |       |       |       |      |      |         |      |       |       |       |       |
| Moncorvo . . . . .        | 49,1  | 64,7  | 46,3  | 40,0  | 52,2 | 38,0 | 13,0    | 12,5 | 41,9  | 79,6  | 76,5  | 92,2  |
| Guarda . . . . .          | 90,0  | 124,0 | 80,0  | 65,7  | 64,6 | 48,9 | 19,5    | 6,2  | 59,2  | 131,3 | 142,1 | 94,6  |
| Coimbra . . . . .         | 89,8  | 90,3  | 101,1 | 94,0  | 81,4 | 45,6 | 18,5    | 14,0 | 59,8  | 102,8 | 119,4 | 109,7 |
| Lisbonne . . . . .        | 88,2  | 96,1  | 74,2  | 50,6  | 46,0 | 22,1 | 6,6     | 6,5  | 10,7  | 78,7  | 120,6 | 103,0 |
| <i>Région du Sud :</i>    |       |       |       |       |      |      |         |      |       |       |       |       |
| Campo Maior . . . . .     | 51,6  | 59,9  | 53,6  | 37,5  | 30,7 | 28,0 | 6,2     | 8,5  | 34,7  | 75,1  | 88,4  | 65,1  |
| Evora . . . . .           | 62,9  | 92,1  | 59,4  | 42,6  | 45,5 | 36,8 | 2,8     | 5,9  | 31,3  | 83,8  | 99,5  | 85,8  |
| Beja . . . . .            | 58,7  | 77,4  | 62,1  | 44,0  | 51,9 | 22,0 | 35,0    | 3,0  | 30,6  | 71,7  | 87,1  | 73,1  |
| Lagos . . . . .           | 57,7  | 58,0  | 46,6  | 31,0  | 23,3 | 12,6 | 1,1     | 2,5  | 20,9  | 62,6  | 87,0  | 91,4  |
| Faro . . . . .            | 55,3  | 55,6  | 47,0  | 36,2  | 21,0 | 7,4  | 0,4     | 0,8  | 14,1  | 56,0  | 69,3  | 55,4  |

Dans la région de Porto, le total de pluies de mars-septembre atteint seulement 444,3 millimètres contre 707,4 pour la période octobre-février, et il en est partout de même, bien que dans des proportions moins accusées. A Moncorvo, ces chiffres sont respectivement, 243,9 et 362,1, à Lisbonne 216,7 et 486,6 et à Faro 126,9 et 191,6.

Il pourrait même sembler que dans certaines régions les minima des mois juillet-août rendent fort difficile la formation du raisin qu'une sécheresse excessive peut gêner considérablement; à Lisbonne la moyenne de juillet est de 6<sup>mm</sup>6, à Evora elle n'est que de 2,8 et à Lagos et à Faro elle tombe à 1,1 et 0,4. Mais, dans une certaine mesure, cette pauvreté en précipitations est compensée par une humidité relative assez forte. Les statistiques nous fournissent, en effet, les chiffres suivants :

| STATIONS                  | Janv. | Fév. | Mars | Avril | Mai  | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. |
|---------------------------|-------|------|------|-------|------|------|---------|------|-------|------|------|------|
| <i>Région du Nord :</i>   |       |      |      |       |      |      |         |      |       |      |      |      |
| Moncorvo . . . . .        | 84,4  | 78,0 | 72,4 | 63,0  | 59,3 | 65,9 | 48,0    | 47,7 | 57,8  | 70,1 | 81,8 | 86,6 |
| Porto . . . . .           | 78,9  | 78,3 | 77,6 | 72,7  | 72,2 | 74,5 | 72,8    | 74,6 | 75,1  | 79,3 | 82,6 | 83,3 |
| <i>Région du Centre :</i> |       |      |      |       |      |      |         |      |       |      |      |      |
| Guarda . . . . .          | 82,8  | 78,9 | 73,6 | 66,7  | 63,4 | 59,6 | 48,4    | 48,6 | 61,6  | 74,7 | 82,6 | 86,0 |
| Coimbra . . . . .         | 80,4  | 80,5 | 78,3 | 74,4  | 74,3 | 74,9 | 71,8    | 73,9 | 73,4  | 78,3 | 81,2 | 83,1 |
| Lisbonne . . . . .        | 77,0  | 75,1 | 71,5 | 69,9  | 66,3 | 64,5 | 62,0    | 61,2 | 65,1  | 70,1 | 76,5 | 80,0 |

*Région du Sud :*

|                       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|-----------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Campo Maior . . . . . | 74,3 | 69,7 | 62,8 | 56,3 | 51,1 | 46,1 | 38,5 | 40,2 | 50,1 | 63,2 | 74,2 | 79,7 |
| Evora . . . . .       | 80,9 | 77,2 | 73,8 | 69,5 | 66,5 | 62,3 | 55,6 | 56,5 | 63,9 | 71,9 | 81,2 | 84,2 |
| Beja . . . . .        | 78,5 | 74,0 | 67,8 | 63,7 | 53,8 | 53,7 | 46,4 | 46,8 | 55,4 | 68,5 | 78,5 | 82,2 |
| Lagos . . . . .       | 72,6 | 72,0 | 69,0 | 66,1 | 62,8 | 60,7 | 61,0 | 57,9 | 63,6 | 68,7 | 72,8 | 75,2 |
| Faro . . . . .        | 71,3 | 72,5 | 69,4 | 69,3 | 67,7 | 66,7 | 66,5 | 64,2 | 66,3 | 74,0 | 75,2 | 76,1 |

En juillet par exemple, mois le plus sec, l'humidité relative est de 62,0 à Lisbonne, de 55,6 à Evora, de 61 à Lagos et de 66,5 à Faro. On peut donc dire que, sans que la vigne soit très à son aise au Sud du Tage, elle ne doit souffrir réellement de la sécheresse qu'en Alemtejo.

En plus des conditions générales de chaleur et d'humidité, il est d'autres facteurs climatiques spéciaux qui exercent une influence sur la vigne. Ce sont le vent, la gelée et la grêle.

La vigne craint les vents violents, soit au début de la poussée des sarments, lorsque les jeunes branches sont encore faibles et risquent de se briser, soit au moment de la maturation, où des souffles, ou trop humides ou trop secs, peuvent venir aggraver les conditions locales. Or, d'une façon générale, si l'on excepte les zones montagneuses et quelques endroits situés au bord même de la mer, le Portugal n'est pas exposé à des vents très violents. D'ailleurs, les mois les plus venteux, février dans le Nord, juillet dans le Centre et le Sud, ne sont pas les mois pendant lesquels a lieu la poussée des jeunes sarments. De plus, au moment de la maturation, les vents dominants sont des vents du Nord, beaucoup moins humides que les vents de l'Ouest et beaucoup moins secs que ceux du Sud et de l'Est.

Quant aux gelées, qui causent tant de dégâts dans les vignobles au printemps, lors de l'éclosion des bourgeons, elles sont extrêmement rares, (sauf naturellement dans les massifs montagneux déjà impropres à la culture de la vigne) ainsi que le montre le relevé des températures minima :

| Stations                   | Mars  | Avril | Mai   |
|----------------------------|-------|-------|-------|
| Moncorvo . . . . .         | — 1,0 | — 0,2 | 5,0   |
| Porto . . . . .            | — 0,2 | — 1,2 |       |
| Guarda . . . . .           | — 7,6 | — 2,2 | — 2,0 |
| Serra da Estrela . . . . . | — 6,0 | — 4,0 | — 2,6 |
| Coimbra . . . . .          | — 2,0 | — 2,4 | 4,2   |

|                   |       |     |     |
|-------------------|-------|-----|-----|
| Lisbonne. . . . . | 2,4   | 5,6 | 5,9 |
| C. Maior. . . . . | — 4,0 | 1,3 | 1,7 |
| Evora. . . . .    | — 1,0 | 3,4 | 4,4 |
| Lagos. . . . .    | 0,5   | 4,4 | 7,7 |

Enfin, la grêle, dont les effets désastreux sont à redouter jusqu'à la veille des vendanges, elle est pratiquement inconnue en Portugal. Même dans la région montagneuse de la Serra de Estrela, le nombre d'orages signalés est infime :

| <i>Région du Nord :</i>    | Orages de grêle |
|----------------------------|-----------------|
| Moncorvo. . . . .          | 1,6             |
| Porto. . . . .             | 6               |
| <i>Région du Centre :</i>  |                 |
| Guarda. . . . .            | 5               |
| Serra da Estrela . . . . . | 15              |
| Coimbrã. . . . .           | 7,3             |
| C. da Rainha. . . . .      | 0,4             |
| Lisbonne. . . . .          | 1               |
| <i>Région du Sud :</i>     |                 |
| Campo Maior . . . . .      | 1               |
| Evora. . . . .             | 1               |
| Beja. . . . .              | 2,5             |
| Lagos. . . . .             | 0,5             |
| Faro. . . . .              | 0               |

On peut donc dire qu'en Portugal la vigne est remarquablement protégée contre les fléaux qui s'acharnent contre elle dans les autres pays viticoles et tout particulièrement en France.

## II. LE SOL.

Bien que la vigne prospère dans les terrains les plus divers, il n'en est pas moins vrai que certains sols lui conviennent mieux que d'autres, soit par leurs qualités physiques soit par leurs qualités agrolologiques.

1° **Qualités physiques du sol.** — La vigne se plaît dans les terrains pas trop lourds, qui permettent l'aération du sol, assurent l'écoulement ou l'infiltration des eaux et retiennent la chaleur

pendant le jour pour la rendre pendant la nuit. Le Portugal abonde en terrains de ce genre. Voici quelques exemples :

Les vallées du Minho sont constituées par des terrains d'alluvions d'origine granitique, quelque peu argileuses et fertiles. Ces sols sablo-argileux sont, en général, excellents pour la vigne. On les trouve surtout sur les bords du Minho, entre Valença et Monção, dans les vallées du Cavado et du Homem, dans la vallée inférieure du Leça, et dans la région comprise entre Vila Nova de Famalicão et Guimarães.

Dans la vallée du Haut-Douro prédominent les schistes cristallins paléozoïques du Précambrien et du Silurien. Ces roches se désagrègent facilement sous l'influence des variations météorologiques et donnent des terrains caillouteux dans lesquels les racines de la vigne peuvent sans peine pénétrer très profondément. De plus, elles sont douées d'un pouvoir de rayonnement calorifique considérable <sup>4</sup>.

Plus au Sud et le long de la côte, la Beira Littorale a des sols formés de sable et de calcaires crétacés, de marnes, d'argiles et de calcaires jurassiques et de sables tertiaires, remarquablement aptes à la viticulture.

En Estrémadoure, région très variée, on trouve des sols calcaires et sablonneux d'origine lacustre, comme à Cartaxo et à Santarem, des sols caillouteux jurassiques et crétacés comme à Torres Vedras, des marnes et des calcaires jurassiques comme à Bucelas, des sols caillouteux oligocènes comme à Carcavelos, des sols sablonneux tertiaires comme à Collares, des terrains argilo-calcaires du Jurassique supérieur comme à Arruda, à Alemquer et à Cadaval, des terrains basaltiques et des roches calcaires gréseuses et marneuses du Crétacé et du Tertiaire, comme dans la région de Lisbonne, des terrains sablonneux du Pliocène comme dans la région de Setubal qui, bien qu'au Sud du Tage, font encore partie de l'Estrémadoure.

Enfin, en Alemtejo et en Algarve, on rencontre des calcaires à Cuba et à Vidigueira, des terrains sablonneux à Elvas et du crétacé à Fuzeta et Moncarapicho, qui permettent aussi l'établissement de bons vignobles <sup>5</sup>.

4. SILVA TELES. Aspectos Geograficos e Climatologicos, Lisbonne, 1929, p. 12.  
— E. MENDES FARAP. Les conditions agricoles du Portugal, Lisbonne, 1930.

5. FILIPE DE FIGUEIREDO. Le sol arable et le climat, in Le Portugal au point de vue agricole, 1900.

2° **Qualités agrologiques des sols.** — La vigne a besoin pour prospérer pleinement, d'azote, d'acide phosphorique, de potasse, de magnésie, de calcaires, d'oxyde de fer. On connaît l'action heureuse de l'azote sur la végétation et on peut admettre avec MM. Müntz, Chappaz et Rousseaux que l'azote est la dominante de la vigne. Un excès d'azote peut néanmoins être nuisible à un moment donné et, dans ce cas, l'action de frein exercée par l'acide phosphorique devient utile.

L'action de la potasse est essentielle pour le développement des ceps. Elle favorise la migration de l'amidon. Le calcaire exaspère « le bouquet ».

Les analyses chimiques des terres de Portugal nous montrent très clairement que leur composition est favorable à la culture de la vigne; qu'il nous suffise de donner quelques exemples.

Les terrains du Minho, qui produisent les vins verts, ont la composition suivante, d'après M. Raoul João de Sá Dantas :

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Azote. . . . .                     | 2.702   |
| Acide phosphorique. . . . .        | 3.024   |
| Potasse. . . . .                   | 2.372   |
| Calcaire. . . . .                  | Traces. |
| Magnésie. . . . .                  | 1.404   |
| Oxyde de fer et d'alumine. . . . . | 58.280  |

Ces terrains, extrêmement pauvres en calcaire, sont, par contre, bien pourvus en autres éléments.

Dans la région des vins généreux du Douro, on a obtenu les analyses suivantes, grâce à MM. Joulie et Julio Eduardo dos Santos :

*Quinta da Tranqueira*

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Azote. . . . .              | 0,3  |
| Acide phosphorique. . . . . | 0,3  |
| Potasse. . . . .            | 1,75 |
| Calcaire. . . . .           | 0,25 |

*Quinta da eira Velha.*

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Azote. . . . .              | 0,11  |
| Acide phosphorique. . . . . | 0,025 |
| Potasse. . . . .            | 0,40  |
| Calcaire. . . . .           | 0,18  |

Pour l'Estrémadoure, nous pouvons présenter les tableaux suivants, donnant la composition des sols des environs de Lisbonne, et de ceux de Collares :

*Tapada de Ajuda (Lisbonne).*

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| Potasse. . . . .            | 0,31  | 0,52 |
| Calcaire. . . . .           | 3,01  | 1,57 |
| Acide phosphorique. . . . . | 0,48  | 0,47 |
| Oxyde de fer. . . . .       | 10,04 | 2,18 |

*Collares.*

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Azote. . . . .                   | 0,07  |
| Potasse. . . . .                 | 0,489 |
| Calcaire. . . . .                | 0,913 |
| Magnésie. . . . .                | 0,101 |
| Oxyde de fer et alumine. . . . . | 8,23  |
| Acide phosphorique. . . . .      | 0,069 |

CONDITIONS HUMAINES

Mais la vigne ne saurait se contenter d'un climat et d'un sol favorables. Plante avide de soins délicats et variés, administrés au moment voulu et sans perdre de temps, elle réclame une main-d'œuvre abondante, s'exerçant sur un espace relativement restreint. Il nous faut donc examiner la question de la main-d'œuvre et la question du régime de la propriété en Portugal.

I. LA MAIN-D'ŒUVRE.

Dans l'ensemble, le Portugal semble suffisamment peuplé pour qu'une grande partie de ses habitants puissent se consacrer à la culture de la vigne. D'après les résultats du dernier recensement, la population portugaise s'élève à 6.032.991 habitants, dont 5.621.977 pour le continent et 411.014 pour les îles de Madère et des Açores. La densité moyenne est donc de 65,6 habitants par kilomètre carré. Sensiblement inférieure à celle de l'Italie (125), elle est bien supérieure à celle de l'Espagne (41,6) et presque égale à celle de la France (75,9). Mais il y a lieu de remarquer qu'en Portugal la population rurale l'emporte de beaucoup sur la population urbaine, alors que dans les autres pays viticoles elle ne lui est que de peu supérieure. Voici d'ailleurs un tableau fort éloquent :

|                   | Population (o/o) |         |
|-------------------|------------------|---------|
|                   | Rurale           | Urbaine |
| Portugal. . . . . | 95,9             | 4,1     |
| France. . . . .   | 59,0             | 41,0    |
| Italie. . . . .   | 54,5             | 45,5    |
| Espagne. . . . .  | 65,0             | 35,0    |

Après avoir examiné la densité de la population, il convient d'étudier sa répartition entre les diverses activités professionnelles, or la population portugaise se consacre surtout à l'agriculture, à l'industrie et au commerce dans les proportions suivantes :

| LOCALITÉS                 | Population se consacrant à |           |          |
|---------------------------|----------------------------|-----------|----------|
|                           | Agriculture                | Industrie | Commerce |
| <i>Région du Nord :</i>   |                            |           |          |
| Bragança. . . . .         | 73,9 %                     | 12,9 %    | 4,3 %    |
| Vila Real. . . . .        | 77,1 %                     | 10,8 %    | 3,4 %    |
| Viana do Castelo. . . . . | 70,9 %                     | 15,1 %    | 3,7 %    |
| Braga. . . . .            | 59,6 %                     | 23,9 %    | 5,2 %    |
| <i>Région du Centre :</i> |                            |           |          |
| Coimbra. . . . .          | 64,1 %                     | 18,1 %    | 4,6 %    |
| Lisbonne. . . . .         | 27,5 %                     | 29,8 %    | 13,4 %   |
| Santarem. . . . .         | 68,6 %                     | 16,7 %    | 4,6 %    |
| <i>Région du Sud :</i>    |                            |           |          |
| Evora. . . . .            | 65,1 %                     | 15,6 %    | 5,1 %    |
| Beja. . . . .             | 69,3 %                     | 13,4 %    | 3,8 %    |
| Faro. . . . .             | 60,6 %                     | 14,7 %    | 3,8 %    |

La grande majorité de la population portugaise vit donc du travail de la terre. Rien ne semble plus favorable à priori à la culture de la vigne.

Mais cette population rurale et agricole n'est pas également répartie sur toute l'étendue du pays. C'est ce que nous montre le tableau suivant de la densité moyenne, de la densité maximum et de la densité minimum de diverses régions du Portugal.

| LOCALITES                  | Densité<br>moyenne | Densité<br>maximum | Densité<br>minimum |
|----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <i>Région du Nord :</i>    |                    |                    |                    |
| Bragança . . . . .         | 28 %               | 47 %               | 23 %               |
| Vila Real . . . . .        | 57 %               | 276 %              | 26 %               |
| Viana do Castelo . . . . . | 97 %               | 143 %              | 63 %               |
| Braga . . . . .            | 133 %              | 317 %              | 31 %               |
| <i>Région du Centre :</i>  |                    |                    |                    |
| Aveiro . . . . .           | 110 %              | 1.915 %            | 54 %               |
| Coimbra . . . . .          | 85 %               | 172 %              | 30 %               |
| Guarda . . . . .           | 48 %               | 86 %               | 29 %               |
| Lisbonne . . . . .         | 89 %               | 4.059 %            | 7 %                |
| Santarem . . . . .         | 43 %               | 105 %              | 9 %                |
| <i>Région du Sud :</i>     |                    |                    |                    |
| Evora . . . . .            | 17 %               | 45 %               | 12 %               |
| Beja . . . . .             | 16 %               | 32 %               | 12 %               |
| Faro . . . . .             | 51 %               | 163 %              | 15 %               |

La population est donc en moyenne beaucoup plus dense dans le Nord et le Centre que dans le Sud du pays. C'est là sans doute une conséquence des conditions géographiques. Le Minho, par exemple, situé à proximité de la mer, possédant des sols de bonne qualité et jouissant d'un climat favorable est beaucoup plus peuplé que l'Alemtejo, dépourvu de ports, aux sols peu fertiles, et au climat parfois excessif. Mais il faut y voir également une conséquence des conditions dans lesquelles s'est faite la colonisation intérieure du pays, lors de la Reconquête. Quoi qu'il en soit, il apparaît dès maintenant qu'en Alemtejo la population est, en général, trop clairsemée pour pouvoir subvenir à la culture de la vigne, alors que dans les autres régions elle paraît suffisante.

Il serait certes fort intéressant, de connaître maintenant par région le pourcentage de la population se consacrant aux travaux de la viticulture. Mais, en l'absence de statistique rigoureuse, il est presque impossible de donner des chiffres exacts. Et cela se comprend facilement : toute la population agricole s'occupe plus ou moins de viticulture, à des degrés divers, et il faut tenir compte des migrations intérieures qui font passer temporairement d'un endroit à l'autre des troupes de manœuvres employés aux travaux de la vigne, et spécialement aux vendanges.

## II. LE RÉGIME DE LA PROPRIÉTÉ.

Le régime de propriété qui convient le mieux à la vigne est en règle générale, le régime de la moyenne et surtout de la petite propriété.

Or, d'après M. Bento Carqueja <sup>6</sup>, dans tout l'ensemble du Portugal, c'est la petite propriété qui l'emporte, et de beaucoup, sur la moyenne et sur la grande. Tels sont, en effet, les chiffres auxquels il est parvenu à la suite des études qu'il a consacrées depuis longtemps à la question : la petite propriété occuperait 55,5 % de la surface cultivée, la moyenne 17 % et la grande 17,5 %.

Mais cette proportion n'est pas uniforme sur toute l'étendue du pays. La petite propriété domine dans le Nord, dans le Minho et le Tras-os-Montes, sous forme de *quintas* ou de *casais*, si bien étudiés par M. Sertorio Monte Pereira, où l'on se livre à la culture intensive en particulier des arbres fruitiers et de la vigne <sup>7</sup>. Dans la région du Centre, et surtout en Extrémadoure commencent à apparaître les moyennes propriétés, les *lavouras* où prédominent les céréales et les prairies artificielles, mais on trouve encore, surtout dans la Beira Littorale un grand nombre de *quintas* où l'élément principal demeure la vigne. Au Sud du Tage, l'Alemtejo offre un spectacle tout différent : là s'étendent à perte de vue les *herdades*, grandes propriétés couvertes de champs de céréales, de pâturages, de chênaies et, exceptionnellement, de vignobles, et dont l'immensité est hors de proportion avec les capacités administratives de leurs propriétaires, qui souvent résident hors de leurs domaines. Enfin, en Algarve on retrouve la petite propriété, les *hortas*, conçues d'une façon plus moderne que dans le Minho, et où les paysans, intelligents et actifs, consacrent une grande partie de leur temps à la viticulture.

## LES DIFFÉRENTES RÉGIONS VITICOLES DU PORTUGAL

L'étude à laquelle nous venons de nous livrer sur les conditions physiques et humaines de la viticulture, nous permet tout d'abord de faire le départ entre les régions viticoles et les régions non viticoles du Portugal.

6. Bento CARQUEJA. *Economia Política*, t. IV, p. 337.

7. Sertorio DE MONTE PEREIRA. *Notas sobre Portugal*, t. I, p. 134.

Deux régions sont impropres à la culture de la vigne. Ce sont, au Nord du Tage, les terres hautes du Tras-os-Montes et de la Serra de Estrela, où le climat est très rigoureux et le sol trop peu fertile. Le peu de vigne que l'on cultive dans ces régions n'a qu'un intérêt non seulement local, mais encore privé.

Partout ailleurs, les conditions sont, à des titres divers, favorables à la vigne. Mais là encore il faut distinguer entre les régions.

Au Nord du Douro, nous relevons deux sous-régions très caractéristiques, l'une, le Haut-Douro, correspondant à la vallée encaissée de ce fleuve et de ses affluents, chaude et sèche, très ensoleillée au sol schisteux, disposant d'une main-d'œuvre abondante répartie sur de petites propriétés; l'autre le Minho, entre ce fleuve et le Bas-Douro, où les conditions humaines sont presque identiques mais dont le sol est d'origine granitique, et qui est douée d'un climat chaud, moins ensoleillé, et beaucoup plus humide. La première est le domaine des vins généreux de Porto, la seconde celui des vins verts.

Entre le Douro et le Tage-Sado nous devons considérer la bande qui longe la côte du Portugal. Mais là encore nous sommes obligés à distinguer deux sous-régions : au Nord, la Beira Littorale, caractérisée par une température douce et une grande humidité, un sol argilo-sableux et un régime de petite propriété. Au Sud, l'Estrémadoure, plus sèche et plus chaude, au sol extrêmement varié, à tendance sablo-argileuse, et où l'on voit apparaître la moyenne propriété. La Beira Littorale produit surtout des vins de coupage, l'Estrémadoure surtout des vins de table. Il faut dire d'ailleurs que ces sous-régions ne présentent pas non plus un aspect uniforme. Des accidents du relief y déterminent des enclaves bien protégées, plus chaudes et plus sèches. Les Serras de Caramulo et de Bussaco, arrêtant les vents pluvieux de l'Océan, font de la vallée du Dão une petite région de vins de table, tandis que les Serras de Sintra et d'Arrabida, qui forment barrière contre les vents froids du Nord, permettent de cultiver à Carcavelos et à Setubal, des vignobles à vins liquoreux.

Enfin, au Sud du Tage-Sado, outre l'Alemtejo, avec ses vins de coupage et de chaumière, l'Algarve, pays de population abondante, répartie en de petites exploitations, aux sols sablonneux ou calcaires très chauds et très secs, produit des vins présentant des qualités qui en font d'excellents vins de coupage.

La division que nous venons d'adopter est une division essentiellement géographique, qui tend à mettre en relief les grandes régions viticoles du Portugal. Elle concorde à peu de chose près avec la division des zones viticoles établie par le décret n° 19.253, du 17 décembre 1930. Toutefois, cette division officielle, ayant un caractère essentiellement administratif, diffère de la nôtre sur quelques points. Nous croyons néanmoins intéressant de l'indiquer ci-après :

« ART. 13. — Le pays doit être considéré comme divisé en neuf régions viticoles.

« 1° La région du **Nord Littoral** constituée par les districts de Viana do Castelo, Braga, Porto, et par les *concelhos*<sup>8</sup> de Ribeira da Pena, Mondim de Basto, du district de Vila Real, par les *concelhos* du district d'Aveiro, sauf ceux de Oliveira do Bairro, Amadia et Mealhada, par les *concelhos* de Sinfães, Resende, sauf les *freguezias*<sup>9</sup> de Barrô de ce *concelho*, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Oliveira de Frades et Vouzela, du district de Vizeu; cette zone comprend la région démarquée des vins verts, telle que les lois en vigueur la délimitent.

« 2° La zone de **Tras-os-Montes et du Douro**, constituée par les districts de Vila Real, sauf les *concelhos* de Ribeira da Pena et Mondim de Basto et de Bragança, par les *concelhos* de Lamego, Armamar, Tabuaço et S. João da Pesqueira, par la *freguezia* de Barró, par la *concelho* de Rezende, du district de Vizeu, par les *concelhos* de Vila Nova de Fozcôa, Meda, et Figueira de Castelo Rodrigo, du district de Guarda. Cette région comprend les zones démarquées des vins généreux et purs du Douro, telles que les lois en vigueur les délimitent.

« 3° La zone de la **Beira Alta**, constituée par les *concelhos* de Moimenta, Tarouca, Vila Nova de Paiva, Sernancelhe, Pendeiro, Sátão, Vizeu, Penalva do Castelo, Tondela, Mortagua, S. Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas et Mangualde, du district de Vizeu, par les districts de Guarda sauf les *concelhos* de Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Vila Nova de Foscôa, et par les *concelhos* de Tabuaço, Oliveira do Hospital, du district de Coimbra. Cette zone comprend la région démarquée du Dão, telle que les lois en vigueur les délimitent, sauf les *concelhos* de Oliveira de Frades, Vouzela, S. Pedro do Sul, Castro Daire, Vila Nova de Paiva, Sinfães et Rezende.

« 4° La zone de la **Beira Littorale**, constituée par les districts de Coimbra, sauf les *concelhos* de Taboa, Oliveira do Hospital, par les

8. On appelle *concelho* en Portugal une division administrative régionale du pays, analogue au point de vue de l'extension aux cantons français.

9. La *freguezia* correspond aux communes.

*concelhos* de Oliveira do Bairro, Anadia, Mealhada, par le district d'Aveiro, celui de Leiria, sauf par les *concelhos* de Pederneira, Alcobaca, Caldas da Rainha, Peniche, Obidos; cette zone comprend la région de la Bairrada, non délimitée.

« 5° La zone du **Centre littoral**, constituée par les *concelhos* de Pederneira, Alcobaca, Caldas da Rainha, Peniche, Obidos, du district de Leiria, et par ceux de Lisbonne et de Setubal; cette zone comprend les régions démarquées de Collares, Carcavelos, Bucelas et Setubal, telles que les lois en vigueur les délimitent, et aussi la région non encore démarquée d'Alcobaca et Torres.

« 6° La zone du **Ribatejo**, constituée par les districts de Santarem et Castelo Branco. Cette zone comprend la région de Cartaxo non encore délimitée.

« 7° La zone de l'**Alentejo**, constituée par les districts de Portalegre, Evora, Beja; cette zone comprend la région de Borba, non encore délimitée.

« 8° La zone de l'**Algarve**, constituée par les districts de Faro. Cette zone comprend la région de Fuzeta, non encore délimitée.

« 9° La zone de **Madeira**, constituée par les districts de Funchal, cette zone comprend la région démarquée de Madeira, telle que les lois en vigueur la délimitent. »

Cette division est excellente au point de vue administratif, mais si l'on adopte un point de vue géographique, on s'aperçoit qu'il convient de rattacher à la Beira Littorale la région du Dão, appartenant d'après le décret à la Beira Alta, et que la région de Cartaxo, placée par le même décret dans le Ribatejo, doit en réalité être comprise dans l'Estrémadoure.

Nous pouvons donc passer dès maintenant à l'étude détaillée de chacune des grandes régions viticoles du Portugal.

LIVRE II

---

LES RÉGIONS VITICOLES

## CHAPITRE PREMIER

### LA RÉGION VITICOLE DU SUD

#### A). LA SOUS-RÉGION DE L'ALEMTEJO

1. **Les conditions de la viticulture.** — L'Alemtejo, limité au Nord par le Tage, à l'Ouest par l'Estrémadoure et l'Océan, et au Sud par les Serras de Monchique et de Caldeirão, est compris entre 37°25' et 39°40' de latitude N. Avec ses 24.411 kilomètres carrés il occupe, à peu de chose près, le tiers de la superficie totale du Portugal continental.

Bien que cette vaste région soit comprise, comme tout l'ensemble du territoire portugais, dans la zone de la vigne, ce n'est que tout récemment, ainsi que le notent MM. A. A. de Aguiar<sup>1</sup> et Cincinato da Costa<sup>2</sup>, que la viticulture a pris en Alemtejo le développement qu'on y remarque aujourd'hui. Ce n'est pas à dire évidemment que, au moins en certains endroits, la vigne n'y ait pas été cultivée depuis fort longtemps. Autant que nous puissions savoir, car les documents historiques n'abondent pas et nous en sommes réduits à des hypothèses, la viticulture était pratiquée avec succès et peut-être dès l'antiquité romaine, dans une région comprise entre Evora et Beja, et notamment autour de Cuba et de Vidigueira, noms dont l'étymologie semble bien se rapporter à la vigne et à la fabrication du vin. Mais ce n'est que vers le milieu du dix-neuvième siècle que s'élargit l'aire de la viticulture alemtejane. En effet, lors de la crise de l'oïdium, qui, à partir de 1856, frappa les vignobles portugais du Nord du Tage, l'attention se tourna tout naturellement vers l'Alemtejo qui avait échappé au fléau. Les vins du Sud du Tage, absolument inconnus jusqu'alors du reste du Portugal, firent leur apparition sur les marchés intérieurs, et notamment à Lisbonne. Aussitôt, ces pos-

1. A. A. DE AGUIAR. Conferencias sobre Vinhos, Lisbonne, 1876.

2. CINCINATO DA COSTA. Les vignobles et les vins, Lisbonne, 1900.

sibilités de vente encouragèrent les propriétaires de l'Alemtejo à planter des vignes. De cette époque date la constitution actuelle du vignoble alemtejan.

En dépit des incontestables progrès de la vigne en Alemtejo, il faut avouer cependant que cette province ne saurait être considérée comme une grande région viticole. Tout au contraire. L'Alemtejo tire la majeure part de son importance de la culture des céréales, et surtout de l'exploitation de ses nombreuses plantations d'oliviers et de chênes-liège. La vigne n'y occupe qu'un rang tout à fait secondaire. Selon les statistiques récentes (1926) nous voyons que dans les trois districts de Portalegre, Evora et Beja, la vigne n'occupe que 1.500, 6.300 et 7.300 hectares, soit 0,37, 1,39 et 1,12 pour cent de la superficie cultivée. Et ces chiffres, déjà très faibles en eux-mêmes, le paraissent encore davantage si on les compare à ceux des grandes régions viticoles que nous étudierons par la suite<sup>3</sup>.

A vrai dire, les conditions de sol que l'on rencontre en Alemtejo ne sont pas inférieures à celles que présentent les autres régions du pays. Sans doute on relève, surtout dans la région de Beja, des terres argileuses très lourdes, connues sous le nom de *barros fortes*, qui conviennent aussi peu que possible à la culture de la vigne. Mais partout ailleurs dominent des terres meubles; au Nord, dans le Haut-Alemtejo, ce sont des sols granitiques, un peu froids, mais facilement cultivables; plus au Sud, dans le Bas-Alemtejo, apparaissent des terrains de constitution plus variée, argilo-arénacés et aréno-argileux, avec même, en certains endroits, des affleurements de calcaires lacustres et des pointements de roches éruptives anciennes, surtout dans la zone de Vidigueira et Cuba. Au point de vue chimique, ce sont d'ailleurs les sols les plus complets et les mieux équilibrés, et on ne peut guère leur reprocher que leur pauvreté relative en phosphore. Par conséquent, en principe, la vigne pourrait prospérer sur la plus grande partie de l'Alemtejo<sup>4</sup>.

Par contre, les conditions de climat sont bien loin d'être entièrement favorables au développement régulier de la vigne.

Tout d'abord, l'Alemtejo est caractérisé par une température

3. MARIO VIEIRA DE SA. O Alemtejo, sua descrição geral, principais produções e projecto de irrigação, Lisbonne, 1911.

4. FILIPE DE FIGUEIREDA. A Terra, 2<sup>e</sup> édition, Lisbonne, 1924.

extrêmement élevée pendant la période de végétation de la vigne; sans doute, la température moyenne annuelle n'est que de 16° à Evora, de 16°,7 à Elvas et de 15°,5 environ à Alcacer do Sal, données égales, voire même inférieures à celles des autres stations portugaises, celles du Minho exceptées. Mais cela tient au fait que l'hiver y est rigoureux; pendant les mois d'octobre à avril, on enregistre souvent, à Elvas et à Evora, et peut-être aussi à Alcacer do Sal, des températures sensiblement plus basses que celles des régions les moins élevées du centre sinon même du Nord du pays. Mais à partir de mai, le thermomètre monte rapidement et bat tous les records : la moyenne est à Elvas et à Evora de 16°9 et 16°3 en mai, 23°5 et 21°4 en juin, 26°2 et 24°1 en juillet, 26°1 et 24°3 en août, 21°9 et 21° en septembre; et les chiffres des moyennes des maxima sont encore plus impressionnants : 31°1 en juin à Elvas, 33°1 en août à Evora, et les maxima absolus de 40°5 et même 41°3 ne sont pas rares pendant le mois de juillet. Si nous avons des données certaines pour Alcacer, il est vraisemblable que les chiffres ne contrediraient pas ceux que nous venons d'indiquer.

D'autre part, les moyennes de pluviosité sont extrêmement basses. On relève pour toute l'année un peu plus de 507 mm. à Castro Verde, 649 mm. à Evora, et 430 mm. seulement à Elvas, pour 83,111 et 37 jours de pluie. Pendant la saison froide, l'Alemtejo reçoit des quantités presque normales. La moyenne de janvier est de 88 mm. 9 pour 18 jours de pluie à Evora, celle de février est de 72 mm. pour 11 jours de pluie à Elvas, et celle de mars de 61 mm. pour 10 jours de pluie à Castro Verde. Aussi, l'impression de sécheresse ne peut-elle que se fortifier, si l'on ne considère que la saison chaude. Dans le mois de mai, la moyenne s'effondre avec 19 mm. 3 à Elvas, 28 mm. à Evora et 23 mm. 3 à Castro Verde. En juin, on note 19 mm. 6, 21 mm. 1 et 24 mm. 22; en juillet, 1,4, 9,4 et 5,6. En août, 0,8, 10,3 et 0,7. En septembre, 5,8, 7,3 et 4,7. Il faut dire d'ailleurs que ces pluies si peu abondantes sont en général des orages qui produisent peu d'effet. Dans les trois stations ci-dessus la moyenne des jours de pluie pendant la saison chaude dépasse rarement 5 par mois.

Quant à l'insolation, elle est considérable. La moyenne annuelle d'Elvas est de 3.033 heures, et celle d'Evora de 2.995 h. 55', soit un pourcentage de 66,2 et 65,5. Pendant la saison chaude, cette proportion s'accroît encore : 78,2 et 77,4 en mai; 80,6 et 79,7 en

juin; 84,6 et 83,3 en juillet; 84,3 et 85,2 en août, pour se maintenir encore à 65,5 et 63,3 en septembre. Aussi l'évaporation est-elle beaucoup plus forte que dans n'importe quelle autre région du Portugal. La moyenne annuelle est de 1.451,8 à Elvas et de 1.652,4 à Evora. Et c'est naturellement surtout pendant la saison chaude qu'elle est impressionnante. Dès avril elle atteint 94,3 et 122,7; en mai on calcule 128,1 à 152,2; en juin 185,5 et 215,3; en juillet 258,7 et 275,3; en août 254,9 et 286,9, et en septembre 142,9 et 145,6.

Toutes ces données nous permettent de comprendre que ce soit dans l'Alemtejo que l'on trouve les chiffres les plus bas pour l'humidité relative. A vrai dire, la moyenne annuelle de 63,7 à Elvas et 72 à Evora n'a rien de très étonnant dans un pays comme le Portugal. Les mois d'hiver sont, en effet, relativement humides avec, par exemple, 78 et 89 en janvier, 75 et 90 en février. Mais la moyenne tombe rapidement à 58 et 65 en mai, et 53 et 55 en juin, 42 et 61 en juillet, 38 et 67 en août, 63 et 67 en septembre. On peut donc dire en toute assurance que, pendant les mois utiles pour la vigne, l'Alemtejo présente des conditions climatiques véritablement extraordinaires et fort peu favorables à cette culture.

Les conditions humaines sont dans l'ensemble tout aussi peu favorables, car la vigne ne trouve pas, à cause du régime de la propriété et des faibles possibilités de la main-d'œuvre, les soins qu'elle est en droit d'exiger<sup>5</sup>.

Après la reconquête définitive de l'Alemtejo sur les Maures, Alphonse III s'appliqua à occuper cette vaste région. Mais cette province, aride et sèche, aurait été difficilement mise en valeur si l'on avait morcelé la terre entre un nombre considérable de petits propriétaires, comme on l'avait fait au Nord et au centre du pays. Aussi, les plaines alemtejanas furent-elles réparties entre les ordres militaires et religieux qui se taillèrent d'immenses propriétés, ancêtres des *herdades*, où dominèrent la culture des céréales, l'élevage du bétail et l'exploitation des forêts de chêne-liège et des oliveraies. Ce régime de la propriété ne fut pas favorable à l'agriculture. Dès le milieu du quatorzième siècle, des plaintes nombreuses et justifiées se faisaient entendre contre la

5. *Boletim de Estudos Fisiograficos* du ministère de l'Agriculture, décembre 1930.

négligence des grands propriétaires fonciers. Et de nos jours, malheureusement, la situation ne s'est pas améliorée. Il est courant de rencontrer en Alemtejo des *herdades* de 1.000, 3.000, 5.000, 10.000, souvent même 20.000 hectares, dont les propriétaires vivent dans les villes, à Evora ou à Lisbonne, sans plus se soucier des améliorations à apporter à leurs terres. En particulier, on ne se préoccupe que fort peu de l'encépagement. Tout d'abord, les viticulteurs, désireux de faire de grosses récoltes, adoptent les cépages les plus productifs, sans se rendre compte que la quantité nuit le plus souvent à la qualité. De plus, les vignobles offrent la plus grande variété de plants, ce qui entraîne de regrettables inégalités dans la maturation des récoltes. Bien peu de propriétaires ont pris pour ligne de conduite d'uniformiser et de sélectionner leurs encépagements. Il est évident que dans ces conditions on ne peut obtenir que du vin médiocre.

Ce régime est aggravé encore par la faible densité de la population, et par conséquent la rareté de la main-d'œuvre. Autour du *monte* ou résidence de l'intendant chargé de l'exploitation de chaque *herdade*, vivent quelques paysans, nommés *ganhões* (valets de ferme), dirigés par un chef appelé *abegão*; ce sont des ouvriers agricoles très attachés à leur terre, mais très ignorants et très malheureux; ils vivent dans des petites maisons, *casinhas*, et ne pensent même pas à recevoir un salaire, pourvu que le maître leur assure leur maigre nourriture. A côté des *ganhões*, qui travaillent toujours dans la même *herdade*, il faut signaler les *maltezes* ou *eiganos* (chemineaux), qui mènent la vie nomade et vont de *monte* en *monte* demander des emplois temporaires. Mais la plupart de ces ouvriers agricoles, sédentaires et nomades, sont employés aux gros travaux de l'agriculture. D'une façon générale, ils s'entendent mal à soigner la vigne. La culture de la vigne est, en général, confiée à des émigrants du Nord qui, par bandes d'une cinquantaine, sous la conduite de leur *managiro* descendent des terres hautes du Traz-os-Montes ou de la Beira. Les émigrants du Traz-os-Montes, appelés *valadeiros* sont des montagnards énergiques, très résistants et à qui on réserve les travaux les plus rudes de l'hiver et du printemps. Quant aux émigrants de la Beira, les *ratinhos*, on les emploie surtout pour les vendanges. Une fois leur travail accompli, ils regagnent leur province d'origine et y rapportent leur maigre pécule. Somme toute, dans l'ensemble, l'Alemtejo ne dispose pas

à demeure de paysans-vignerons, qui voient, dans les soins à donner à cette plante si exigeante, la raison d'être de leur activité<sup>6</sup>.

**2. Les procédés de culture et les vins.** — Rien d'étonnant par conséquent si les procédés de culture sont encore très défectueux. La plupart de ces défauts ont été signalés dès 1876 par M. A. A. de Aguiar, mais il ne semble pas que la situation ait sensiblement changé. La plantation est peu rationnelle, la plupart du temps, les ceps sont beaucoup trop rapprochés les uns des autres (6.700 pieds à l'hectare à Portalegre, 6.100 à Evora), et ils ne sont pas disposés régulièrement en ligne, ce qui interdit l'emploi de la charrue, chose grave dans un pays manquant de main-d'œuvre. Les sarclages, faute de bras, ne peuvent se réaliser en temps voulu, et l'on se borne à débarrasser les ceps des mauvaises herbes qui poussent en abondance. En avril, pour combattre les attaques des maladies cryptogamiques, et surtout du mildiou, il faudrait procéder plus rigoureusement aux sulfatages : aussi les vignobles sont-ils souvent ravagés. Arrivée la période des grandes chaleurs, la maturation se fait mal. Très souvent les grappes se dessèchent encore vertes, et les raisins ne gonflent pas. Au moment des vendanges, on constate toujours un déchet considérable, et pourtant toutes les grappes, bien ou mal venues, sont récoltées sans que l'on prenne la peine de les trier. Il est vrai que les raisins sont suffisamment riches en sucre (18 à 25 %), pour que cette négligence n'entraîne pas les conséquences que l'on pourrait redouter.

Aux défauts des procédés de culture s'ajoutent les défauts des procédés de vinification. Ce travail s'opère dans des conditions très rudimentaires, le raisin une fois vendangé est déposé sur les dalles qui servent de pavement à la cave. Là, il est foulé aux pieds, et le moût qui entraîne avec lui la pulpe et le grain des raisins plus ou moins écrasés, est recueilli dans une citerne creusée au-dessous du niveau du sol, puis versé dans de grandes jarres de terre cuite enduites de poix à l'intérieur. C'est là que s'opère la fermentation qui dure de un à deux mois, fermentation lente et inégale. Une fois la fermentation terminée, on transvase le vin

6. D<sup>r</sup> Luis DA CUNHA GONÇALVES. A Vida Rural no Alemtejo, communication faite à l'Acad. des Sc. de Lisbonne, Lisbonne, 1924.

dans d'autres jarres, semblables aux précédentes et placées comme elles dans des caves qui ne sont pas creusées sous le sol. Le marc est distillé, et l'eau-de-vie ainsi obtenue est ajoutée au vin. Quelquefois même on l'additionne d'eau-de-vie de figues. Le vin qui par lui seul pèse déjà de 11 à 12°, prend alors une teneur alcoolique considérable, pouvant s'élever de 16 à 17°, parfois même davantage, afin de lui permettre de se conserver pendant les chaleurs excessives de l'été. Il acquiert aussi, à la suite de cette préparation grossière, un goût âpre et rude, qui en fait une boisson fort désagréable pour les dégustateurs qui n'y sont pas habitués.

La très riche teneur en alcool et le goût très spécial de ces vins nous font comprendre qu'on ne les utilise que rarement pour la consommation directe, et qu'on les emploie surtout comme vins de coupage <sup>7</sup>.

**3. L'exception de la région d'Evora et de Beja.** — Toutefois, ce ne serait pas serrer la réalité d'assez près que d'en rester sur cette note plutôt défavorable. Tout ce que nous venons de dire intéresse les vignobles d'origine récente, ceux qui se sont surtout développés comme nous l'avons vu dans la seconde moitié du dix-neuvième siècle. Mais nous savons aussi que, dès une époque très reculée, peut-être même dès l'époque romaine, on cultivait déjà la vigne dans la région d'Evora et de Beja, et notamment à Cuba et Vidigueira. Or, dans cette région, les conditions sont plus favorables à la viticulture.

Déjà dans l'étude du sol nous avons relevé dans cette zone des affleurements de calcaires lacustres et des pointements de roches éruptives anciennes, comme la diorite, qui donnent de fort bons terrains pour la culture de la vigne. Mais c'est surtout sur l'étude du climat qu'il convient de porter toute notre attention. Bien que la région d'Evora et de Beja soit, d'une manière absolue caractérisée par une sécheresse considérable, il n'en est pas moins vrai que, relativement aux autres zones alemtejanas, elle apparaît comme une sorte d'oasis. L'examen de la carte annuelle des pluies est très significatif à cet égard. Tandis qu'Elvas, Castro Verde et Alcacer do Sal sont compris dans la zone la plus sèche de tout le Portugal, Evora et Beja forment les deux foyers d'une ellipse

7. J. I. FERREIRA LAPA. *Technologia Rural*, 1<sup>re</sup> partie, Lisbonne, 1885.

de plus forte pluviosité. Ce fait, dont nous n'avons d'ailleurs pas ici à rechercher les causes, présente un intérêt considérable, et explique dans une certaine mesure l'ancienneté de la viticulture dans cette région.

D'ailleurs, de par son ancienneté même, la vigne s'est beaucoup mieux adaptée aux conditions physiques, grâce à une longue sélection; seuls se sont maintenus les cépages les meilleurs<sup>9</sup>, tels que le *Mureto* et la *Tinto Aragonesa*, pour les vins rouges, et le *Roupeiro*, le *Galego* et *Ferrum*, pour les vins blancs. Les vignobles présentent donc dans cette région, au point de vue de l'encépagement, une certaine homogénéité qui, jointe à l'excellence des plants, ne peut que favoriser la production de vins de bonne qualité.

En second lieu, la région que nous considérons et qui était déjà relativement peuplée à l'époque romaine, est caractérisée par un régime de propriété assez différent du reste de l'Alemtejo. Ce n'est plus l'immense propriété de centaines d'hectares qui domine, mais au contraire, la moyenne propriété. De plus, la main-d'œuvre, sans être surabondante, est tout de même beaucoup plus nombreuse, surtout beaucoup plus sédentaire que dans les autres régions. Toutes conditions dont la viticulture peut tirer le plus grand profit.

Certes, le matériel de vinification reste encore assez rudimentaire, même et peut-être surtout dans ces zones privilégiées, précisément parce que la culture de la vigne y est traditionnelle. Mais des soins attentifs et pour ainsi dire instinctifs suppléent largement à ces insuffisances. Aussi, peut-on citer, près d'Evora, de Beja, et surtout à Cuba et Vidigueira, des vins véritablement remarquables comme vins de table.

Il ne leur manque que d'être traités scientifiquement pour constituer des types très définis, qui pourraient être l'objet d'un commerce d'exportation relativement important. De fait, depuis quelques années, un certain nombre de propriétaires ont pris à cœur de perfectionner leurs procédés de vinification. Les dalles de la cave ont été remplacées par des pressoirs; au lieu des jarres de terre cuite on voit s'aligner contre le mur des futailles de bois. Mais il ne semble pas que l'on soit parvenu encore à des résul-

9. Pedro BRAVO et Duarte d'OLIVEIRA. *A Viticultura Moderna*, Porto, 1924. 1924.

tats parfaitement satisfaisants. Les viticulteurs n'ont pas le « tour de main » nécessaire, qui ne s'acquiert qu'au prix du long effort d'une suite ininterrompue de générations. Il faudra donc attendre sans doute longtemps encore avant que ces vins d'Alemtejo puissent se produire, avec chances de succès, sur les marchés de l'étranger. Pour le moment, les meilleurs d'entre eux demeurent des vins de simple consommation locale<sup>9</sup>.

### B). LA SOUS-RÉGION DE L'ALGARVE

1. **Le climat et le sol.** — On appelle Algarve la région qui, au Sud du Portugal, couvre de l'Alemtejo à l'Océan une superficie de 501.890 hectares. Cette province, en vertu de sa position géographique caractéristique, jouit d'un climat assez particulier, parce qu'elle subit à la fois les influences de l'Atlantique et celles de la Méditerranée.

C'est un climat caractérisé par une température relativement élevée. La moyenne annuelle de Faro est de 17°,2 et celle de Lagos de 16°,9. Mais il faut distinguer entre les régions. Les écarts sont plus sensibles à mesure que l'on va de l'Ouest vers l'Est. En hiver la température est plus douce à Sagres (11°,9) et à Lagos (11°,6) qu'à Faro (11°,3) et à Tavira (11°,1). Dès le mois de mai, ces deux dernières stations dépassent les deux premières, et, en plein été, on relève à Tavira 25°,7, et 22°,9 à Faro, contre 22° à Lagos et 17°,5 seulement à Sagres. Pendant la période utile pour la végétation de la vigne, la température est donc nettement plus forte dans l'Est que dans l'Ouest de l'Algarve.

Quant à la pluviosité, elle est une des plus basses de tout le Portugal. Sur une carte pluviométrique, l'Algarve apparaît comme une zone extrêmement sèche, et la hauteur totale des précipitations y dépasse très rarement 500 mm. Les pluies sont d'ailleurs des pluies d'automne et d'hiver. Il n'est pas rare que, pendant les mois de juin, juillet, août, l'Algarve tout entier ne reçoive pas une seule goutte d'eau. Cependant, là encore il faut distinguer entre les régions. L'Est est beaucoup plus sec que l'Ouest. On relève en effet 54 jours de pluie seulement à Tavira, 60 à Faro, 71 à Lagos, et plus de 100 à Sagres, pour des précipitations de 322 mm.,6,

9. CINQUATO DA COSTA. O Portugal Vinicola, ouv. cité. — MIRA GALVAO. Rapport de la Commission Agricole de Beja, in *Agnos*, 1930.

385 mm.,5, 485 mm.,8 et près de 500 mm. dans chacune de ces stations.

Ces pluies, très rares, profitent d'ailleurs fort peu à la viticulture, car l'humidité qu'elles y ont apportée est aussitôt absorbée grâce à une évaporation particulièrement intense. En juin, par exemple, les stations que nous avons citées plus haut, enregistrent 100 mm.,9 à Sagres, 155 mm.,5 à Lagos, 207 mm.,5 à Faro et 236 mm.,5 à Tavira, chiffres d'évaporation considérables. Aussi, l'humidité relative doit-elle être particulièrement basse, et bien que l'absence de données sûres nous interdise de faire ici les comparaisons qui s'imposeraient, nous pouvons dire cependant qu'elle est plus basse à l'Est qu'à l'Ouest.

Le régime des vents achève de distinguer les deux régions, et c'est d'ailleurs sous des noms où l'on retrouve la racine de *vent* (*barlavento*, *sotavento*) que la tradition populaire les désigne. Bien protégé par la Serra de Caldeirão et par l'orientation de la côte, l'Est n'est jamais battu par des vents aussi violents que ceux qui, après avoir balayé les vastes plaines de l'Alemtejo ou l'immensité de l'Océan, viennent se déchaîner sur le vaste promontoire qui se termine par le cap Saint-Vincent. Or ces ouragans, dont la vitesse moyenne peut atteindre 33 km. à l'heure en juin et en juillet, alors que la moyenne enregistrée à Tavira est inférieure à 10 km., contrarient le développement d'une plante aussi délicate que la vigne, L'extrémité occidentale de l'Algarve ne présente donc pas, de ce chef, des conditions favorables à la viticulture.

Mais la nature du sol vient restreindre encore l'aire d'extension de la vigne, et précisément à l'extrémité orientale. Au point de vue géologique, l'Algarve est constitué par une succession de bandes orientées approximativement Est-Ouest, et, par conséquent, parallèles à la côte qui limite le Portugal continental, face à l'Afrique. Du Nord au Sud on relève des terrains du trias, du jurassique inférieur et supérieur, du crétacé, puis sur le bord de la mer, des terrains tertiaires et modernes. Ces formations géologiques donnent des sols meubles, très aérés, riches en acide phosphorique sur lesquels la vigne peut prospérer. Mais l'examen de la carte géologique nous montre que ces bandes ne sont pas continues et surtout qu'elles n'ont pas partout la même importance. Du cap Saint-Vincent à Portimão, elles ont une largeur moyenne. De Silves à Tavira, elles dessinent une sorte de fuseau très renflé dans sa partie centrale. Mais à l'Est de Tavira elles s'amincissent au

point de disparaître presque complètement, car la majeure partie du sol de cette zone est constituée par des formations anciennes. Il résulte de cette disposition que, au point de vue géologique, toute la région à l'Est de Tavira semble moins favorable à l'établissement de la vigne<sup>10</sup>.

Une troisième limitation est provoquée par le relief. A une assez courte distance de la côte se dressent en effet deux systèmes montagneux, la Serra de Monchique à l'Ouest et la Serra de Caldeirão (902 et 678 m.) à l'Est. Ces deux chaînes sont relativement trop élevées pour que l'on puisse songer à cultiver la vigne sur leurs versants, presque exclusivement occupés par une abondante végétation forestière.

Par tout ce que nous venons de dire, nous nous apercevons que la grande région viticole de l'Algarve se réduit à la zone littorale du centre, entre Lagos à l'Ouest et Tavira à l'Est. Et les données statistiques ne font que confirmer les conclusions de l'analyse des conditions physique de la région. Voici en effet les chiffres concernant l'extension du vignoble dans chacun des *concelhos* algarviens :

| CONCELHOS   | Superficie totale | Superficie cultivée | Superficie des vignobles | Pourcentage |
|---|-------------------|---------------------|--------------------------|-------------|
| <i>Zone occidentale (Du cap St Vincent à Lagos) :</i> |                   |                     |                          |             |
| Vila de Bispo.....                                    | 17.900            | 8.920               | 20                       | 2,24 %      |
| Aljezur. . . . .                                      | 34.110            | 25.705              | 40                       | 0,15 %      |
| Lagos. . . . .  | 21.370            | 16.400              | 200                      | 1,22 %      |
| <i>Zone centrale (De Lagos à Tavira) :</i>            |                   |                     |                          |             |
| <i>Serras :</i>                                       |                   |                     |                          |             |
| Loulé. . . . .  | 78.660            | 54.880              | 100                      | 1,82 %      |
| Alportel. . . . .                                     | 13.980            | 10.245              | 20                       | 0,19 %      |
| <i>Littoral :</i>                                     |                   |                     |                          |             |
| Silves. . . . .                                       | 68.400            | 56.400              | 500                      | 8,86 %      |
| Portimão. . . . .                                     | 17.920            | 13.420              | 700                      | 5,21 %      |
| Lagôa. . . . .  | 9.240             | 9.010               | 1.000                    | 11,00 %     |
| Albufeira. . . . .                                    | 13.850            | 12.655              | 50                       | 0,39 %      |
| Faro. . . . .   | 21.020            | 13.780              | 740                      | 5,37 %      |
| Olhão. . . . .  | 15.020            | 13.524              | 1.000                    | 7,39 %      |
| Tavira. . . . .                                       | 59.440            | 49.190              | 100                      | 0,20 %      |

10. *Boletim da Estação Agrária Nacional. Estudo Fisiografico, année 1931, Lisbonne.*

*Zone orientale (De Tavira à Vila Réal) :*

|                   |        |        |    |        |
|-------------------|--------|--------|----|--------|
| Vila Real.....    | 5.900  | 4.591  | 64 | 1,39 % |
| Castro Marim..... | 29.830 | 18.780 | 80 | 0,42 % |

Ce qui nous donne un pourcentage moyen de 4,5 %, dans la zone privilégiée, celle du centre, alors que nous ne trouvons que 1,20 % dans la zone occidentale et 0,90 % dans la zone orientale. Quoi qu'il en soit, ces pourcentages sont faibles, même là où se trouvent les bons vignobles de Moncarapacho, Fuzeta, Olhamo, Portimão et Lagôa. Ce qui domine, ce sont les figuiers, les oliviers, les caroubiers et les amandiers, en culture associée avec celle de la vigne. Mais cette alliance n'est pas nuisible à la vigne. Tout au contraire, l'arboriculture prépare à la viticulture.

2. **Travail du vignoble et vins de l'Algarve.** — Du reste, les conditions sociales sont favorables. La propriété est très morcelée dans toute la région. La moyenne d'étendue est de 2 ha 09, avec maximum de 5 ha 49 à Aljezur, et minimum de 0,81 seulement à Alportel. Mais dans ces « *hortas* », comme on les appelle, la vigne n'occupe qu'une petite place, car on y cultive surtout les caroubiers, les figuiers et les amandiers; elles ne sont pas toujours dirigées par le propriétaire lui-même, qui se fait souvent remplacer par un vigneron qu'il intéresse aux bénéfices, et qu'on désigne sous le nom de « *parceiro* ». On peut recruter facilement sur place une main-d'œuvre abondante et habile, ou bien employer les paysans qui descendent périodiquement des serras algarviennes vers les plaines littorales. Pour quelques opérations de culture plus délicates, pour le déchaussement des ceps, par exemple, on emploie une main-d'œuvre spécialisée, mais en général la main-d'œuvre courante suffit. Juin et août sont consacrés aux soins à donner à la vigne contre les maladies cryptogamiques, soins qui se réduisent d'ailleurs à fort peu de chose, car les attaques du mildiou ne sont pas graves. Les vendanges sont soigneusement faites, et les raisins, avant d'être foulés, sont égrappés.

Les ceps sont plantés à environ 1 m. 60 de distance les uns des autres, et l'on peut évaluer, pour chaque hectare de terrain, une plantation de 4.000 ceps, qui, à raison d'un kilogramme de raisin par cep, doivent donner régulièrement 2.664 litres de vin. L'encépagement a aussi son importance pour expliquer les différents types de vin de la région. Les meilleurs cépages noirs sont le *Craté*

*Noir*, le *Pauffero*, deux variétés locales donnant des vins assez sucrés, d'un bouquet exquis, l'*Alicante*, le *Trincadeira*, et le *Bastardo*. Parmi les blancs on trouve le *Tamarez*, qui fait des vins délicieux au palais, et le *Craté Blanc*, qui sont aussi deux variétés locales, puis le *Diagalve*, le *Menteudo*, l'*Arinto* et le *Mourisco*.

Si les vins algarviens ne sont pas, dans leur ensemble, des vins fameux, ils le doivent surtout aux procédés de vinification. Les raisins, très sucrés (30 %) devraient donner des vins d'un type généreux se rapprochant du vin de Porto, mais, pour sauvegarder les intérêts de la région vinicole du Douro, on a interdit leur fabrication dans l'Algarve. Les viticulteurs se voient donc obligés à produire d'autres types de vin. On sait que 17 % de sucre donnent 10° d'alcool, et que des moûts ayant 24 % de sucre peuvent avoir jusqu'à 14° d'alcool; ce degré alcoolique leur est même indispensable pour endurer les chaleurs de l'été. Il y a donc encore, dans les vins algarviens, 6 % de sucre non dédoublé et pour éviter la fermentation permanente qu'ils provoquent, il faudrait porter leur graduation alcoolique à 17°. Mais là encore, la loi s'y oppose. C'est pour cette raison qu'on prépare les moûts avec de l'eau, du tanin ou des acides, qui leur donnent un goût désagréable.

Mais cela ne veut pas dire que tous les vins produits en Algarve soient mauvais; il y en a de bons, et même de très bons. Ceux de Fuzeta<sup>11</sup> et de Moncarapacho<sup>12</sup>, par exemple, les meilleurs de la région et ceux qui répondent le mieux aux conditions climatiques de cette zone où l'ardente insolation mûrit parfaitement les raisins, sont deux vins qui rappellent le Malaga. C'est dire que, si les moûts étaient rationnellement traités, bien vinifiés, ils donneraient des vins qui, bien qu'inférieurs au Porto, lui ressembleraient pourtant beaucoup. Mais la suprématie des autres cultures, la pêche et les industries dérivées qui occupent une partie de la population, n'ont pas permis à l'Algarve de développer son activité vinicole autant qu'il l'aurait fallu. En effet, dans cette région, l'activité économique est répartie entre les travaux agricoles et l'exploitation de la mer. La pêche et l'industrie des conserves de poissons, qui donnent un rendement plus régulier, attirent les travailleurs et les détournent naturellement de l'agriculture, en particulier de la viticulture. Mais, malgré cet ensemble de conditions

11. Commune à 9 km. 5 d'Olhão, dans le *concelho* de ce nom.

12. Commune à 8 km. d'Olhão, dans le même *concelho*.

contraires, la viticulture de l'Algarve est nettement supérieure à celle de l'Alemtejo, soit par le choix des cépages, soit par le mode de culture.

La sous-région vinicole de l'Algarve n'a qu'un très petit commerce. Ses vins entrent, bien entendu, dans le commerce général portugais, mais ils ne sont que rarement exportés, et en faibles quantités. La production des petites *hortas* se destine presque toujours à l'unique consommation de leurs habitants, de sorte que, malgré la supériorité de ses vins sur ceux de l'Alemtejo, on ne peut pas considérer l'Algarve comme une importante région vinicole.

## CHAPITRE II

### LA RÉGION VITICOLE DU CENTRE

Entre les deux principaux fleuves du pays, le Douro et le Tage s'étend, sur une vaste surface, ce que nous appellerons la « région du centre », car elle occupe, en effet, toute la partie moyenne du Portugal. Nous y trouvons des divisions régionales caractéristiques, soit au point de vue général, soit en ce qui concerne la viticulture.

Tandis que les géographes<sup>1</sup> divisent cette région généralement appelée Beira et Estrémadoure, en sous-régions différentes (Beira Septentrionale, Beira Littorale, Beira Meridionale, et Beira Centrale, Estrémadoure Nord et Estrémadoure Sud), les viticulteurs et les agronomes ne retiennent que celles qui présentent le plus d'importance par leur production viticole. Il est vrai qu'on plante la vigne partout, sauf bien entendu sur les hauts plateaux, comme à Guarda, ou sur les hauts versants des Serras d'Estrela, de Guardunha, et du Caramulo. Mais les vignobles n'ont pas partout la même importance. Du Nord au Sud, sur le littoral, on trouve des différences assez accusées : aux environs d'Aveiro, dans les concelhos d'Oliveira de Bairro, Anadia, Mealhada, etc., s'étendent les vignes de la Bairrada, alors que dans le Sud la viticulture prend un aspect nettement différent. D'une part, Lisbonne et ses environs, jusqu'à Santarem, Bombarral, Torres Vedras, Mafra, Cintra, forment une région couverte de vignobles à vins communs de table ou de coupage, parmi lesquels, pourtant, il faut citer quelques types de vin tout à fait remarquables, comme celui de Collares. D'autre part, nous trouvons, tout près de Lisbonne, les deux taches viticoles de Setubal et Carcavelos, donnant des vins liquoreux bien distincts l'un de l'autre. A mesure qu'on pénètre de

1. Prof. Silva TOLES. Aspectos Geograficos e Climaticos de Portugal, Lisbonne, 1929.

l'Ouest à l'Est, les vignobles changent sensiblement. A la même latitude que la Bairrada, on trouve la célèbre sous-région du Dão alors qu'au Sud, en prolongement des vignes de Lisbonne et de ses environs, quelques petites zones viticoles sont disséminées jusqu'à la frontière.

Tous ces vignobles sont d'ailleurs bien distincts, soit par leurs produits, soit par les conditions physiques ou humaines de l'établissement du vignoble. Les vins de la Bairrada sont des vins fins, légèrement mousseux, caractérisés par leur piquant; ceux du Dão ont plus de corps et de couleur, et sont plus riches en alcool; les délicieux muscats de Setubal sont des vins doux et légers, qui ne ressemblent nullement à ceux de Carcavelos, plus chargés et plus foncés; tous les vignobles des environs de Lisbonne ont entre eux une certaine uniformité et donnent tantôt des vins communs très alcoolisés, comme à Torres Vedras, tantôt des vins de coupage, comme à Bombarral. Mais on remarque aussi, dans toute cette zone, quelques vignobles produisant des vins d'un type excellent, grâce aux conditions que la viticulture et la vinification y rencontrent : c'est le cas bien connu des fameux vins de Collares.

Nous allons donc étudier toute cette vaste région du centre, en mettant en valeur les différences qui existent entre l'une et l'autre de ces régions viticoles.

#### A) LA SOUS-REGION VITICOLE DE LA BAIRRADA

La sous-région viticole de la Bairrada n'occupe que quelques *concelhos* de la Beira Littorale et de l'Estrémadoure Nord. Il est facile d'en indiquer les limites sur une carte du Portugal, en traçant une ligne qui passe par les *concelhos* de Oliveira de Bairro, Anadia, Mealhada, Cantanhede et Coimbra. Mais il faut ajouter que toute l'étendue de ces *concelhos* ne donne pas du vin du type de la Bairrada. Il faut retrancher : dans les *concelhos* de Anadia et Mealhada, la partie montagneuse à l'Est, dans celui de Cantanhede, les dunes situées à l'Ouest, dans celui d'Oliveira de Bairro toute la partie du Nord, enfin, dans celui de Coimbra, une petite partie du Sud.

La région vinicole de la Bairrada a beaucoup souffert de l'invasion de l'oïdium. De 1850 à 1865 les dégâts ont été considérables, surtout parce que, à cette époque, on ne savait pas encore

assez les meilleurs moyens de combattre ce fléau. Ce n'est qu'en 1866 qu'on a tenté les premiers soufrages, et c'est seulement depuis ce moment que l'étude de la viticulture locale nous intéresse.

Cette sous-région ne possède pas de grands vignobles. Elle est caractérisée plutôt par la qualité de ses vins que par leur quantité. Ces qualités sont dues à l'ensemble des conditions physiques et humaines, qui s'unissent dans cette zone pour le mieux de la vigne. Le régime climatique de la Bairrada nous explique en grande partie le développement de la vigne. C'est un climat humide et chaud, qui établit pour ainsi dire une transition entre celui du Minho et celui du Dão, moins humide que le Minho, moins chaud que le Dão. Toutes les températures sont favorables au développement de la vigne : la moyenne de printemps est de 16°,7, tandis que, durant la maturation, elle est de 22°, ce qui dépasse les exigences normales de la vigne. La quantité totale des pluies donne une hauteur annuelle de 964 mm.,9, chiffre suffisant pour une bonne viticulture. Mais outre la température et la pluviosité, qui exercent leur influence heureuse, il faut souligner le rôle prépondérant des vents et de l'humidité. De fait, toute cette région est ouverte, comme celle du Minho, aux vents de l'Ouest qui soufflent sur les plaines où sont établis les vignobles, pendant le printemps, l'été et l'automne. Il n'est pas étonnant, dans ces conditions, que l'humidité atmosphérique relative soit considérable. La moyenne pour l'année entière étant de 72,6. même pendant les mois d'été, où la moyenne baisse sensiblement, l'atmosphère est chargée d'humidité : nous trouvons 65 en juin, 66 en juillet, et 65 en août. Donc, nous pouvons conclure que le régime climatique de la Bairrada est tout à fait propice au développement de la vigne.

Les vignobles sont, en outre, établis dans des sols qui leur conviennent parfaitement. Nous observons dans cette région des terrains de l'époque tertiaire, et quelquefois de l'époque secondaire. Toute la bande occidentale de la région révèle l'existence du trias, avec ses marnes irisées donnant au sol une couleur reconnaissable. Mais cette constitution géologique présente une diversité très nette quand on avance de l'Ouest vers l'Est. Sur la côte, les larges bandes de sables quaternaires et les terrains sablonneux du crétacé prédominent ; mais, vers l'Est, on voit des sols sablo-argileux du lias inférieur.

Tous ces éléments, le climat et le sol, sont importants dans l'examen de cette viticulture, mais les facteurs les plus décisifs sont l'encépagement et la vinification. En effet, les vins de la Bairrada, ces produits exceptionnels de la viticulture portugaise, sont des vins corsés, rouges ou blancs, riches en tanin, faciles à transporter, agréables à la dégustation. Bien que ces vins présentent entre eux de grandes affinités, on ne peut pas soutenir qu'ils constituent un type unique; on doit distinguer trois qualités différentes : un vin rouge très foncé, riche en extrait sec et en tanin, un vin blanc plus clair, très agréable au goût, et un vin mousseux, dont on fait une ample consommation tant en Portugal qu'au Brésil.

L'existence de trois types de vin si distincts est due principalement à la variété des cépages : le vin rouge provient du *Baga de Louro*, du *Pœirinha* et du *Maria Gomes*, mélangés dans des proportions définies, à raison de 70 % de *Baga de Louro* et de 30 % pour l'ensemble des autres. Par contre, dans les vins blancs de la Bairrada, la proportion des *Maria Gomes* s'élève à 60 %, le *Bical* figure pour 30 % et les autres 10 % seulement. C'est l'expérience qui a déterminé le dosage des cépages qui entrent dans la vinification de ces vins. Les deux cépages que nous venons de mentionner, le *Maria Gomes* et le *Baga de Louro*, ont des défauts et des qualités qui se compensent mutuellement : les raisins *Maria Gomes* ont un arôme très prononcé et sont très peu acides, tandis que les *Baga de Louro* ont une forte acidité mais peu de parfum.

La vinification se charge naturellement de profiter de ces qualités, en mélangeant les deux moûts, qui donnent alors un vin de table excellent. Une des opérations les plus importantes de la vinification, c'est l'égrappage, soit pour permettre la concentration des moûts, soit pour diminuer leur pourcentage en tanin. Puis les raisins sont foulés à pied nu, et, 24 heures après, la fermentation commence.

Comme M. Mario Pato nous l'indique, la préparation des moûts varie de cépage en cépage, car chaque qualité de raisins a une richesse en sucre ou en acidité différente<sup>2</sup>. Mais, quand ils sont prêts, ces vins de la Bairrada donnent encore bien des soucis aux producteurs : ils se conservent mal, s'aigrissent facilement, et

2. Mario Pato. Relatório dos trabalhos executados no Posto Agrário da Bairrada, en 1929-1930, p. 12.

pour l'éviter, il faut qu'ils soient conservés dans des tonneaux ou des *pipas* de bon bois, ou même dans des petites jarres de grès, dans lesquelles ils gardent bien leur vivacité et leur fraîcheur.

La production des vins de la Bairrada se destine en grande partie à la consommation locale, et le reste, après un coupage avec d'autres vins, est exporté. Cette exportation, qui se destine surtout au Brésil, doit avoir lieu immédiatement après la vinification, à l'encontre de ce qui se passe dans les caves du Douro; car ces vins perdent leurs qualités s'ils ne sont pas consommés pendant les 5 ou 6 ans qui suivent leur production.

#### B) LA SOUS-RÉGION VITICOLE DU DÃO

La sous-région viticole du Dão, dont les limites ont été fixées par le décret du 31 janvier 1931, s'étend entre la vallée du Mondego et la zone à vins généreux du Douro; elle est délimitée par une ligne qui partant de Mortagoa, traverse les *concelhos* de Santa Comba Dão, Tondela, Nelas, Mangualde, Vizeu, Vouzela, S. Pedro do Sul, Satão, Vila Nova de Paiva, Castro Daire, Sinfães, Rezende, Tarouca, Moimenta da Beira, Penedono, Sernancelhe, Gouveias, Fornos d'Algodres, Oliveira do Hospital et se termine à Taboa.

Cette région nous offre un relief irrégulier, qui entraîne des variétés considérables dans la localisation des vignobles. La vigne y apparaît tantôt sur les versants de la vallée du Mondego, comme à Mortagoa, Taboa, Santa Comba Dão, etc., tantôt sur les plaines du bassin intérieur du Dão, comme à Mangualde et Vizeu, et parfois aussi sur les pentes des *serras*, comme à Castro Daire et Tarouca. Le sol manque d'ailleurs presque autant d'uniformité que le relief. Bien qu'une grande partie de la région nous dénonce l'existence du précambrien, avec ses sols d'alluvions riches en calcaire et en argile, comme on l'observe dans les plaines du bassin intérieur du Dão, on rencontre le plus souvent des granites en décomposition, soit sur le contrefort de la *serra* de Montemuro, soit sur les versants où sont établis les vignobles du Sud, comme à Mortagoa, Taboa, Oliveira de Hospital. Du reste, au Nord, on trouve même des schistes qui sont la continuation de la zone schisteuse du Douro. La région du Dão présente donc une grande diversité soit de sols, avec des terrains localisés différemment, soit de relief, qui donne au vignoble des expositions variées.

Mais, bien que cette région soit plus haute que celle de la Bairrada, elle n'en constitue pas moins une dépression par rapport aux montagnes qui la défendent contre les influences climatiques extérieures; le Caramulo, notamment, est dressé en paravent contre les souffles de la mer. Tout cela donne au climat de la région du Dão, d'une part une certaine unité, d'autre part, les caractéristiques essentielles d'un climat de dépression. En effet, dans toute la région, les températures sont irrégulières. Nous observons une moyenne de printemps de 16°,9, — ce qui permet naturellement la floraison —; la moyenne d'été est de 21°,6, mais on enregistre des maxima très élevés.

Les brises marines qui exercent leur influence sur tout le littoral, dans la Beira entre autre, ne pénètrent pas dans le Dão. Aussi, la carte de pluviosité nous fait-elle voir que la hauteur totale des pluies, de mars à septembre, atteint seulement 357 mm.,7, ce qui pourrait nous sembler d'une sécheresse excessive pour la formation des raisins, mais cette faible pluviosité est heureusement compensée par une humidité atmosphérique relativement forte: en juillet, par exemple, l'humidité relative est de 74, et ce chiffre est plus élevé que ceux que nous observons ailleurs<sup>3</sup>.

Nous venons de voir qu'il y a dans le Dão une certaine uniformité de climat. L'unité de la région est rendue plus étroite encore par bien des conditions humaines: le régime de la propriété, le système de culture et celui de travail.

Ici, la propriété est de moyenne étendue. On pourrait dire qu'elle établit une transition entre la petite propriété du Minho et la grande propriété de la Beira Baixa. La vigne y est cultivée par une main-d'œuvre qu'on recrute sur place, dans toutes les phases de la culture, sauf pour les vendanges; pour cette opération on emploie de préférence, outre les paysans de l'endroit, leurs femmes et leurs enfants, des vigneronns du Douro ou de la Beira Centrale.

La viticulture ne présente rien de spécial. On plante la vigne soit sur fil de fer, dans les bassins intérieurs, soit en fourche (*enforcado*) comme dans le Minho, sur les versants des vallées.

3. *Boletim da Estação Agrária Nacional. Estudos Fislográficos, année 1929.*

Les boutures sont introduites dans des trous de 0 m. 70 à 1 m. 20 de profondeur, éloignés les uns des autres de 1 m. 50 à 2 mètres. On taille la vigne un an après l'avoir plantée, en lui laissant seulement deux yeux hors de terre, et, la deuxième année à compter de la plantation, on fait le déchaussement. Elle commence à produire après 5 à 7 ans, mais ce n'est qu'à partir de 7 à 9 ans qu'elle rapporte pleinement. Toutes les phases de la culture s'échelonnent normalement : taille en mars, échalassement en mai, etc. L'époque des vendanges varie souvent suivant les conditions thermiques et le degré de maturation des raisins. Mais même quand elles ont lieu tardivement, ce n'est jamais après le mois d'octobre<sup>4</sup>.

Les principaux facteurs de l'originalité des vins du Dão sont l'encépagement et la vinification. Selon M. Joaquim Rasteiro<sup>5</sup>, les cépages les plus courants sont le *Preto Mortagua*, le *Preto Foz-Dão*, le *Tourigo* et le *Tinto Pinheiro*. Mais c'est le *Tourigo* qui donne au vin son véritable cachet. M. A. A. de Aguiar, étudiant spécialement ce cépage, a montré sa richesse en sucre, et qu'il donne des vins à la saveur astringente. En ce qui concerne les procédés de vinification, tous les vins du Dão sont vinifiés d'une façon plutôt rudimentaire, mais ces moyens sont suffisants pour transformer les raisins en un vin de bonne qualité. Le foulage a quelquefois encore lieu à l'air libre. On laisse fermenter le moût de quatre à cinq jours, pendant qu'on utilise le marc pour faire de l'eau-de-vie. On met ensuite le vin dans des tonneaux d'un bois spécial, où il est conservé pendant quelque temps.

Ce type de vin, à peu près le même dans toute la région, est un vin peu alcoolisé, avec beaucoup de corps; il constitue essentiellement un vin de table très apprécié des Portugais pour la consommation quotidienne.

La production du Dão, en 1927, a été de 28.590.000 litres, ce qui veut dire que, bien qu'elle soit supérieure à celle de 1925 et de 1926, elle est pourtant moindre que celle de 1923 (37.150.000). De tous les *concelhos* où l'on cultive la vigne, les plus importants sont ceux de Vizeu (5.500.000), Gouveias (4.000.000), Tondela (3.400.000), Mangualde (2.500.000), Nelas (2.200.000). Il y en a

4. Antonio Augusto DE AGUIAR. Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros de continente e reino, Lisbonne. 1867.

5. Joaquim RASTEIRO. A Agricultura, rapport présenté à l'Exposition de Séville, 1929.

d'autres où la vigne ne couvre qu'une superficie restreinte et dont la production est beaucoup moins importante : c'est le cas pour Aguiar de Beira (100.000) et Mortagua (490.000). Cette production se destine surtout à la consommation locale, bien qu'une certaine quantité soit exportée vers le Brésil <sup>6</sup>.

### C) LA SOUS-RÉGION VITICOLE DE L'ESTRÉMADOURE

Dans la bande littorale qui va du Douro au Tage, le vignoble de l'Estrémadoure mérite évidemment une référence spéciale. C'est là que la viticulture présente le plus d'intensité; en outre, il y a aussi, dans toute cette vaste surface, quelques types de vins qui sont exceptionnels, comme ceux de Setubal et Carcavelos, avec leurs vins liquoreux. Mais, à part ces deux exceptions, nous sommes en pleine zone de vins de coupage, où la préoccupation des viticulteurs porte davantage sur la quantité que sur la qualité de leurs vins. Parfois, les conditions d'encépagement ou de vinification s'associent au cadre des éléments physiques, et permettent d'obtenir quelques crus vraiment remarquables, soit par leurs qualités, soit par leur importance économique. C'est ce que nous observons par exemple à Collares.

A mesure qu'on va vers l'Est, la viticulture perd de son intensité, comme on l'observe déjà dans toute la Beira Baixa, où, à part les taches vinicoles de Castelo Branco, Idanha a Nova, Fundão, etc., la vigne n'est nullement développée. On peut donc affirmer que, dans cette partie de l'Estrémadoure, la vigne prospère mieux sur le littoral qu'à l'intérieur, mais ici même il faut faire quelques réserves et établir des distinctions. Tantôt on trouve la vigne sur les plaines, où la culture est facile, comme à Torres Vedras ou à Alemquer, tantôt elle grimpe le long des vallées, comme à Santarem, Cartaxo, Vila Franca; dans certains cas même, elle se risque au bord de mer, dans les sables, comme à Collares.

Les conclusions que nous pouvons tirer de tout ceci, c'est que toute cette région viticole de l'Estrémadoure est soumise à l'influence directe d'un climat à la fois océanique et méditerranéen, qui se fait sentir plus fortement sur la côte, et moins vers l'inté-

6. *Boletim da Estatística e Informação Agrícola*, 1928.

rieur. Nous allons donc tâcher de faire ressortir toutes les différences d'ordre viticole de cette région, malgré l'unité du climat. Les causes de ces différences nous intéressent aussi. L'interprétation des divers éléments sociaux ou humains pourra nous donner la clef de la diversité des types de vin, et nous arriverons à la fin d'une façon rationnelle à la distinction des divers vignobles de cette région. Nous les diviserons en trois groupes : le premier comprenant les vignobles des environs de Lisbonne, le deuxième constitué par ceux à vins liquoreux de Setubal et Carvalos, et le troisième réservé au cru de Collares.

### I - Les vignobles de Lisbonne et ses environs

Nous étudierons ici, sous cette désignation générique, tous les vignobles des districts de Lisbonne et de Santarem, c'est-à-dire de la vaste zone qui, partant de la côte océanique, près de Nazareth, s'étend, par Alcobaça, jusqu'à Rio Maior, et montant de là vers le Nord, atteint Pedrogão, Algueirão, Torres Novas et Thomar, puis redescend vers le Sud, se déroule à travers les plaines d'Alpiarça, Almeirim et Coruche pour aboutir à Pinhal Novo, et, continuée par les terroirs de Setubal et Azeitão, vient rejoindre Lisbonne, tout près de la côte.

C'est là qu'on trouve les importantes plantations viticoles de Torres Vedras, Santarem, Thomar, Alcobaça, Obidos, Azambuja, Arruda, Alemquer, Alpiarça, Almeirim, Cartaxo, Salvaterra, Collares, Bucelas, Azeitão et celles de Lisbonne. Certaines d'entre elles comptent de 600.000 à 1.000.000 de ceps; à Poceirão existe même un immense vignoble qui occupe 2.400 hectares, et compte 6.000.000 de ceps, qui donnent régulièrement une production de 20.000 pipes de vin.

Les propriétaires de ces vignobles des environs de Lisbonne, de Torres Vedras, d'Alemquer, etc., ne s'occupent pas de fabriquer tel type de vin plutôt qu'un autre. Ils ne pensent seulement qu'à obtenir la plus grande quantité possible, car ils savent bien que la vigne ne trouvant pas là des conditions extraordinaires, ne pourra pas s'y développer particulièrement, mais qu'on peut la cultiver intensivement. Il est donc facile d'en couvrir de grandes étendues, d'autant plus que la propriété moyenne domine.

Il est vrai qu'on ne trouve pas dans cette région, ni le climat, ni le sol, ni la vinification qui font la supériorité du Douro et de

Setubal, du Minho et de la Bairrada. L'examen des températures nous démontre que, bien qu'elles ne s'opposent pas à la croissance de la vigne, elles ne l'aident guère. On peut même dire qu'elles dépassent en général les moyennes que la vigne exige d'habitude, et assez pour que cet excès soit nuisible. On enregistre en mars une moyenne de 20°, et pendant la maturation les maxima atteignent 39°; une telle température brûlerait les vignes, si elle n'était adoucie par les vents du Nord qui sont fréquents pendant l'été. La pluviosité totale annuelle arrive à peine à 600 mm., et se rapproche donc du minimum exigé. Dans tous ces éléments, seules les conditions d'humidité atmosphérique sont franchement favorables : leur maximum de 87 en décembre, et leur minimum de 59 en juillet, conviennent parfaitement à la vigne.

Une aide plus importante que le régime thermique est donnée par la fertilité du sol. Les vignobles du bassin du Tage sont de formation tertiaire. Aux environs de Lisbonne, les taches basaltiques abondent, et, à cette constitution géologique, correspondent des sols légers, avec parfois un peu d'argile.

M. Luis Pereira da Cunha Fialho<sup>7</sup>, en étudiant ces plantations, nous a montré que, tandis que dans les sols sablonneux le pourcentage de sable l'emportait sur le gravier; dans les sols argilo-sablonneux le pourcentage du gravier est considérable. Ces terrains, sablonneux ou argilo-sablonneux, sont riches en oxyde de fer et en alumine. Cet ensemble donne un terrain où la vigne prospère assez bien.

En parlant de la viticulture du centre, nous devons mentionner tout spécialement qu'on doit attribuer son importance aux conditions de culture et à l'encépagement. Dans les vignes de Torres Vedras et de Cartaxo, comme dans celles du Ribatejo et de Santarem, le système de culture est à peu près le même, quoi qu'adapté, bien entendu, aux circonstances spéciales du milieu. L'ameublissement est fait à la bêche, en sillons; on plante les ceps en février, dans des fossés ouverts en forme de tranchée. On peut compter une moyenne de 3.300 ceps par hectare.

Il y a, dans cette région, des vins très bons et d'autres plus faibles; ils le doivent à l'encépagement. Dans les vignobles qui

---

7. Luis Pereira da Cunha Fialho. A cultura da Vinha, seu aspecto economico e agricola no concelho de Aldeia-Galega de Ribatejo. Rapport présenté à l'Institut supérieur d'Agronomie, en 1929.

s'étendent des environs de Lisbonne à Torres Vedras, Bombarral, Santarem, etc., et qui produisent non seulement des vins de coupage mais encore quelques types de vins communs, les cépages les plus employés sont : la *Trincadeira*, qui s'adapte mieux aux terrains arénacés de toute cette zone; ses raisins contiennent une grande richesse en saccharine; le *Periquita* ou *Santarem*, cépage noir qui produit des vins d'un goût parfait; le *Bastardinho* remarquable par son goût très sucré, et le *Pereira Mathias*, qui se signale par une production abondante. Ce sont tous des cépages noirs, mais on emploie aussi une grande variété de céps blancs : l'*Arinto* donne des vins assez fins et très aimés qui, comme le *Bucelas*, se rapprochent du Sauterne ou des Graves français; le *Fernão Pires*, le *Boal Blanc*, le *Rabo d'Oveia*, l'*Esgana Cão*, le *Galego Dourado*, etc. Cette profusion de cépages nous explique une production de vins de table de tant de types différents, les uns très fins, les autres tout à fait communs. Le *Collares*, vin de table très fin, doit cette finesse à l'encépagement et à la vinification, mais tel n'est pas le cas pour les autres vignobles des environs de Lisbonne, qui produisent en quantité et dont la vinification n'est pas soignée.

## II - Les vins liquoreux de Carcavelos et de Setubal

Tout près de Lisbonne, l'un sur la côte de Cascais, l'autre dans la Péninsule de Setubal, au pied et sur le versant de la Serra da Arrabida, se trouvent deux petits vignobles qui nous intéressent par leur production exceptionnelle de vins liquoreux qui font les délices des vrais dégustateurs. Ce sont les deux vignobles de Carcavelos et de Setubal, semblables quant à la production et à la vinification, mais très différents quant aux vins qu'ils produisent.

1. *Vignoble de Carcavelos*. — Carcavelos est une commune du *concelho* de Cascais, dont la population totale compte à peine 376 habitants, 234 hommes et 142 femmes. L'activité viticole y est remarquable, l'ensemble des conditions physiques et humaines favorise considérablement le développement de l'industrie viticole.

Bien qu'elle soit à proximité de Lisbonne, Carcavelos a pourtant une constitution géologique du sol différente des vignobles qui entourent la capitale. Nous trouvons ici des terrains sédimentaires

du crétacé et du jurassique et des roches ignées<sup>8</sup>. Le sol est argilo-sablonneux et argilo-calcaire, pauvre en acide phosphorique, en azote et en potasse. Il renferme jusqu'à 31,93 % de carbonate de chaux, en certaines parties<sup>9</sup>.

A ces conditions de sol on doit ajouter les données climatiques qui, à Carcavelos, s'associent pour protéger l'établissement du vignoble. Les chiffres que nous présente M. Pereira Coutinho pourront nous servir, faute d'un observatoire dans cette sous-région. En effet, ces chiffres, obtenus sur environ cinq ans d'observations, sont assez curieux. Nous trouvons à Carcavelos toutes les meilleures moyennes pour la vigne. Celle-ci, ayant besoin de 9° à 10° pour commencer à pousser ses bourgeons obtient largement cette température, puisque la moyenne d'hiver est de 10°,81. De plus, tandis que les exigences de la vigne, à l'époque de la maturation des raisins, peuvent être évaluées à une moyenne d'au moins 20°, nous avons à Carcavelos une moyenne d'été de 21°,46. Ces faits nous prouvent que ces températures sont normalement réparties et dépassent les besoins habituels de la vigne.

En ce qui concerne la pluviosité, la moyenne annuelle est de 743 mm., ce qui nous semble très normal, puisque la vigne demande un minimum de 550 mm. D'autre part, les vents se mêlent dans cette zone : d'un côté ceux qui viennent de la mer apportent leur humidité, mais par contre, ceux qui soufflent du Nord pendant la majeure partie de l'année rafraîchissent les températures.

En ce qui concerne la culture, elle a un caractère moderne, parce que, voilà quelques années, ces vignobles ont été ravagés par l'oïdium, ce qui n'a d'ailleurs rien d'étonnant dans le climat que nous venons de décrire. Après cette invasion, on restaura la vigne avec les plus grands soins. La plantation se fait en sillons, à la moyenne de 6.000 ceps par hectare. Les phases de la culture n'offrent rien de particulier, l'encépagement est assez homogène, et le cépage le plus connu et le plus employé est le *Gallego Dourado*. On peut toutefois trouver une certaine originalité à la vinification. Pour celle-ci, il faut choisir soigneusement les grappes, car celles qui sont vertes, pourries ou incomplètement mûres ne doivent pas entrer au fouloir. Le choix fait, les grappes sont

8. Antonio Auguste DE AGUIAR. Memoria sobre os Vinhas, Lisbonne, 1857.

9. Martinho França Pereira COUTINHO. A Cultura no concelho de Cascais, Lisbonne, 1900.

foulées à pied nu; elles donnent un moût dont la fermentation est très rapide et qui se caractérise par une couleur nette et claire. Le vin « *abafada* », complètement fermenté, qu'on ajoute au moût donne au vin de Carcavelos un velouté caractéristique.

Cette vinification spéciale produit naturellement un vin liquoreux remarquable, qui nous étonne par son degré d'alcool pouvant atteindre 20°, mais nous séduit par sa couleur, son parfum, et son goût délicieux.

Chaque millier de ceps donne en général 750 kilos de raisin, et 30 kilos de raisin donnent 17 litres de vin. La production doit être par conséquent de 6 pipes par hectare, ce qui revient à dire que, pour une production de 4.500 kilos de raisin, on doit avoir 2.550 litres de vin.

On exporte le vin de Carcavelos, soit vers l'Angleterre et les pays du Nord de l'Europe, soit vers le Brésil, qui en est le grand marché. Ce vin est dégusté même en France, mais en petite quantité. Les statistiques ne nous donnant que les chiffres globaux des vins liquoreux, nous ne pouvons pas établir la valeur exacte de cette exportation.

2. *Vignoble de Setubal*. — Dans la Péninsule de Setubal, de l'autre côté du Tage, au pied et sur le versant de la Serra da Arrabida, on trouve le fameux vignoble qui donne le meilleur vin muscat du pays, car, sans nul doute, il est supérieur à celui du Douro. Ce ne sont ni les conditions de climat ni de sol qui pourront nous expliquer l'importance de ce vignoble. Le climat est, en réalité, à peu près le même que celui de Lisbonne, bien qu'un peu plus sec, tandis qu'on trouve ici des terrains basaltiques du tertiaire, riches en potasse et naturellement favorables à la vigne. Le régime de la propriété, qui est déjà assez morcelé, ni le mode de recrutement sur place de la main-d'œuvre, ne sont des facteurs importants pour l'analyse de cette viticulture. Les éléments fondamentaux sont à la fois le choix des cépages, et les procédés de vinification. <

Les raisins employés sont des raisins muscats. Il y en a plusieurs variétés, mais elles sont facilement reconnaissables à leur parfum. Pourtant, l'une des conditions essentielles est de ne récolter ces raisins que lorsqu'ils sont parfaitement mûrs, car,

comme nous le dit A. A. de Aguiar <sup>11</sup>, c'est le degré de maturation qui donne au vin sa douceur caractéristique et son haut degré alcoolique. En outre, il faut mélanger les raisins muscats avec une certaine quantité d'autres variétés : le *Boal* ou le *Trincadeira*. Ce mélange modifie sensiblement le moût et augmente sa teneur en sucre. Mais l'expérience acquise montre que les proportions des autres cépages dans ce mélange ne doivent pas dépasser un tiers du total.

La vinification est soignée, et on peut ajouter qu'elle a adopté les méthodes modernes. Le moût est, en général, très doux et alcoolique, mais pour lui conserver ces deux qualités, il faut « *abafar* » le vin, c'est-à-dire lui adjoindre de l'eau-de-vie, pour arrêter la fermentation. On peut employer deux qualités d'eau-de-vie, une forte ou une faible. L'eau-de-vie forte (33° à 34°) est employée à raison de 6 parties d'eau-de-vie pour 25 de moût, et l'eau-de-vie faible (22° à 23°) dans la proportion de 9 doses. Ce n'est pas le degré d'alcool qui donne au muscat de Setubal son bouquet, mais principalement la qualité des raisins, et à la présence de leurs rafles dans le moût, si le moût était foulé sans les rafles, on obtiendrait à peine un vin blanc ordinaire.

Cette vinification réclame une grande expérience pour le dosage convenable du sucre et de l'alcool, qui sont à la base de l'équilibre du vin. Ce « tour de main » n'empêche pas les caves de vinification de Setubal d'être organisées aujourd'hui d'une manière très rationnelle : on y trouve des pressoirs hydrauliques et des appareils désintégreurs ; les vins entrent dans les celliers par des canalisations aériennes, etc.

Ces muscats ne doivent pas être consommés ou exportés avant 5 ou 6 ans de cave. Il y en a même qu'on appelle « vins de musée », qui, passés 15 ans de vieillissement, sont inégalables. En tout cas, ce type de muscat portugais est meilleur que les muscats français, hongrois et italiens. Il est plus doux et plus sec, son parfum est plus vif et sa couleur est plus intense ; son goût est plus prononcé. Toutes ces qualités confirment qu'il soit largement apprécié, soit par la consommation locale, soit à l'étranger ; on en exporte en effet, surtout vers l'Angleterre et le Brésil <sup>12</sup>.

11. Antonio Augusto DE AGUIAR. Conferencias sobre Vinhos, Lisbonne, 1876.

12. Cincinato DA COSTA. Ouvr. cité.

### III - Les vignobles de Collares

Les vins de Collares sont récoltés sur une plaine sablonneuse des environs de Lisbonne, bordée de coteaux, au pied du versant Nord de la Serra de Cintra, où les vignobles ont depuis longtemps une importance primordiale (Pl. 1). La limite du territoire où sont établis ces vignobles a été fixée par la loi du 31 janvier 1931. C'est toute l'étendue qui comprend non seulement le village de Collares, mais encore ceux de S. Martinho et S. João das Lampas, situés tous trois sur la côte, et exposés aux vents de l'Atlantique.

L'histoire viticole de Collares est très ancienne, bien qu'il soit difficile d'indiquer la date de l'établissement des premiers vignobles. Des documents anciens nous permettent d'assurer qu'il y avait déjà des vignobles à Collares en 1255, comme nous le voyons dans les chartes données, cette même année, par Alphonse III. Il est encore plus sûr qu'en 1385, toute la région avait une viticulture florissante, de telle sorte que le roi Jean I<sup>er</sup> nomma D. Nun<sup>o</sup>-Alvares Pereira, le vainqueur d'Aljubarreta, « premier seigneur de Collares »; déjà à cette époque les vins de Collares étaient connus. Toutefois, c'est pendant l'invasion phylloxérique, quand toutes les régions viticoles du Portugal étaient dévastées, que les vignobles de Collares ont pris leur importance actuelle, grâce à leurs terrains sablonneux, où le terrible insecte ne parvint pas à pénétrer.

La viticulture de Collares présente certains traits qu'il faut signaler, soit au point de vue des conditions physiques, soit dans le cadre des conditions sociales.

Le climat n'est pas très différent de celui de Lisbonne, mais il est évidemment plus humide et venté, à cause du voisinage de la mer. Le village de Collares, situé sur la côte atlantique, jouit d'un climat nettement méditerranéen, mais d'un sous-type océanique. Les étés y sont chauds, les hivers doux, et le jeu des températures convient parfaitement à la région (la moyenne de printemps, 15°, celle d'été, 21°,05). Les pluies ne sont pas excessives : en novembre, le maximum est de 196 mm., pour 13 jours de pluie, et en été, il y a des mois, comme en août, où il ne pleut pas du tout. Ces éléments climatiques n'ont rien de spécial; toutefois, l'action des vents et des brouillards maritimes d'une part, les conditions d'humidité relative d'autre part, donnent au climat de Collares

son caractère actuel. Les vents du Nord-Ouest soufflent violemment, et pour en protéger les vignes, il faut construire des clayonnages; ces palissades arrêtent les vents nuisibles à la vigne, surtout au moment de la floraison (Pl. 1, B). En outre, les chiffres d'humidité (maximum en janvier 93, minimum en août 75,15) nous montrent l'importance de ce facteur. Ce climat n'est pas tout à fait pareil à mesure qu'on avance des plaines sablonneuses de l'Ouest vers les versants de la Serra de Cintra : ici, vents et humidité sont moins accentués, et les conditions climatiques se rapprochent déjà de celles des vignobles de Mafra et d'Arruda.

A cette différence climatique, qui nous permet déjà d'établir une sous-division dans la région viticole de Collares, il faut ajouter les conditions du sol, qui sont d'une importance exceptionnelle. Elles nous démontrent, en effet, que ce que nous appelons la sous-région de Collares comprend deux qualités de sol : d'un côté, les plaines sablonneuses, de l'autre les versants argileux. Cette distinction est primordiale dans l'étude de la région, car elle nous permet d'établir les différences qui existent dans l'encépagement et dans le mode de culture et dans la vinification.

La zone sablonneuse, dans cette étendue qui va du cap da Roca à la Praia d'Adraga, Almoçagem, Collares, Turcifal, Fontanelas, Azenhas da Mar, est plus importante que celle qui se compose des terrains argileux du terroir de Cintra aux hameaux de Nafarros et Iguaria <sup>13</sup>.

Tandis que la vigne, sur les sables, a des besoins spéciaux et réclame des soins particuliers, sur les versants elle se développe sans causer aucun souci. Si, dans la zone des sables, on emploie surtout les cépages *Ramisco*, qui donnent des vins remarquables de qualité, sur les terres argileuses on cultive le *Molar*, le *Tintureiro*, le *Castelão Tinto*, etc., qui se distinguent par leur abondante production. M. Cincinato da Costa <sup>14</sup>, nous dit précisément que « le *Ramisco*, c'est le cep des sables, et c'est ainsi qu'il est

13. La propriété, dans toute la région de Collares, est très morcelée. En observant le Cadastre, nous pouvons obtenir les chiffres globaux qui nous renseigneront sur la situation locale. En effet, sur une superficie totale de 3.287 hectares, pour le village de Collares, la vigne n'occupe pas plus de 827 ha. 49, et les grands vignobles sont rares : le plus étendu ne dépasse pas 25 ha. Le nombre de récoltants inscrits est de 808, soit 542 pour Collares, 82 pour S. Martinho, et 164 pour S. João das Lampas.

14. Cincinato da Costa. Ouvr. cité, Lisbonne, 1900.

indéniable que nulle part ailleurs il n'acquiert la valeur et la supériorité si caractéristique des vins de Collares ».

Nous venons de voir les grandes différences qui existent entre les deux zones sablonneuse et argileuse, d'ordre physique ou au point de vue de l'encépagement. Mais toutes les autres conditions humaines, le mode de culture, les procédés de vinification, le commerce, enfin, se font dans les deux zones d'une manière tout à fait différente. En effet, tandis que le système de culture, dans la zone argileuse, n'a rien de spécial, celui de la zone sablonneuse présente une certaine originalité : c'est un travail ardu, coûteux, de longue durée, qui exige une main-d'œuvre spécialisée. D'abord, la difficulté d'atteindre la couche d'argile où les boutures, préparées par une taille longue, doivent être introduites. Cette couche d'argile est quelquefois à 5 ou 6 mètres de profondeur, et il faut ouvrir à grand'peine des tranchées. Les ouvriers y travaillent avec des pioches à long manche, en se rejetant le sable les uns aux autres, en mouvements cadencés ; ils sont en file, ceux du bas lancent le sable de bas en haut, et ce premier déblai est repris par ceux qui sont à mi-hauteur et qui, à leur tour, le renvoient aux derniers, jusqu'à ce que le niveau du sol fertile soit atteint. C'est un travail dangereux pour les travailleurs, qui courent le risque d'un éboulement parfois mortel, et pour l'éviter, ou plutôt pour éviter l'asphyxie, ils se couvrent la tête d'un panier qui leur donne le temps d'attendre du secours, en cas de malheur. La couche d'argile atteinte, on fait un trou dans la terre pour introduire le cep, qu'on enfonce à 25 centimètres environ de profondeur : la fosse est comblée, et seuls les yeux doivent émerger, car, quand les bourgeons ont déjà donné des branches latérales, on fait le terrassement pour redonner au terrain son niveau primitif.

Ces travaux ne sont pas nécessaires dans la zone argileuse. La plantation se fait là comme ailleurs, en greffant les plants en fente pleine. La vigne croît normalement dans les deux zones, les soins sont tout à fait réguliers : taille longue, échalassement, fumure, soit au moment de la plantation, soit de trois en trois ans. De novembre à décembre, on laboure et on fait le binage ; on met les engrais, et si en mai le temps n'est pas trop chaud, on fait les premiers sulfatages contre l'oïdium ; en juin, on relève les grappes tombées : c'est encore là une originalité de la culture. Les grappes sont soulevées avec soin à une certaine hauteur au-dessus du sol, et on redresse les pampres grâce à un petit tuteur. Tout ceci con-

court à la bonne maturation des raisins, et en fin septembre, époque fixée en général pour les vendanges, les raisins sont déjà plus mûrs qu'ils ne pourraient l'être autrement.

M. Ferreira Lapa nous renseigne <sup>15</sup> en effet sur les raisins de Collares, qui ont un pourcentage de 17 % de sucre, soit 8,2 en poids d'alcool; aussi pendant la vinification, il faut moins d'eau-de-vie que pour vinifier les raisins d'autres régions du centre.

En ce qui concerne la vinification, elle se fait ici d'une façon tout à fait soignée, et incomparablement supérieure à celle que nous pourrions observer dans les autres vignobles des environs de Lisbonne, comme Torres Vedras, Cartaxo, et Santarem. Les phases de la vinification n'ont rien de spécial, mais les soins sont vraiment minutieux. Quand les raisins arrivent aux caves, ils sont jetés dans de grandes cuves, très bien installées, et ils y restent pendant deux ou trois jours, pour repos (*adormecimento*) qui facilite la fermentation. Chaque cuve a une capacité de 4 pipes au minimum, et c'est un seul paysan qui est chargé de fouler les raisins, de une à trois heures. Après le foulage, qu'on fait encore à pied nu, on laisse reposer le moût deux à trois jours, en refoulant au fond de la cuve, les masses qui reviennent au-dessus, et on cesse ce travail quand la fermentation est presque finie. Ce traitement enrichit les vins de tanin et de matières colorantes, en leur donnant plus de goût et un arôme délicat et fin. De la cuve, le moût est transporté aux tonneaux dans des barriques de bois, où la fermentation continue pendant presque un mois. En janvier, les vins frais et nouveaux sont prêts, et en mars de chaque année, on les transvase dans d'autres tonneaux, où ils finissent d'acquiescir, propre et nette, leur belle teinte rubis, si caractéristique.

Ce type de vin est, sans doute, un des meilleurs vins de table du Portugal, peut être le plus délicat. M. Ferreira Lapa dit que, « il a une complexion féminine mais pleine de bravoure et de vertus viriles; on peut dire aussi de lui que c'est peut-être le seul de nos vins qui sache être à la fois *fortiter in re et suaviter in modo* ». Ces qualités sont faciles à expliquer, en examinant les analyses des vins de Collares; faites par MM. Vasco Jardim et Cabral Pais <sup>16</sup>.

15. FERREIRA LAPA. *Tecnologia Rural*, Lisbonne, 1885.

16. VASCO JARDIM et FRANCISCO CABRAL PAIS. *Le Vignoble de Collares*, extrait de la *Revue de la Viticulture*, Paris, 1924, p. 15, et J. V. GONCALVES DE SOUSA. *Alguns Resultados das Analises dos Vinhos de Collares*, extrait de la *Revista Agronomica*, Lisbonne, 1918, p. 3.

PLANCHE 1



Cl. D. Faucher

A. VIGNOBLES DE LA RÉGION DE COLLARES.



Cl. D. Faucher

B. PROTECTION DES VIGNES DANS LA RÉGION DE COLLARES.

à l'Institut Supérieur d'Agronomie de Lisbonne : la teneur en alcool pour 100 litres est de 10,1, le pourcentage de tanin 0,11, celui d'extrait sec de 2,30.

Toutefois, ce type est plus caractéristique dans la zone des sables que dans celle des argiles; ce qu'on comprend bien en se rappelant des conditions diverses de l'établissement du vignoble dans ces deux sous-divisions. Les vins des plaines sablonneuses sont le vrai cru de Collares, celui qui a résisté à l'invasion phylloxérique.

Par contre, les vignobles des versants argileux donnent des vins évidemment meilleurs que ceux d'alentour, mais sans aucune originalité. Ce fait a même causé une vive rivalité entre les viticulteurs des deux zones, ceux des sables ne veulent pas admettre comme vins de Collares la production des terres argileuses, tandis que ces derniers opposent une forte résistance à cette prétention, au nom des grands intérêts qu'ils ont dans la production et dans le commerce des vins de Collares.

La région de Collares a produit, de 1925 à 1929, 11.088.048 litres de vin, ce qui nous donne une moyenne annuelle de 2.217.609 litres, en considérant que la surface de la vigne cultivée est de 827.498 ha., nous avons une production de 26 hl. par hectare. Or, la production générale du pays ne dépasse pas 16 hl. par hectare, ce qui nous démontre que celle de Collares a une importance exceptionnelle, même au point de vue de la quantité. Mais cette production n'est pas égale dans les deux zones. En 1930, tandis que les vignobles des sables ont donné 1.276.041 litres de vin rouge, ceux de la zone argileuse n'ont pas dépassé 536.202 litres.

Toute cette production entre dans le commerce, soit pour la vente au détail faite sur place, soit dans le commerce d'exportation, surtout vers le Brésil et les colonies portugaises. En ce qui concerne le commerce local dans toute la région de Collares, on rencontre des petites tavernes, ou mieux des débits de vin, où quelquefois les propriétaires des vignobles, eux-mêmes, détaillent leur vin. Ce genre de commerce est assez répandu, et on doit le considérer comme une conséquence des prix qui, dans cette région, sont évidemment assez bas. Outre cette production destinée à la consommation des paysans, il y a évidemment une grande quantité de vin que les viticulteurs vendent aux commerçants en gros, soit pour l'exportation, soit pour la consommation d'autres régions du pays.

Quand les vins ont été produits, les producteurs attendent les

offres avec anxiété. Au mois de février ou de mars, deux ou trois douzaines de commerçants se présentent pour entamer les pourparlers, ce qu'on appelle « l'ouverture des prix »; ils désignent un commerçant qui fixe un prix sur lequel les autres se basent pour offrir. Le prix offert ne dépend pas exclusivement de la loi de l'offre et de la demande, les acheteurs se renseignent sur les quantités produites et sur les difficultés où se débattent les viticulteurs, surtout quand les autres cultures ont donné un faible rendement, et, quand ils connaissent bien la situation du producteur, ils lui offrent un prix assez bas, sûrs que celui-ci ne pourra pas faire autrement que d'accepter.

On exporte beaucoup de vins de Collares; les quantités exportées ont augmenté successivement depuis 1921. En cette année, elles ne dépassaient pas 748.290 litres, mais en 1928, elles s'élevaient à 1.500.736 litres, ce qu'on doit attribuer à la propagande. Le Brésil et les colonies portugaises sont les principaux acheteurs des vins de Collares sortant du pays.

### CHAPITRE III

## LA RÉGION DU NORD

### LES VINS VERTS

#### I. APERÇU HISTORIQUE.

La culture des vignobles à vins verts sur toute l'étendue du Minho (fig. 3) remonte fort loin. Dans sa monographie sur l'*Agriculture du Minho* le vicomte Vilarinho de S. Romão<sup>1</sup> a montré que cette région produisait d'excellents vins verts dès le XII<sup>e</sup> siècle. A la fin du XIII<sup>e</sup> siècle des documents mentionnent des vins verts possédant les qualités que nous leur connaissons aujourd'hui — acidité et piquant. D'après un mémoire de M. Francisco Manuel da Costa, on considérait aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles que le Minho était, dans son ensemble, une région propice à la culture des vignes, mais qu'il y avait des distinctions à établir selon les endroits : ainsi, les vins étaient mauvais entre le Douro et l'Ave, médiocres entre l'Ave et le Cavado, bons entre le Cavado et le Lima, très bons entre le Lima et le Minho, et excellents dans le Basto et la Ribeira Tamega. Cette classification, si étrange qu'elle paraisse, repose d'ailleurs sur un fond de vérité, comme nous l'aurons l'occasion de le voir par la suite.

Depuis lors, d'ailleurs, les vignobles du Minho n'ont fait que se développer. M. José Augusto Vieira<sup>2</sup>, dans son livre sur le *Minho Pittoresque*, parle de l'importance prise par la viticulture dans la région du Minho au début du XIX<sup>e</sup> siècle, et il signale la qualité supérieure des vins très peu alcoolisés produits dans la « quintas du monastère de Refoyo ». A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle les vins verts prirent une place importante dans la viticulture du pays. Le vicomte de S. Romão signale que, dès 1896, les deux districts de Porto et de Braga produisaient près de 900.000 litres, et

1. Vicomte VILARINHO DE S. ROMÃO. *O Minho e suas culturas*, Lisbonne, Imprimerie Nationale, 1902.

2. José Augusto VIEIRA. *O Minho Pitoresco*, Lisbonne, Antonio Maria Pereira, 1886.



que l'on exportait déjà des vins verts à destination de pays chauds, tels que le Brésil et l'Afrique Portugaise, où ils étaient fort appréciés. Actuellement, la production annuelle atteint un million 500.000 à un million 700.000 litres, ce qui représente le quart de la production totale du pays.

Mais l'intérêt des vins verts non seulement dans leur quantité mais encore dans leur qualité. Ils représentent des produits spéciaux de la viticulture portugaise: ce sont des vins de table légers, peu alcoolisés, assez acides, et qui sont fabriqués avec des raisins que l'on vendange avant leur parfaite maturation. Les vins verts se présentent donc avec une véritable originalité dans la production portugaise, originalité qui est la conséquence des conditions géographiques offertes au vignoble.

## II. LE SOL ET LE CLIMAT.

1. Le sol. — Toute la région des vins verts correspond à une zone granitique parsemée de taches plus ou moins étendues de précambrien et de pliocène. Les granites qui prédominent aux environs de Monçao se décomposent avec la plus grande facilité. Les taches du Précambrien sont surtout constituées par des schistes, tandis que, dans la zone du Pliocène, on trouve des dépôts superficiels de sable dont l'âge n'est pas toujours parfaitement déterminé.

Cette constitution géologique nous explique tout d'abord les particularités physiques des sols de la région, qui sont, dans l'ensemble, extrêmement meubles ainsi que le montrent les résultats fournis par leurs analyses physiques :

|                     |           |                       |           |
|---------------------|-----------|-----------------------|-----------|
| Gravier. . . . .    | 51.800 ‰  | Grosse terre. . . . . | 143.680 ‰ |
| Gros sable. . . . . | 152.400 ‰ | Terre fine. . . . .   | 652.120 ‰ |

Elle explique également que ces sols soient très riches en alumine, et riches en azote, en potasse et en magnésie, mais relativement pauvres en acide phosphorique et presque complètement dépourvus de calcaire. Voici d'ailleurs les données fournies par l'analyse chimique d'un échantillon :

|                                       |          |                             |         |
|---------------------------------------|----------|-----------------------------|---------|
| Oxyde de fer et<br>d'alumine. . . . . | 70.660 ‰ | Acide phosphorique. . . . . | 1.792 ‰ |
| Azote. . . . .                        | 2.040 ‰  | Magnésie. . . . .           | 2.513 ‰ |
| Potasse. . . . .                      | 2.174 ‰  | Calcaire. . . . .           | Traces. |

D'une façon générale, on peut dire que les sols de la région des vins verts sont des sols légers, où la vigne pousse facilement de

profondes racines, mais qu'ils sont froids et ont besoin de subir des amendements, notamment pour leur donner le calcaire qui leur fait défaut.

La disposition orographique présente une non moins grande importance que la constitution du sol.

Tout d'abord, la région des vins verts est une région de moyennes hauteurs sur les flancs desquelles la vigne peut facilement s'installer. D'ailleurs, toutes les chaînes orientées NE-SW sont coupées de nombreuses vallées transversales plus ou moins larges, telles que celles de Ponte de Barca-Moncao, Ponte de Lima-Coura, Ianhezes-Caminha, entre le Minho et le Lima, de Vila-Verde-Ponta de Lima, Vila-Verde-Ponte da Barca, Barcelos-Ponte de Lima, Barcelos-Durrães-Viana, entre le Lima et le Cavado, Amares-Povoa de Lanhoso, Braga-Guimaraes-Fafe, Braga-Famalicão, Braga-Povoa de Varzim, Porto-Santo Tirso, Porto-Paredes-Fafe, Porto-S. Tirso-Guimarães, Marco de Canavezes-Lousada, entre le Cavado et le Douro.

Mais l'orographie du Minho présente surtout un intérêt en ce qui concerne le climat de la région. En effet, les chaînes parallèles, orientées NE-SW prennent de l'altitude à mesure que l'on s'enfonce vers l'intérieur. Il n'y a donc pas de barrière qui, à l'intérieur de la région, puisse marquer une limite climatique. De plus, les vallées transversales relient les unes aux autres les dépressions longitudinales, et contribuent encore davantage à assurer sur toute l'étendue de la région une parfaite unité de climat humide.

**2. Le climat.** — Le facteur essentiel de la production des vins verts est, en effet, le climat. Le vignoble du Minho est essentiellement un vignoble de climat humide et chaud.

L'humidité est apportée par les vents dominants du large qui remontent les vallées des fleuves côtiers et viennent souffler sur les sommets des plus lointaines collines de la région. Voici, en effet, le régime des vents dominants dans le Minho :

|                  |          |                    |          |
|------------------|----------|--------------------|----------|
| Janvier. . . . . | N., S.   | Juillet. . . . .   | N., NW.  |
| Février. . . . . | N., S.   | Août. . . . .      | NW., SW. |
| Mars. . . . .    | N., S.   | Septembre. . . . . | NW., SW. |
| Avril. . . . .   | N., N.   | Octobre. . . . .   | N., NW.  |
| Mai. . . . .     | NW., SW. | Novembre. . . . .  | N.       |
| Juin. . . . .    | N., NW.  | Décembre. . . . .  | N., S.   |

si, pendant les mois d'hiver, les vents dominants viennent du

Nord ou du Sud, au printemps, en été et en automne, ils soufflent de l'Ouest, du Nord-Ouest et du Sud-Ouest, c'est-à-dire de l'Océan.

Il n'est pas étonnant, dans ces conditions, que l'humidité atmosphérique relative soit considérable. La moyenne pour l'année entière est de 77 %, et les moyennes mensuelles sont les suivantes :

*Humidité centésimale.*

|                  |    |                    |    |
|------------------|----|--------------------|----|
| Janvier. . . . . | 81 | Juillet. . . . .   | 70 |
| Février. . . . . | 79 | Août. . . . .      | 71 |
| Mars. . . . .    | 76 | Septembre. . . . . | 74 |
| Avril. . . . .   | 74 | Octobre. . . . .   | 77 |
| Mai. . . . .     | 74 | Novembre. . . . .  | 81 |
| Juin. . . . .    | 72 | Décembre. . . . .  | 81 |

Les mois d'été où la moyenne baisse sensiblement n'en restent pas moins fort humides, avec 72 % en juin, 70 % en juillet et 71,7 % en août. Toute l'année, l'atmosphère est saturée d'humidité.

Le fait est confirmé par l'étude des brouillards. Dans le Minho on enregistre du brouillard toute l'année.

Nombre de  
Jours

|                  |     |                    |     |
|------------------|-----|--------------------|-----|
| Janvier. . . . . | 1,6 | Juillet. . . . .   | 1,5 |
| Février. . . . . | 0,5 | Août. . . . .      | 2,6 |
| Mars. . . . .    | 1,8 | Septembre. . . . . | 3,9 |
| Avril. . . . .   | 0,9 | Octobre. . . . .   | 2,4 |
| Mai. . . . .     | 0,8 | Novembre. . . . .  | 3,5 |
| Juin. . . . .    | 0,9 | Décembre. . . . .  | 2,6 |

Chose curieuse, le brouillard s'observe aussi bien sur la fin de l'été qu'en automne et en hiver. La moyenne de juillet (1,5) rappelle celle de janvier (1,6) et celle d'août (2,6) correspond à celle de décembre (2,6). Ces conditions seraient désastreuses pour la vigne, si dans une certaine mesure, le régime des précipitations ne venait les corriger.

Certes, la région est extrêmement pluvieuse si on considère l'année entière, la moyenne annuelle est de 1.275,8 mm. et le nombre des jours de pluie s'élève à 126,8. Rappelons seulement d'un mot que dans la région du Douro ces chiffres se réduisent respectivement à 580,3 mm. et à 90,4.

Toutefois, il convient de remarquer que ces précipitations ne

sont pas également réparties sur toute l'année. Voici, en effet, le tableau par saison :

| SAISONS            | HAUTEUR<br>en mm. | NOMBRE<br>DE JOURS |
|--------------------|-------------------|--------------------|
| Hiver. . . . .     | 411,9             | 36,7               |
| Printemps. . . . . | 393,3             | 38,5               |
| Été. . . . .       | 114,9             | 15,8               |
| Automne. . . . .   | 350,7             | 35,8               |

Bien que les étés du Minho soient encore beaucoup plus pluvieux que ceux du Douro, avec 114,9 mm. et 15,8 jours de pluies, contre respectivement 62,7 et 11,3, ils n'en sont pas moins relativement secs par rapport aux autres saisons. Ce fait est essentiel. C'est cette sécheresse relative de l'été qui rend possible la culture de la vigne.

Cependant, ces conditions favorables ne se prolongent pas au delà du milieu de septembre, ainsi qu'on peut le reconnaître par l'examen du tableau des pluviosités mensuelles :

|                  |       |                    |       |
|------------------|-------|--------------------|-------|
| Janvier. . . . . | 157,1 | Juillet. . . . .   | 42,7  |
| Février. . . . . | 136,7 | Août. . . . .      | 16,9  |
| Mars. . . . .    | 148,3 | Septembre. . . . . | 81,0  |
| Avril. . . . .   | 153,2 | Octobre. . . . .   | 118,7 |
| Mai. . . . .     | 56,8  | Novembre. . . . .  | 151,0 |
| Juin. . . . .    | 55,3  | Décembre. . . . .  | 120,0 |

Le mois de septembre avec 81 mm. accuse déjà une pluviosité beaucoup plus forte que le mois d'août (16,9 mm.) mais avec le mois d'octobre qui enregistre 118,7 mm. on entre franchement dans la saison des pluies. Cette impression prend encore plus de force si l'on se rappelle les chiffres du Douro, où le mois d'octobre ne reçoit que 62,9 mm. de pluie contre 36,1 et 12,1 mm. pendant les deux mois précédents. Par conséquent, au point de vue des précipitations, l'automne commence un mois plus tôt dans le Minho que dans le Douro, et d'une façon absolue on peut dire qu'il commence très tôt.

Cette situation est, dans une certaine mesure, aggravé par le régime des températures.

A vrai dire, le Minho où se fait sentir l'influence adoucissante de la mer n'enregistre pas, au moment du retour des pluies, une chute de température aussi forte que dans le Douro, comme le montre le tableau ci-dessous :

|                    | Moyenne | Moy. des<br>max. | Moy. des<br>min | Maximum<br>absolu | Minimum<br>absolu |
|--------------------|---------|------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| Janvier. . . . .   | 7°,8    | 16°,4            | 2°,9            | 18°,8             | — 5°,8            |
| Février. . . . .   | 8°,9    | 19°,2            | 2°,9            | 22°,8             | — 5°,0            |
| Mars. . . . .      | 10°,6   | 22°,7            | 0°,2            | 26°,2             | — 4°,2            |
| Avril. . . . .     | 12°,1   | 23°,8            | 2°,6            | 26°,0             | 0°,0              |
| Mai. . . . .       | 14°,5   | 28°,0            | 4°,5            | 31°,5             | 1°,0              |
| Juin. . . . .      | 17°,7   | 32°,8            | 7°,5            | 34°,2             | 4°,0              |
| Juillet. . . . .   | 19°,1   | 33°,9            | 8°,7            | 36°,5             | 5°,0              |
| Août. . . . .      | 19°,2   | 35°,1            | 9°,0            | 38°,7             | 5°,0              |
| Septembre. . . . . | 17°,5   | 31°,5            | 7°,4            | 38°,5             | 3°,0              |
| Octobre. . . . .   | 14°,0   | 25°,2            | 7°,6            | 29°,9             | 0°,0              |
| Novembre. . . . .  | 11°,2   | 20°,7            | 0°,4            | 25°,6             | — 5°,5            |
| Décembre. . . . .  | 7°,8    | 16°,7            | 2°,9            | 20°,0             | — 4°,8            |

Le passage de septembre à octobre est moins sensible dans le Minho qu'il ne l'est dans le Douro. Les moyennes mensuelles sont de 17°,5 et de 14° à Monção, contre 20°,5 et 15°,5 à Moncorvo. Quant aux minima ils sont de 3°0 et 0°5 dans la première région et de 10°0 et 3°1 dans la seconde. Au point de vue de la température, la transition entre l'été et l'automne est donc moins brutale dans le Minho que dans le Douro. Mais il convient d'ajouter aussitôt que, même au plein cœur de l'été, les températures sont moins élevées dans la région des vins verts que dans celle des vins généreux. Les étés du Minho sont relativement frais, ce qui n'offre pas de conditions très favorables à la viticulture.

Ainsi donc, le climat du Minho est caractérisé par des températures d'été relativement basses, et surtout par une pluviosité considérable, qui diminue sensiblement pendant les mois de juin à septembre, mais qui reprend brusquement dès le début d'octobre.

### III. LES MODÈS DE CULTURE.

Ces conditions très spéciales exercent une influence considérable sur les différents aspects de la viticulture. Les plants doivent être parfaitement adaptés au milieu, c'est ce qui explique que l'encépagement ne comprend que des variétés locales. Les tentatives faites pour introduire des plants exotiques ne sont toutes terminées sur des échecs. Actuellement, les plants les plus couramment employés sont le *Louzão*, le *Doçar*, le *Maurisco*, l'*Azal* et le *Espadeiro*. Les terres froides leur conviennent bien, la matu-

ration de leurs raisins est hâtive et ils ne souffrent pas trop de la pluie. Deux autres plants sont également recherchés, mais ils ne sont pas aussi parfaitement adaptés aux conditions du milieu, ce sont le *Vendelho* et le *Borraçal*, qui mûrissent plus tard et résistent moins bien aux maladies cryptogamiques.

Les façons culturales ont toutes pour but de défendre la vigne contre les effets pernicioeux de l'humidité. Avant de procéder à la plantation, il convient de préparer soigneusement le sol. En plus des travaux courants communs à toutes les régions viticoles, on doit ameublir profondément les terrains bas, afin d'empêcher l'accumulation des eaux à la surface. Dans les endroits excessivement humides il est même nécessaire de creuser des rigoles pour assurer le drainage.

Tandis que dans tout le reste du pays prédomine la vigne basse, dans le Minho on rencontre exclusivement la vigne haute. Il s'agit, en effet, d'éloigner autant que possible les raisins du sol humide et chaud. La plupart du temps la vigne s'enroule autour des arbres (châtaigniers, merisiers, peupliers) qui entourent les champs ou bordent les routes. On la désigne alors sous les noms de : *uveira*, *uveira em arvorés*, *uveira de enforcado*. (Pl. II) Les longs rameaux de chaque cep se développent librement, s'élancent en hautes frondaisons, montent de branche en branche, se déroulent en guirlandes de verdure reliant les arbres les uns aux autres, et parfois forment de véritables voûtes au-dessus des chemins.

Le Minho n'est pas, dans un certain sens, un pays de vignobles, c'est-à-dire qu'on n'y rencontre pas ces étendues exclusivement recouvertes de vigne qui, par leur masse même concentrent nécessairement l'attention du paysan. La vigne est partout et nulle part. Si importante soit-elle dans l'économie agricole des *quintas*, elle ne domine pas, elle n'est qu'associée à d'autres cultures. Cette impression se confirme si l'on se rappelle que le Minhote partage son activité entre le travail de la terre et la pêche, soit maritime, le long de la côte, soit fluviale, sur les bords des innombrables fleuves, rivières et ruisseaux qui sillonnent la surface de la région.

La vigne ne recevrait-elle pas tous les soins qu'elle réclame dans un pays au climat si spécial ? Il n'en est rien. Tout d'abord, par le fait même de son association avec d'autres cultures, la vigne profite de tous les soins qui sont donnés à ces dernières, mais il

convient de remarquer surtout que c'est dans la région des vins verts que l'on relève, et de tout temps, le plus grand morcellement de la propriété, et que, en dépit d'un intense courant d'émigration vers le Brésil, l'Amérique du Nord ou les colonies d'Afrique, la population du Minho est encore celle qui accuse la plus forte densité avec 178 habitants au kilomètre carré. On comprend dans ces conditions que la main-d'œuvre ne manque pas, et qu'aucune parcelle du sol ne se trouve être négligée, d'autant plus que le paysan minhote est profondément attaché à sa terre, et qu'il éprouve pour elle l'amour le plus dévoué.

Aussi, la vigne est-elle traitée comme il convient. La taille est particulièrement soignée. De novembre à février, on procède à la taille dite *de formation*, qui est destinée à favoriser le développement du cep, si nécessaire aux vignes hautes. Puis, au moment où les grappes commencent à apparaître, a lieu la taille de *fructification*, destinée à dégager les futurs fruits. Les binages se réalisent à trois reprises différentes, en novembre, en mai et en août. Mais presque dès le début de la végétation, il faut lutter contre les maladies cryptogamiques, mildiou et oïdium, qui se développent avec tant de rapidité sous un climat aussi humide où les brouillards sont si fréquents. Le mildiou est combattu par de fréquents sulfatages, qui ont lieu en avril, mai, juin et juillet. Quant à l'oïdium, il est traité par des soufrages presque aussi répétés.

On arrive ainsi à la seconde quinzaine de septembre. Alors, rapidement, avant le début des pluies d'octobre, on fait les vendanges. La plus grande activité règne dans toute la région. Tout le monde se consacre à ce travail. Les raisins sont recueillis dans des corbeilles que l'on vide ensuite dans de grands paniers aussitôt transportés aux caves sur des charrettes. La vinification commence sans tarder : les raisins sont soumis au foulage, qui s'exécute encore à pied nu, bien que quelques cultivateurs aient déjà adopté des fouloirs mécaniques. Puis on les porte sur les pressoirs qui sont constitués par des auges de pierre de trois mètres de côté et profondes d'un mètre. Le moût fermente au bout de trois jours. A ce moment il présente un aspect foncé et lourd ; avec les premiers froids, le vin commence à s'éclaircir, et c'est alors qu'il acquiert toutes les qualités qui font des vins du Minho un produit œnologique si particulier.

Au moment des vendanges, en effet, les raisins ne sont pas

encore parvenus à leur complète maturation. Les conditions de sol et de climat, la culture en formes élevées ne permettent pas aux grappes de mûrir parfaitement, les raisins sont donc cueillis, pour ainsi dire « verts ». Les vins sont donc fort peu alcoolisés, mais chargés d'acides.

#### IV. LES TYPES DE VINS VERTS.

Bien entendu, les trois éléments, alcool, acides, tannin peuvent entrer dans la composition des vins dans des proportions diverses : c'est ce qui permet de distinguer dans la classe des vins verts des types bien caractérisés.

Les vins acides (6,5 à 7 %) et astringents (0 gr. 07) mais d'une faible teneur en alcool (5 à 7 %) constituent le type des vins *verdascos*. Ce type de vin est généralement destiné à la consommation locale, car il se conserve mal et n'est pas transportable. Il est d'ailleurs très recherché des amateurs, car on peut en boire de grandes quantités sans craindre de nuire à sa santé.

Les vins peu acides (4 à 5 %) et peu astringents (0 gr. 08 à 0 gr. 10) mais d'une assez forte teneur en alcool (10 %) sont désignés sous le nom de vins *entre-maduros*. Ces vins demi-mûrs, plus colorés que les vins *verdascos*, sont de bons vins de table qui possèdent d'agréables qualités de goût et de couleur.

Enfin les vins *verts* proprement dits sont ceux qui sont à la fois peu alcoolisés (7 à 9 %) peu acides (5,5 à 6,5 %) et peu astringents (0 gr. 20 à 0 gr. 60). Ils sont acidulés, piquants, souvent mousseux, et leur couleur présente une intensité et un éclat incomparable.

Cependant, tous ces types de vin se ressemblent en ce qu'ils se conservent très difficilement. Leur vinification exige des conditions spéciales de température, et ils souffrent de l'excès de chaleur ou de froid dans les caves où ils sont entreposés. Les brusques variations de température abiment le vin, et selon le mot des viticulteurs, le font « bouillir ». D'ailleurs, même dans les meilleures conditions, ils se dénaturent très rapidement: il y a précipitation d'une partie du bitartrate de potasse qu'il contient et celui-ci se dépose en cristaux sur les parois du vase; ce précipité tartrique fait perdre au vin une grande partie de ses qualités, et surtout sa verdeur et son éclat.

C'est pourquoi, tandis que le vin de Porto, qui se conserve très longtemps et dans n'importe quelles conditions de milieu, est essentiellement un vin d'exportation, le vin vert se destine presque exclusivement à la consommation locale. D'ailleurs, la production totale des vins verts (rouges et blancs) n'est pas très grande, et l'on comprend aisément que le commerce local ou l'exportation n'en soient pas remarquables.

Les derniers chiffres statistiques, ceux de 1930, nous font constater que le district qui produit le plus est celui de Braga (33.481.518 litres), alors que ceux de Viana do Castelo et de Porto ne donnent que 14.649.619 et 20.348.879 litres respectivement. Ces chiffres accusent pourtant une diminution sensible de la production, causée par la crise vinicole du pays, diminution qui devient extrêmement nette en confrontant les chiffres de 1930 avec ceux de 1927, qui fut une année exceptionnelle, où Braga donna 44.507.175 litres, Viana do Castelo 16.873.914 et Porto 32.045.946.

On exporte pourtant des vins verts au Brésil et dans les colonies d'Afrique, pays chauds où on apprécie tout particulièrement une boisson aussi légère et aussi rafraichissante. Cette exportation prend une réelle importance. Il est difficile de donner des chiffres exacts, car les vins verts ne constituent pas vraiment une marque régionale, les statistiques les comprennent sous la rubrique vague des *vins de table*.

Cette exception ne fait cependant que confirmer la règle que nous avons énoncée, car les vins verts d'exportation ne sont pas, à proprement parler, des vins verts. Les commerçants de Porto qui monopolisent ce commerce n'envoient en ces lointains pays que des vins verts spécialement préparés par l'addition de quantités d'alcool plus ou moins considérables, destinées à leur permettre de faire le voyage et de se conserver, même sous un climat tropical.

## CHAPITRE IV

# LA RÉGION DU NORD

## LE VIN DE PORTO

### I. APERÇU HISTORIQUE.

Les limites légales de la région du Douro ont été établies par la loi du 31 janvier 1931, et sont faciles à tracer sur une carte du Portugal, en partant de Rezende, par Vila Real, Vila Pouca d'Aguiar, Vila Paços, Macedo de Cavaleiros, Alfandega da Fe, Baron d'Alva, Castelo Rodrigo, Meda, Pesqueira, jusqu'à Lamego (fig. 4) Malgré sa délimitation récente, c'est sans aucun doute la plus ancienne des régions vinicoles du Portugal. Des documents historiques nous disent qu'aux premiers temps de la monarchie portugaise, on y cultivait déjà la vigne, qui, au cours des siècles précédents avait su s'adapter aux conditions physiques et humaines exceptionnelles de l'endroit. Malheureusement, nous ne possédons que des renseignements très vagues sur la viticulture du Douro en ces temps lointains, car ni les *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias*, ni les travaux de Martino Sarmiento et d'Alberto Sampaio, ne nous donnent tous les détails que nous serions en droit d'exiger. Quoiqu'il en soit, en ce temps-là, la viticulture, étroitement associée à la culture des céréales, n'avait pas l'importance qu'elle a aujourd'hui, et on peut même dire qu'elle ne présentait aucun intérêt agricole ou commercial particulier.

Ce sont les Anglais qui, au dix-septième siècle, ont pris l'initiative du développement de la viticulture dans le Douro, après avoir, bien entendu, eu la certitude qu'elle pourrait représenter pour eux une bonne affaire commerciale. On perd de vue dans une histoire légendaire les circonstances qui ont amené les

1. *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias*, t. III, p. 167.

2. Martins SARMIENTO. Materiais para o Aquivo do Concelho de Barcelos, in *Revista de Sciencias Naturais e Sociais*, vol. III, n° 12.

3. Alberto SAMPAIO. Estudos Historicos e Economicos, p. 5 et suiv., vol. I, Porto, 1924.

Anglais à s'intéresser au Douro. Une vieille tradition raconte que deux jeunes commerçants anglais récemment débarqués à Porto qui dès cette époque était déjà un port d'escale pour les croisières méditerranéennes et atlantiques, étaient allés faire une excursion le long du Douro, jusqu'aux villages où on se livrait à une viticulture locale. Ils auraient naturellement dégusté les vins du pays, et ils en auraient rapporté quelques échantillons en Angleterre.

Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'à partir de 1654, on exportait déjà des vins de Porto vers l'Angleterre, par l'intermédiaire du premier syndicat anglais (qu'on appelait *feitoria*), fondé à Porto en cette même année. Nous ne disposons d'aucun chiffre exact qui puisse nous renseigner sur l'importance de ces exportations, mais on sait qu'en 1678, les commerçants de Vila Nova de Gaia auraient déjà expédié 408 pipes de 532 litres chacune. Cette exportation se développa par la suite (12.051 pipes en 1683) et elle atteignait 13.011 pipes en 1693, et 10.078 en 1703<sup>4</sup>.

C'est de 1703 que date un événement très important, qui vint modifier la situation de la viticulture et du commerce dans le Douro. L'Angleterre avait conclu avec le Portugal le célèbre Traité de Methwen aux termes duquel tandis que les tissus et les draps anglais pouvaient pénétrer en franchise sur le territoire portugais, les vins portugais qui entraient en territoire anglais, payaient des droits de douane sensiblement inférieurs à ceux qui frappaient les vins d'autre provenance, ceux de France notamment<sup>5</sup>. La viticulture portugaise se trouvait donc ainsi protégée d'une manière extrêmement efficace. A partir de ce moment les exportations de vin de Porto augmentèrent dans des proportions considérables. Au lieu des 10.078 pipes exportées en 1703, on en exportait 19.218 en 1717, et dix ans plus tard, en 1727, ce chiffre s'élevait même à 25.840.

Mais bien que ce développement du commerce vinicole dans le Douro paraisse indiquer une certaine prospérité de la viticulture, en réalité il était surtout favorable aux commerçants, bien plus qu'aux viticulteurs. Depuis 1703, de nombreux commerçants anglais étaient venus s'établir en Portugal, pour développer l'exportation des vins de Porto, et ils s'étaient mis naturellement en relations avec les viticulteurs portugais. Peu à peu ces

4. Julio Eduardo dos Santos. O Vinho do Porto, seu passado, presente e futuro, produção, commercio e estatística, Lisbonne, 1916.

5. Francisco Antonio Correia. Le Traité de Methwen, Lisbonne, 1929.



commerçants anglais avaient réussi à s'assurer le monopole de toutes les affaires viticoles, soit en contrôlant la production, soit en concentrant les exportations. La situation était au fond défavorable aux intérêts des viticulteurs, car ceux-ci, toujours imprévoyants et à court d'argent, demandaient des avances aux Anglais, contre la promesse de leur vendre à eux seuls la production de l'année. Dans l'étude qu'il a consacrée à cette époque, Oliveira Martino disait que le « Traité de Methwen » avait transformé la région du Douro en un vignoble anglais <sup>6</sup>.

- Il fallait évidemment opposer une sérieuse résistance à cette invasion étrangère. En 1756, le marquis de Pombal, voulant éviter la dénationalisation complète de la viticulture, fonda la *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas de Alto Douro*, et lui concéda le monopole du commerce des vins exportés par la barre de Porto, mais à condition qu'elle viendrait en aide à la viticulture. Par son arrêt du 13 septembre 1758, signé par le roi Joseph I<sup>er</sup> et contresigné par lui-même, le Marquis établissait une sorte de règlement (*instituição*) du nouvel organisme. Ce règlement précise les buts fondamentaux de la Compagnie; son principal objet était de soutenir la haute réputation des vins, de développer la culture et les vignobles, de favoriser et de protéger le commerce portugais, d'établir des prix équitables en rapport avec les quantités produites et les possibilités de la consommation. En outre, la Compagnie aiderait les viticulteurs du côté financier, de telle façon qu'ils n'aient plus recours aux exportateurs anglais ou aux usuriers <sup>7</sup>. Afin de pouvoir réaliser ce vaste programme, la Compagnie disposait d'une fondation de 1.200.000 « cruzados », et l'Etat lui avait concédé le monopole de tout le commerce des vins, des eaux-de-vie et des vinaigres exportés par la barre de Porto, vers les ports brésiliens de Bahia, Rio-de-Janeiro et Pernambuco. En outre, tous les bateaux qui desservaient la ville de Porto et les ports brésiliens étaient obligés de recevoir les vins de la Compagnie à des tarifs privilégiés, fixés au préalable. On ne pouvait vendre, ni à Porto, ni dans les environs, d'autres vins que ceux de la Compagnie. Tous les produc-

6. Oliveira MARTINS. Portugal Contemporâneo, Lisbonne, 1924.

7. Lopo Vaz DE SAMPAIO e Melo. Memoria sobre a razão da instituição da Companhia dos Vinhos do Alto Douro no Porto, e sobre a necessidade da sua conservação, 1821.

teurs étaient obligés de vendre d'après les prix fixés. Sur les deux rives du fleuve, toute l'étendue des vignobles était délimitée par la Compagnie, et aucune quantité de vin de cette région ne pouvait être ni vendue ni exportée sans l'autorisation de ses contrôleurs. L'exportation avait toujours lieu par la barre de Porto, après une vérification par les experts de la Compagnie, qui devaient examiner le vin et dire quelles qualités pourraient être exportées<sup>8</sup>.

L'activité de la Compagnie fut très bien accueillie par les viticulteurs du Douro qui se rendaient bien compte qu'avec sa puissante organisation, elle seule était capable de défendre les vins de la région, et d'affirmer leur supériorité sur tous les autres. Au contraire, les commerçants anglais, qui perdaient le monopole de la viticulture du Douro, et les viticulteurs portugais des autres régions, firent une forte campagne contre la Compagnie, et cherchaient à l'abattre. En 1834, les haines étaient telles qu'elle fut, en effet, dissoute.

La liberté du commerce établie à cette date, provoqua une grande crise, car elle lança la viticulture dans une activité désordonnée. Une réaction se produisit, qui amena la restauration de la Compagnie en 1843. Mais pendant cette deuxième période, l'existence de la Compagnie, menacée constamment d'être dissoute par le Gouvernement, ne mérite aucune référence spéciale. En 1865, la Compagnie disparut. Depuis ce moment, les vins de Porto ont regagné leur liberté de commerce, qui se maintient encore aujourd'hui.

Pourtant, en dépit de cette liberté de la production et du commerce, le Gouvernement a publié de nombreuses lois destinées à surveiller constamment tout ce qui concerne les vins de Porto. Ce fait s'explique bien si l'on se rappelle qu'ils constituent notre principal produit d'exportation, et que la viticulture est, dans toute la région du Douro, l'activité essentielle des propriétaires et des paysans.

On peut dire, en toute vérité, que nous sommes en présence d'une région vinicole par excellence où, soit les conditions physiques soit les conditions humaines s'associent de telle façon que

8. Antonio Lobo DE BARBOSA FERREIRA TEIXEIRA, Vicomte de S. Romão. Memoria historica e analitica sobre a companhia dos vinhos denominada da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

les produits de la culture de la vigne y prennent naturellement une valeur exceptionnelle. Nous allons étudier maintenant ces conditions, car il serait difficile de pouvoir évaluer la haute importance des vins de Porto et leur originalité œnologique sans faire une analyse minutieuse des facteurs fondamentaux de l'établissement du vignoble.

## II. LES CONDITIONS DE L'ÉTABLISSEMENT DU VIGNOBLE.

**1. Le sol.** — Les vignobles du Douro sont placés sur les versants de la vallée du Douro et de ses affluents. Ce qui frappe avant tout, en examinant la vallée principale, au point de vue du relief, c'est sa disposition; c'est une vallée en gorge, mais dont la section en forme de V, s'élargit progressivement. Le façonnement des deux versants est quelquefois inégal, ce qui nous montre que nous sommes en présence d'une vallée dissymétrique. En outre, toute la vallée du Douro est caractérisée par une grande profondeur, et ses versants présentent une constitution, soit géologique, soit agrolologique tout à fait spéciale; dans la zone où sont établis les plus importants vignobles, c'est-à-dire de Barca d'Alva à Barqueiros, on trouve toujours des schistes, avec quelques affleurements granitiques intercalés. Il y a aussi des terrains sédimentaires, appartenant au cambrien, et quelques vestiges du silurien, dans la région comprise entre Moncorvo, Laguaga, Poiaras et Vila Flor. Il faut dire que les schistes du Douro, comme nous le montrent les études de Nery Delgado, Paul Choffat, Wenceslau de Lima<sup>9</sup> n'ont ni la composition ni la même couleur que ceux qu'on observe dans les autres régions du Portugal. Ils sont plus durs, plus compacts, plus foncés. Ces conditions de sol doivent être considérées en rapport avec la nature des terrains. Les terrains de la zone schisteuse précambrienne sont riches en argile et en calcaire et à échauffement facile, et par conséquent présentent des qualités tout à fait favorables à la culture de la vigne.

Il est vrai qu'on retrouve ailleurs des sols de même nature mais ceux du Douro doivent être étudiés en liaison avec un autre

9. MENDES CORREIA. Os estudos geologicos e antropologicos de Portugal, mémoire présenté à l'Exposition Internationale de Séville, 1929.

facteur, qui nous explique mieux que le facteur agrologique l'originalité du vignoble : c'est le climat.

2. **Le climat.** — L'examen des conditions climatiques du Douro nous montre nettement que, dans toute la région, rien ne contrarie vraiment la production vinicole, mais qu'au contraire, tous les éléments la favorisent. C'est essentiellement un climat chaud et sec; au point de vue des températures, la moyenne de printemps dépasse  $16^{\circ}$ <sup>10</sup> ce qui convient parfaitement pour la floraison; la moyenne pendant la maturation, de  $24^{\circ}06$ , excède de beaucoup tous les chiffres que nous avons déjà mentionnés dans les différentes régions viticoles. Ce sont ces températures élevées, variant d'ailleurs selon un rythme très régulier, qui augmentent la proportion de sucre des raisins, et, par conséquent, expliquent la valeur exceptionnelle des moûts<sup>11</sup> obtenus. Elles paraissent du reste normales, si on se rappelle le haut degré d'insolation de toute cette zone viticole. De plus, il faut souligner l'importance de l'insolation et des températures sur la viticulture, quand on observe qu'entre la rive droite et la rive gauche du Douro la qualité des produits change considérablement. Tandis que toute la région de la rive droite donne les authentiques vins de Porto, sur toute la rive gauche la viticulture est en état d'infériorité, et là où elle se rapproche le plus de celle de la rive droite, c'est justement là où la sinuosité de la vallée ou bien la disposition des versants, lui permet de mieux profiter de l'action du soleil (Pl. III, A).

Mais ce ne sont pas seulement les conditions du régime thermique ou de l'insolation qui caractérisent le climat du Douro. C'est aussi la faible pluviosité. En effet, nous observons ici une hauteur totale annuelle de 583 mm. 3, ce qui se rapproche beaucoup du minimum exigé par la vigne, et nous fait constater l'extrême sécheresse de cette vallée. Mais la pluviosité est encore plus étonnante quand on observe que, pendant quelquefois plusieurs années de suite, il ne tombe pas une seule goutte d'eau pendant les mois de juin à octobre<sup>12</sup>. Cette situation est vérita-

10. *Boletim da Estação Agraria Nacional, Estudos Fisiograficos*, décembre 1930.

11. CINCINATO DA COSTA. *Les vignobles et les vins*, Lisbonne, 1900.

12. FILIPE DE FIGUEIREDE. *Resumo Climatologico de Portugal*, Lisbonne, 1911.

blement exceptionnelle, surtout si on la compare avec les autres régions viticoles.

Il est certain que dans toute la vallée du Douro, il y a de fréquents brouillards, mais il faut remarquer qu'ils n'atteignent pas dangereusement la vigne, soit parce qu'ils ont lieu surtout de novembre à janvier, époque où les vignes n'ont pas encore poussé leurs bourgeons, soit parce que le brouillard s'étend surtout hors de la zone des vignobles. En ce qui touche les vents, ils soufflent dans plusieurs directions dans toute la vallée, mais les plus courants sont ceux de l'Est et du Nord-Ouest, et aucun des deux n'est nuisible à la vigne <sup>13</sup>.

Donc, nous pouvons conclure que l'ensemble des conditions physiques du Douro est non seulement propice à la viticulture, mais aussi qu'elles sont tout à fait exceptionnelles. D'ailleurs, elles rendent compte dans une certaine mesure des conditions humaines, en ce qui concerne soit le travail soit la culture.

### III. LE RÉGIME DE LA PROPRIÉTÉ : LA MAIN-D'ŒUVRE, LE SYSTÈME DE CULTURE.

Dans toute cette vaste zone, la propriété est très morcelée, et elle se présente sous la forme de « *quintas* ». On appelle *quinta* une sorte de mas comprenant, outre la demeure du propriétaire, un certain nombre de dépendances. M. Leite de Vasconcelos <sup>14</sup>, qui les a longuement étudiées, nous a montré que l'existence de la « *quinta* » suppose une division de la population en classes différentes : les propriétaires, leurs domestiques, et les paysans qui travaillent aux champs ou aux vignes.

Il est très intéressant de visiter une de ces *quintas*. Ce qui nous saute aux yeux, c'est les murs qui les encerclent, et qui donnent l'impression que la vie du propriétaire doit y être seigneuriale. Celui-ci quand il habite sa propriété, occupe naturellement son manoir, le plus spacieux des bâtiments, bien entendu, dont la couleur d'un blanc intense blesse le regard sous l'action du soleil. Pourtant, il est fréquent dans le Douro, que les propriétaires

13. Julio Eduardo dos Santos. Ouvr. cité.

14. Leite de Vasconcelos. O Povoamento de Portugal, in *Revista de Instituto Superior de Sciencias Economicas e Financeiras*, Lisbonne, 1932.

n'habitent leur *quinta* qu'à l'époque des vendanges, la fuyant à cause du climat, qui n'est guère agréable. Dans ce cas, ils se font remplacer par des intendants dont les fonctions sont très importantes, même en la présence des propriétaires : ils dirigent les cultures, vignes ou céréales, car ces dernières, bien que de moindre valeur que la viticulture, figurent pourtant dans l'exploitation agricole des *quintas*. Après l'intendant, chacune de ces *quintas* a son comptable, son économiste et un fermier. Outre ce personnel supérieur, nous devons tenir compte des paysans qui se relaient suivant les besoins de la culture.

Pour cultiver la vigne dans le Douro, il faut adopter un système tout à fait particulier, et employer une main-d'œuvre parfois très spécialisée<sup>15</sup>. La main-d'œuvre, ici, se présente dans des conditions qu'on ne retrouve pas facilement ailleurs. En effet, les conditions du sol et du climat, réclament dans toute cette région, des cultivateurs spécialisés pour certaines phases de la culture, à tel point que nous pouvons imaginer une assez curieuse division du travail entre les paysans d'un même vignoble, depuis les travaux préparatoires du terrain, jusqu'aux vendanges. On peut dire, d'une façon générale, que la main-d'œuvre du Douro est chère, et d'un mode de recrutement très original. Un cultivateur des vignobles de Vila Real et de Regua reçoit un salaire journalier moyen de 8 \$ 50, tandis que ceux du Minho ou du centre ne gagnent pas plus de 6 à 7 \$ 00<sup>16</sup>. En outre, tandis que les diverses autres régions, la main-d'œuvre locale prédomine, bien que complétée quelquefois par des petites migrations de vigneronniers qui viennent se louer pour les travaux les plus durs; dans le Douro, au contraire, nous assistons à une sorte de recrutement extérieur de la main-d'œuvre.

Cette main-d'œuvre n'est pourtant ni uniforme ni égale. Nous suivrons la culture dans ces diverses phases, ce qui nous fera voir que certains travaux sont exécutés par tous les paysans, sans compétence spéciale, alors que d'autres demandent une main-d'œuvre spécialisée.

C'est un travail ardu et long de cultiver la vigne dans le Douro.

15. Costa LIMA. Le vin de Porto, dans *Le Portugal et son activité Economique*, Lisbonne, 1931.

16. *Boletim da Estatística e Divisão Agrícola*, 1928. Un escudo vaut à peu près actuellement 0 fr. 90.

Avant tout, il faut transformer les versants escarpés de la vallée en un bon emplacement pour la vigne, les terrasser en véritables gradins. A cause de la nature des sols schisteux, durs et chauds, cette tâche est fatigante, difficile, et elle doit être exécutée de préférence par des paysans de la région, adaptés au climat, et qui peuvent faire l'ameublissement de la terre malgré la haute température qu'on enregistre à cet endroit. Car il n'est pas facile de travailler dans ces terrains; quand ils sont légèrement inclinés, on ouvre des fossés horizontaux, de 0 m. 80 à 1 mètre de profondeur, et de 0 m. 80 à 0 m. 90 de largeur. Mais si le terrain est très incliné, et c'est le cas le plus fréquent, il faut bâtir des murs de soutènement (*geios*), ce qui exige déjà une main-d'œuvre spéciale. Ce sont des paysans habitués à ce travail, et qui ont été déjà employés comme maçons qui sont chargés de cette construction. Ils reçoivent naturellement un salaire élevé, 10 \$ 00 par jour en moyenne, ce qui est bien naturel, puisqu'ils viennent d'autres régions accomplir ce travail.

Une fois les fossés ouverts et les murs bâtis, on peut commencer à planter. La plantation se fait toujours sur des terrains qui peuvent atteindre plus de 2 mètres de largeur et 1 m. 10 de hauteur. Ces terrasses, soutenues par des murs, forment une sorte d'escalier sur lequel la vigne monte naturellement pendant sa croissance. La plantation n'est pas faite au hasard : on introduit toujours les ceps dans des trous, à environ 0 m. 90 de profondeur, mais, à cause de la nature du sol, c'est une opération difficile et assez chère; en effet, les cultivateurs chargés de la plantation gagnent autant que les maçons, et se considèrent également spécialisés dans cette opération.

Les versants ainsi aménagés ont un aspect de gradins caractéristique, mais la vigne bien exposée au soleil, croît naturellement, exigeant tous les soins qui lui sont particuliers et qui prennent ici une tournure spéciale. En effet, la taille se fait d'une façon particulière. On commence à tailler la vigne placée le plus haut et dans les endroits les plus secs, en descendant graduellement jusqu'à la zone la plus basse et la plus humide. La première taille a lieu tout de suite après la plantation, avant les brouillards qui la rendraient difficile. La deuxième année, on ne laisse qu'un seul sarment, et la troisième année, on procède à l'échalassement qui, dans le Douro, est aussi très original. On fait ce qu'on appelle la « *empa de espera* », c'est-à-dire qu'on incline un peu

le tuteur et on courbe le cep, rattaché par un jonc au tuteur, de façon à former un arc. On plante alors deux ou trois échelas, pour que le cep se développe entre ces trois tuteurs. D'autres fois, on a recours à l'échalassement sur fil de fer, qui est plus fréquent aujourd'hui dans les *quintas*. Dans quelques propriétés du Douro, on voit trois rangs de fil de fer soutenant le cep, le premier maintient la plante, les autres soutiennent les pampres. Quelquefois aussi, le cep est laissé à lui-même, jusqu'à ce que son développement exige un tuteur.

Tous les vignobles du Douro ont besoin de traitements contre les maladies cryptogamiques. Depuis 1851, la vigne a été souvent attaquée par l'oïdium, ce qui est facile à comprendre, étant donné le climat chaud de cette région. On emploie le soufre deux fois par an, pour combattre cette maladie. Les vignobles du Douro sont aussi exposés au mildiou, dont les attaques sont très nuisibles, car non seulement elles peuvent ruiner toute une récolte, mais elles exercent aussi quelquefois une désastreuse influence sur la qualité des vins. Pour la combattre on emploie du sulfate de cuivre; pourtant, ces attaques ne sont pas nombreuses; les dernières qui aient eu une réelle gravité remontent à 1914, année de grands brouillards du Douro. Dans quelques vignobles enfin, l'*antrachnose* cause quelques ravages, contre lesquels la lutte est entreprise<sup>17</sup>.

Soit pour la taille, soit pour les traitements contre les maladies cryptogamiques, la main-d'œuvre du Douro n'a rien de particulier. Tous les paysans peuvent y prendre part sans la moindre difficulté, mais ils ne sont pas tous aptes à greffer. Certains, spécialisés dans la greffe de la vigne, font une moyenne de 200 à 250 greffes par jour, et gagnent un salaire d'à peu près 12 \$ 00.

Dès que la maturation des raisins est parfaite, les vendanges deviennent urgentes dans toute la région. Cette époque est l'une des plus curieuses et des plus intéressantes à étudier dans la viticulture du Douro.

Les *quintas* sont alors le théâtre d'une activité débordante. Les vendangeurs en grand nombre sont installés provisoirement dans la *quinta*; leur nombre varie suivant l'étendue des vignobles, mais

---

17. Julio Edouardo dos Santos. Ouvr. cité.



A. VIGNES DANS LE MINHO EN BORDURE DES CHAMPS (*uveiras*).



Cl. service de propagande de la C. P. A.

B. VIGNES EN TREILLES (*ramada*) DANS LE MINHO (SANTO TERÇO).

on peut évaluer que pour une culture donnant 10.000 hectolitres de vin, il faut au moins 80 vendangeurs, dont 20 hommes et 60 femmes. Les femmes sont toujours en grand nombre, car ces travaux, soit la coupe des grappes, soit le remplissage des hottes, leur conviennent mieux, tandis que les hommes transportent les paniers pleins sur leur dos (Pl. III, B). Après avoir coupé les grappes, on en remplit de petites corbeilles, qu'on vide ensuite dans de grands paniers (*gigos*), que les paysans portent au pressoir. Le choix des raisins doit être minutieux, car pour obtenir des vins très fins, les raisins pourris ou trop mûrs doivent être rejetés<sup>18</sup>.

Le mode de recrutement des vendangeurs est très curieux. La totalité des cultivateurs ne suffisant pas aux vendanges, les propriétaires chargent leurs intendants de louer des paysans d'autres régions, du Minho surtout, du Haut-Tras-os-Montes, et des Beiras, quelquefois même de la frontière espagnole. Ils sont engagés sans aucun contrat. On calcule, soit par l'état général de la culture, soit par l'étendue de la vigne, combien il faut en embaucher. L'intendant commence à engager les vigneronns en faisant la *roga* c'est-à-dire « la demande ». Ils parcourent tous les environs pour demander aux paysans leur aide, au nom du propriétaire, qui leur fera bon accueil, leur assurera un bon salaire et les hébergera. Quand les vendangeurs arrivent à la *quinta*, ils s'installent pour trois ou quatre semaines au maximum, dans des cabanes, des barraques, ou même sous des tentes; le propriétaire leur fournit les produits d'alimentation et les couvertures. Chaque troupe est accompagnée d'un *capataz*, qui est un meneur de bande responsable de ses ouvriers, reçoit la totalité des salaires et les distribue. Il faut noter que, dans cette main-d'œuvre des vendanges les salaires varient suivant qu'il s'agit des hommes ou des femmes. Tandis qu'un vendangeur gagne dans le Douro une moyenne de 9 \$ 20, les femmes ne reçoivent pas plus de 5 \$ 10, et c'est en partie pour cela qu'elles sont préférées. De fait, ce sont elles qui accomplissent presque tous les travaux, et elles ne laissent aux hommes que le transport, qui ne pourrait d'ailleurs pas être fait par un autre moyen<sup>19</sup>.

18. Antonio Augusto DE AGUIAR. Conferencias sobre Vinhos, Lisbonne, 1876.

19. Visconde DE VILA MAIOR. O Douro Ilustrado, Porto, 1876.

Outre les conditions physiques et le système de culture, les vignobles du Douro tirent leur originalité d'un autre facteur, également très important : l'encépagement. On peut considérer les cépages de cette région à deux points de vue : ceux qui sont tout à fait locaux et caractéristiques de la vallée du Douro, et ceux qui, bien que répandus dans tout le pays, ont ici une importance tout à fait particulière, grâce au sol et au climat. Parmi ceux du premier type, nous pourrions citer le *Bastardo*, le *Gouveia* et le *Moscatel Branco*, tandis que dans le deuxième, nous placerons l'*Alvarelhão*, le *Donzelinha de Castelo*, le *Maurisco*, le *Tinta Francisca*, cépages noirs et le *D. Branca* et le *Moscatel Roxo*, cépages blancs. Les ampélographes et les agronomes ont fait de nombreuses études sur la valeur de ces cépages. M. Cincinato da Costa, en analysant tous les raisins des principaux cépages de la région du Douro, nous a montré qu'ils donnent un rendement différent en moût, suivant leur type. Ainsi, tandis que 100 kilos d'*Alvarelhão* donnent 74 lit. 41 de moût, la même quantité de *Moscatel Roxo* ne donne que 60 lit. 71, ce qui s'écarte encore beaucoup de la quantité obtenue sur 100 kilos de *Malvasia* (81,75) <sup>20</sup>. Toutefois, ces moûts ont dans le Douro un haut pourcentage de sucre, sans doute plus élevé que celui que nous observons dans tous les autres moûts qui préparent les vins portugais. M. Ferreira Lapa a fait des analyses nombreuses des moûts du Douro et a obtenu 21,28 à 23,83 %. Cette richesse des moûts en sucre doit naturellement nous expliquer les conditions d'alcoolisation de ces vins. Une grande partie de ces cépages sont greffés sur des plants américains à cause du phylloxéra. Les plants américains les plus employés sont choisis par le Poste pour la lutte antiphyllloxérique, ce sont le *Riparia*, le plus courant, bien qu'il y en ait d'autres, comme le *Rupestris* et le *Solonia*.

#### IV. LES PROCÉDÉS DE VINIFICATION.

L'étude des procédés de vinification des raisins du Douro nous apportera de nouveaux renseignements pour expliquer l'originalité exceptionnelle de ce type de vin. En effet, si tout le cadre des

20. Pedro BRAVO et Duarte D'OLIVEIRA. *A Viticultura moderna*, Lisbonne, 1924.

conditions physiques peut nous faire comprendre la maturation parfaite des raisins, si les conditions de culture et de travail nous montrent comment la vigne est soignée, il faut maintenant dire que c'est surtout la vinification qui donne au « vrai Porto » ses qualités de couleur et de saveur.

Quand les raisins sont arrivés au fouloir, il faut d'abord régler les quantités, car on sait qu'une certaine proportion de grappes correspond à une dose précise de vins. M. Julio Eduardo dos Santos, nous renseigne à cet égard, en nous disant que dans presque toutes les caves du Douro, pour 60 *arrobas* (14 kilos et quelques grammes l'une) on obtient 25 *almudes* de 22 lit. 44 chacun.

Une fois que le pesage est fait, il faut remplir le pressoir et procéder à ce qu'on appelle « l'ouverture »<sup>21</sup>. Des paysans entrent dans le fouloir, pieds nus, en file, pour fouler et écraser les raisins, d'un mouvement continu. On discute depuis longtemps entre techniciens de la viticulture, pour savoir si ce système de travail, peu hygiénique et anachronique, doit ou non être remplacé par l'usage des pressoirs mécaniques qui, évidemment, pourraient faire le même travail plus rapidement. Mais certains œnologues sont partisans de ce système du foulage humain, car ils prétendent que la température des jambes des hommes aide à l'opération et que les pieds ont l'avantage de fouler les grappes sans écraser les pépins, ce qui est préférable, car si les pépins écrasés se mélangent au moût, ils lui donnent un goût amer. Il est pourtant sûr que dans quelques caves on emploie déjà des fouloirs mécaniques.

Après le foulage, le moût repose et le lendemain, il est de nouveau travaillé par les jambes des hommes ou par le fouloir; en attendant, la fermentation se fait, et elle est soigneusement observée à l'aide d'un pèse-moût; on se sert quelquefois de glucomètre pour connaître l'état de dédoublement du sucre, et selon les indications que ces instruments fournissent, on juge du moment où il faudra ouvrir le pressoir et faire couler le liquide dans les tonneaux. Ceci a lieu selon qu'on veut obtenir un vin plus ou moins doux, qui dépend de la quantité plus ou moins considérable de sucre transformé en alcool. C'est dans les tonneaux qu'on mêle l'eau-de-vie au moût, pour interrompre la fer-

21. Costa LIMA. Ouvr. cité.

mentation; ce sont en général de grands foudres, qui arrivent à contenir 35 pipes de 500 litres chacune; l'eau-de-vie additionnée doit être de l'eau-de-vie de vin, de celle du Douro même, qui est la meilleure, mais comme elle ne suffit pas, on se sert d'autres eaux-de-vie, ce qui nous montre que les viticulteurs des régions du Centre et du Sud sont également intéressés à la viticulture du Douro. Les pourcentages employés sont fixés à l'avance; pour les vins doux, la dose est de 3,5 à 4 almudes, de 22 l. 4 par pipe, et pour les vins secs, de 2 à 2,5.

Selon que le vin doit être préparé comme vin rouge ou blanc, il faut se servir de raisins blancs ou noirs; pourtant, les raisins noirs sont les plus importants, car c'est le vin rouge du Douro qui est le plus apprécié pour l'exportation, bien que le blanc atteigne une couleur foncée par l'action du bois des tonneaux qui oxydent.

Après la vinification, il y a encore les travaux de la cave, très importants, car les vins doivent, en grande partie, leur bouquet exceptionnel au vieillissement dans les caves, où ils restent quelquefois jusqu'à quinze et vingt ans. Elles sont construites en face de la ville de Porto, à Vila Nova de Gaia, et c'est pourquoi ce vin est connu sous le nom de *Porto*. Le système par lequel le vin est conduit du Douro à Vila Nova de Gaia est curieux. Depuis longtemps déjà, on emploie des bateaux à fond plat et à voile, qu'on appelle *rabelos* (Pl. III, C) et qui remontent sans difficulté les nombreuses écluses naturelles que le Douro présente sur son parcours. Les conditions hydrographiques du Douro conseillent fortement ce moyen de transport. Ce fleuve présente, en effet, un régime très irrégulier, soit par la vitesse de ses eaux, soit par son haut degré d'ensablement. Tandis que les *rabelos* naviguent sans aucun danger, les bateaux d'un autre type y courraient de gros risques. On se sert aussi des voies ferrées, mais très rarement, soit parce qu'il est plus facile de faire écouler la production par le fleuve, soit parce que le transport terrestre ne convient pas tout à fait au vin de Porto.

Nous sommes arrivés à Vila Nova de Gaia, où le vin va être préparé et mis en conditions d'être exporté. Dans cette ville, on remarque encore une activité qui nous fait constater que c'est là un grand centre d'affaires viticoles. Presque toutes les caves appartiennent aux commerçants anglais qui sont, encore de nos jours, les grands exportateurs. Tout y est préparé pour donner

aux vins le traitement dont ils ont besoin. Ils arrivent dans de grands tonneaux et sont soumis à une préparation spéciale pour chaque type d'exportation, qu'on obtient par le mélange de plusieurs vins. En outre, il est toujours nécessaire d'y ajouter de l'eau-de-vie, d'abord deux mois après l'arrivée des vins, puis à intervalles réguliers pendant tout le temps de leur séjour à la cave. Les doses varient; elles peuvent être très faibles, mais parfois aussi elles peuvent s'élever à trois ou quatre canades par pipe de vin en préparation<sup>22</sup>.

L'opération la plus délicate de tous ces travaux de la cave est justement le coupage. Il faut mélanger dans des proportions variables certaines qualités de vins rouges et blancs, ce qui, en affaiblissant la couleur des vins, leur donnera un type bien équilibré. Ces dosages ne sont pas faits au hasard, mais bien d'après de nombreux essais et sur les indications des expériences. Toutes les caves de Vila Nova de Gaia ont une sorte de laboratoire qu'on appelle *casa das provas*, où on fait des analyses et les expériences sur des échantillons de vin. Cette technique doit être rigoureusement suivie. On charge de ce travail des viti-culteurs tout à fait spécialisés, car c'est surtout par la dégustation qu'ils arrivent à savoir si le vin est ou non bien à point. M. Duarte d'Oliveira nous dit que ces hommes chargés constamment de déguster les vins sont des éléments précieux pour la vinification, et ils exercent une profession dangereuse car, quelques années plus tard, ils ressentent cruellement les conséquences de cette dégustation considérable d'alcool. L'un d'eux, médissant de sa profession, s'exclamait « que chaque verre de Porto qu'il buvait était un clou de plus pour son cercueil ».

Quand le vin est prêt, il faut encore le laisser soigneusement vieillir. Aucun vin portugais ne peut être évalué à sa juste valeur selon l'âge comme le vin de Porto. Les vrais amateurs demandent toujours de quelle année il date, et l'on voit encore, parmi les viti-culteurs du Douro, des propriétaires fiers d'exhiber une bouteille datant de plus d'un siècle.

Nous venons de voir combien d'efforts il faut avant d'obtenir le vin de Porto. Tout cela nous montre que la préparation de ce vin offre des conditions tout à fait extraordinaires. En effet, une

---

22. Julio Edouardo dos SANTOS. Ouvr. cité.

loi très récente (du 2 mars 1932) <sup>23</sup>, publiée par le Gouvernement portugais a établi quelles étaient les qualités strictement exigées d'un vin du Douro pour pouvoir le considérer comme un vin de Porto. Aux termes de ce décret la graduation alcoolique peut varier entre 16,6 et 24° et le pourcentage de saccharose peut être de 20 grammes de sucre réducteur au maximum. En outre tous les vins de Porto doivent être bonifiés avec de l'eau-de-vie de vin. On peut affirmer que, même avant la promulgation de ce décret, presque tous les viticulteurs s'efforçaient de maintenir les qualités du vin de Porto pour avoir le droit de le considérer comme un vin véritablement exceptionnel. En vérité, ces qualités sont bien différentes de toutes celles des autres vins. Le vin de Porto se distingue par l'élévation de son degré alcoolique qui, suivant certaines analyses, peut arriver jusqu'à 28°,7. En outre, le pourcentage d'extrait sec à 100° est assez important. Quelquefois il peut monter à 10,25 %. Les quantités de sucre réducteur sont considérables aussi, et ce ne serait pas une surprise d'obtenir un pourcentage dépassant 6,09. Enfin, leur acidité totale n'est pas exagérée puisque le maximum est de 0,49. Toutes ces qualités font du Porto un vin qui ne ressemble à aucun autre vin généreux. Ce qui frappe surtout, c'est son caractère capiteux, son bouquet particulier, ses conditions d'équilibre.

Selon la couleur des vins de Porto on les désigne sous des noms différents, en général des noms anglais, comme *Tawny*, *Medium Tawny*, *Medium Full*, *Full*. Mais en plus de la couleur, ils peuvent être aussi classés selon leur goût, ce qui permet de les répartir en vins doux, secs et demi-secs, suivant qu'ils ont plus ou moins de sucre. Il y a aussi les « *Vintage* », c'est-à-dire un vin doux, toujours foncé, vieilli à l'écart de l'air, riche en sucre, et mis en bouteille deux ou trois ans après sa vinification <sup>24</sup>.

On fabrique aussi dans le Douro, outre les vins de Porto, que nous venons d'étudier, d'autres types qu'on appelle *moscatel du Douro* et *geropigas*. Le muscat du Douro est très fin, fabriqué avec des raisins muscats bien mûrs exposés huit à neuf jours au soleil avant d'entrer dans les caves. Pendant la vinification, on

23. *Journal Officiel*, n° 88, 1<sup>re</sup> série, du 14 avril 1932, décret n° 20.956.

24. Pedro BRAVO et Duarte d'OLIVEIRA. *Vinificação Moderna*, Porto, 1925.

ajoute du sucre (une *arrobe* de 14 kil. 688 par pipe) et des vins blancs déjà préparés pour le bonifier. Les *geropigas* sont employées en général, pour donner au vin de Porto plus de douceur et de goût; on les vinifie comme le vin, mais il faut les garder en bouteilles tout de suite après la fermentation, et avec un pourcentage élevé d'eau-de-vie.

Quand le vin est préparé et vieilli, il y a encore d'autres travaux à exécuter dans les caves avant l'exportation. L'un d'eux c'est la construction des tonneaux qui doivent avoir toutes les qualités requises pour conserver les vins sans leur donner un mauvais goût. Ces tonneaux qui doivent être d'un bois spécial, bouilli avant d'être scié, sont maintenus par des cercles de fer; avant de s'en servir on les lave avec de l'ammoniaque, puis on les remplit de vin commun de consommation, qui y reste pendant un mois. Cette futaille a des contenances différentes : la pipe d'embarquement, pour l'exportation, peut contenir 535 litres, d'autres très petites (*pipas de lota*) ne reçoivent que 20 ou 25 litres; finalement il y a de grands fûts (*quartelas*) qui contiennent 25 à 26 almudes de 25 lit. 44 chaque. On peut employer aussi, pour l'exportation, des demi-pipes, des quarts, des huitièmes de pipe, selon le pays importateur. L'exportation vers les marchés européens se fait de préférence dans des pipes entières ou des fractions de pipes; pour l'Afrique il y a de petits fûts qui contiennent un dixième de pipe, et pour le Brésil on envoie surtout des vingtièmes de pipe. Toutes ces pipes, avant d'être exportées, sont enduites d'une peinture dont la couleur varie suivant le pays destinataire : elle est noire pour les pays européens, rouge pour le Brésil et verte pour l'Afrique<sup>25</sup>.

#### V. LA PRODUCTION ET LE COMMERCE.

La production totale des vins récoltés dans la région viticole du Douro peut être évaluée à une moyenne de 41.476.496 litres pendant les vingt dernières années<sup>26</sup>. Pourtant, cette quantité est inférieure à celle que nous observons en 1909-1910. En 1909, la production a été de 48.873.234 litres. De toutes ces quantités, une petite partie se destine naturellement à la consommation

25. Julio F. BORGES. O Comercio de Vinho de Porto, Porto.

26. Boletim da Estatistica de Divisao Agricola, Lisbonne, 1927.

locale, car dans le pays même on aime beaucoup les vins de Porto, bien qu'ils soient une boisson chère et d'une consommation restreinte. Mais toutes les grandes quantités, après le vieillissement se destinent naturellement à l'exportation. Si nous pouvions tracer sur une carte tous les sens dans lesquels se déplace le vin de Porto, nous pourrions obtenir un réseau très compliqué et très vaste, qui nous montrerait facilement que ce vin pénètre en effet dans tous les marchés du monde civilisé, sauf dans les Etats-Unis d'Amérique, en vertu de la loi sèche, et dans quelques contrées de l'Asie centrale. Mais ce n'est pas le Portugal qui exporte directement ses vins pour tous ces endroits-là. L'affaire se fait surtout par l'entremise des réexportateurs anglais, qu'on peut considérer comme les véritables distributeurs de notre vin de Porto<sup>27</sup>. Ce fait nous explique que l'Angleterre soit depuis si longtemps notre principal marché d'exportation des vins de Porto. Les commerçants de Vila Nova de Gaia profitent encore des avantages du Traité de Methuen, bien que les relations commerciales entre le Portugal et l'Angleterre soient réglées par un traité de commerce, datant du 12 août 1914. Toutefois, ce traité a maintenu la protection pour les vins de Porto, et on comprend que les exportations aient continué à être considérables pour l'Angleterre. En effet, les quantités totales d'hectolitres de vin de Porto exportées peuvent être évaluées par les chiffres suivants :

|           |             |
|-----------|-------------|
| 1923..... | 305.722 hl. |
| 1924..... | 370.085 hl. |
| 1925..... | 386.777 hl. |
| 1926..... | 349.174 hl. |
| 1927..... | 208.790 hl. |
| 1928..... | 234.449 hl. |
| 1929..... | 277.253 hl. |

Ces chiffres nous montrent que bien que les quantités totales d'exportation aient diminué, à cause des raisons que nous tâcherons d'expliquer plus tard, cette exportation peut être considérée globalement comme la plus importante du pays.

En dehors de l'Angleterre, le vin de Porto est également bien accueilli sur tous les autres marchés européens ou américains, en

27. FRANCISCO DE LIMA. Le Vin de Porto, monographie présentée à l'Exposition de Séville, 1929.

outre en France et au Brésil. En ce qui concerne le Brésil, celui-ci est un marché très important pour le Portugal, parce que c'est une ancienne colonie portugaise, où existe encore une grande quantité d'émigrants portugais. En effet, en 1929, nous avons exporté 19.887 hectolitres vers le Brésil, ce qui nous montre toutefois une grande différence par rapport avec l'année 1913 où nous avons expédié 47.467 hectolitres.

Mais, tandis que les marchés brésiliens ou anglais diminuent d'importance, le marché français devient chaque année de plus en plus intéressant. En 1920, nous avons exporté 79.219 hectolitres à destination de la France contre 46.910 hectolitres en 1923. Grâce à la propagande que les Anglais ont fait en France, les vins de Porto sont très appréciés dans ce pays, bien que ce commerce rencontre quelques difficultés que nous étudierons plus largement dans le chapitre du commerce.

Ce que nous venons de dire nous prouve nettement l'extrême originalité des vins de Porto, soit par l'origine des vignobles, soit par la vinification, soit par le développement des relations commerciales du Portugal avec l'étranger.

Tout cela a créé naturellement en Portugal une situation privilégiée pour le vin de Porto, et les viticulteurs exigent non seulement une défense rigoureuse de l'originalité de leurs vins, mais encore une préférence marquée sur tous les autres producteurs de vins portugais. Ils savent très bien que grâce à leurs produits, le Portugal reçoit des quantités considérables d'or, et ils veulent être naturellement protégés par le Gouvernement, surtout parce que les conditions assez délicates de la viticulture et de la vinification exigent de grands sacrifices qui méritent bien une récompense.

Pourtant, la viticulture du Douro a besoin elle-même de se moderniser beaucoup, tout en conservant tous les procédés de viticulture et de vinification qui, depuis longtemps, justifient l'originalité de ce vin. La culture doit être faite d'une façon plus ordonnée, sans le mélange des cépages, qui rend plus difficiles les divers traitements de la culture. Une étude profonde de l'encépagement devrait indiquer aux viticulteurs quels sont les cépages qui doivent être plantés dans les endroits hauts et secs, largement ensoleillés, et quels sont ceux qui s'adaptent le mieux aux endroits plus humides et plus ombragés.

Il faut aussi déterminer l'époque exacte des vendanges, car on a souvent la mauvaise habitude de procéder à ce travail sans se soucier suffisamment du degré de maturation des raisins. En ce qui concerne la vinification, il y a de nombreuses études d'agronomes qui conseillent d'y introduire quelques modifications, pour corriger les moûts ou pour diriger la vinification d'une façon plus rationnelle. Certaines récoltes pourraient donner des muscats excellents si elles n'étaient pas malheureusement employées à la fabrication de vins de Porto inférieurs.

Une fois que la viticulture se sera modifiée et que la vinification sera conduite avec toutes les exigences modernes, le vin de Porto aura naturellement le droit de prétendre, de la part du Gouvernement, à une protection économique et légale plus large. Cette protection est pourtant déjà considérable. Dans presque tous les traités de commerce passés entre le Portugal et l'étranger, notre pays a garanti une protection spéciale à son vin de Porto. En outre, de nombreuses lois défendent absolument de présenter sur les marchés portugais ou étrangers un vin de Porto qui ne soit pas authentique.

Pourtant, le Douro se plaint de sa situation, qui n'est pas entièrement florissante. La grande crise mondiale a sur tous les marchés restreint la consommation des produits qui ne sont pas indispensables à la vie humaine, et comme le Porto, qu'on appelle « le nectar des dieux » est une boisson de luxe, son commerce souffre sérieusement. C'est là d'ailleurs une des conséquences de l'universalité des rapports économiques mondiaux, car à première vue il était difficile d'imaginer que cette crise aurait sa répercussion directe dans la vallée du Douro, étroite et profonde, presque à l'écart même du reste du Portugal.

## CHAPITRE V

### LE VIN DE MADÈRE

Les vignobles de Madère sont placés sur les versants de l'île du même nom, qui se trouve située dans l'Océan Atlantique, à 32°38' de latitude Nord, et à 16°55' de longitude W. Grw.

C'est une île relativement peu étendue, car sa superficie totale ne dépasse pas 716 kilomètres carrés, avec une longueur maximum de 70 kilomètres et une largeur de 22 kilomètres. Son extension périphérique est de 143 kilomètres et son altitude maximum de 1.900 mètres.

Bien que la culture viticole à Madère présente aujourd'hui beaucoup d'aspects modernes, elle doit être considérée comme une des plus anciennes du Portugal. En effet, au premier temps de la colonisation portugaise, après la découverte de tout l'archipel de Madère au XV<sup>e</sup> siècle, par Gonçalves Zarco, le Portugal a cherché non seulement à peupler ces îles, mais aussi à introduire les cultures qui, en ce temps-là tout comme aujourd'hui, étaient vraiment des plantations destinées à faciliter la colonisation<sup>1</sup>. La vigne et la canne à sucre ont été largement cultivées à Madère, depuis le XV<sup>e</sup> siècle. Des documents historiques nous disent qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle les vins de Madère étaient déjà connus sur les marchés européens, car ils entraient déjà en France sous le règne de François I<sup>er</sup>. Nous possédons même des renseignements sur des exportations vers la Belgique en 1567. Enfin, on sait qu'en 1680, il y avait à Madère dix maisons d'exportation anglaises, dix autres de diverses nationalités et six ou huit portugaises.

Le vin de Madère a commencé depuis lors à figurer sur nombre de marchés étrangers. A la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, nous avons déjà des consulats de Belgique, de France, d'Angleterre, de Hollande et d'Espagne à Funchal, ce qui semble indiquer que le commerce des vins intéressait déjà à cette époque plusieurs pays européens.

1. Lucio d'AZEVEDO. *Epocas de Portugal Economico*, Lisbonne, 1924.

M. Pedro Bravo<sup>2</sup> nous présente aussi des données positives qui nous permettent de dire qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle l'exportation vers l'Angleterre était importante : 11.792 pipes de 532 litres en 1789, et 13.713 en 1790. Deux siècles plus tard, la viticulture présente encore à Madère la même importance. Plusieurs éléments favorisent ici d'une façon tout à fait remarquable la viticulture; nous allons en voir l'importance, soit en ce qui concerne le climat, le sol et le relief de l'île, soit en ce qui a trait à l'encépagement, à la culture et à la vinification.

1. **Les conditions de la culture.** — L'île de Madère, bien que soumise à un climat tout à fait océanique, présente deux types climatiques distincts, celui du Nord, plus froid et plus humide, et celui du Sud, plus sec et plus chaud. C'est dans cette deuxième zone que sont placés les vignobles, car ils y trouvent un régime thermique des plus favorables. Les observations du Poste Météorologique, situé à une altitude de 25 mètres nous montrent que, même en hiver, on jouit ici d'un climat relativement chaud, car la température moyenne est de 15°,8. Ce chiffre nous indique le caractère tempéré du climat, et la moyenne de printemps, 16°,4, nous montre que la floraison se fait dans des conditions normales. La température moyenne d'été, de 23°,4, est de peu inférieure à celle du Douro, et contribue à la maturation parfaite des raisins. En outre, le maximum absolu est atteint au mois de juillet, avec 26°,2, ce qui ne ressemble nullement aux hautes températures qui se font ressentir à cette époque sur le continent, et menacent de brûler les vignobles des environs de Lisbonne et ceux de l'Algarve. Le minimum ne dépasse pas 10°, en février, température bien éloignée des basses températures nuisibles à la vigne. Les amplitudes diurnes ne sont pas non plus exagérées : en effet, en été, la moyenne à 9 heures est de 22°,30, et vers 21 heures, on enregistre 20°,8.

A ce régime thermique favorable il convient d'ajouter le régime non moins favorable de la distribution des pluies. Dans toute la zone des vignobles, le nombre total des jours des pluies est de 61 en moyenne, et la hauteur moyenne est de 756 mm.; on voit que nous trouvons ici une pluviosité plus considérable que celle que nous pourrions observer dans le Douro ou dans les vignobles

2. Pedro BRAVO. *Vinificação Moderna*, Porto, p. 24.

algarviens, mais les conditions d'évaporation, qui peuvent être évaluées à 1245 mm. 8, sont encore plus intéressantes si nous les comparons avec celles que nous pourrions observer dans les diverses régions viticoles du pays.

Tous les vignobles de Madère sont exposés au vent, soit du Nord soit du Nord-Ouest, soit du Sud-Ouest, du Nord-Nord-Est et de l'Est. Ces vents, qui appartiennent au système général des vents sous cette latitude, ont une vitesse moyenne de 4,75 km. par heure, et ils ne sont pas nuisibles à la vigne, comme ceux que nous observons à Collares. La zone des vignobles de Madère doit être considérée comme l'une des mieux abritées<sup>3</sup>.

Outre tous ces éléments, nous observons aussi dans cette île une faible nébulosité et l'absence complète de gelée et de grêle. Donc, nous pouvons conclure que le climat de Madère, dans la zone des vignobles tout au moins, est un climat chaud et sec, bien que de moindre chaleur et de moins de sécheresse que le Douro, et qui répond parfaitement aux conditions nécessaires au bon développement de la vigne.

Il faut ajouter que, heureusement, ces conditions climatiques s'associent à celles du sol et du relief. Celui-ci est assez important, en effet; on voit dans cette île des montagnes qui tantôt s'inclinent lentement sur la mer, tantôt se terminent brusquement en de hautes falaises. Dans la zone des vignobles, qui s'étend de 200 à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, le relief s'abaisse peu à peu et la vigne y est placée en condition de recevoir en plein le soleil.

En ce qui concerne le sol, nous observons ici des terrains d'une composition nettement volcanique, avec leurs terrains argilo-sablonneux soumis à une désagrégation facile. Ils sont riches en fer, en cuivre et en acide phosphorique. D'après M. Maurilio Ferraz e Silva<sup>4</sup>, leur pourcentage en argile et en sable est de 82,08 %, tandis que le calcaire ne figure que pour 3,47 % et l'acide phosphorique pour 3,2 %. Cette constitution agrologique facilite la désagrégation des sols de Madère, et nous explique qu'ils aient besoin d'être maintenus par des murs de soubassement, comme dans le Douro, pour qu'ils ne soient pas emportés par l'eau des pluies.

3. Paula NOGUEIRA. L'Agriculture aux Açores et à Madère, in *Le Portugal au point de vue agricole*, Lisbonne, 1900.

4. Maurilio FERRAZ E SILVA. Os Vinhos da Madeira, thèse présentée à l'Institut Supérieur d'Agronomie, en 1924.

Ces conditions physiques ne manquent pas de donner une certaine originalité au système de culture dans cette île.

En ce qui concerne la propriété, nous trouvons ici une curieuse répartition. Lors de la première colonisation, les îles de l'archipel furent données à des capitaines qui, avec leurs colons, commencèrent à cultiver les terrains. Depuis ce moment, la propriété, bien qu'inaliénable fut divisée par les propriétaires qui, ayant besoin d'argent, eurent recours à l'amphithéose et souvent aux contrats qu'on appelle « *de colonia* », qui sont une sorte de fermage. Par ce contrat, le domaine continue à appartenir de droit au propriétaire, mais il appartient de fait au colon, et celui-ci peut le transmettre à ses successeurs sans la moindre difficulté. Pourtant, le propriétaire a le droit de toucher des loyers, tandis que le colon peut introduire dans la propriété toutes les améliorations qu'il juge nécessaires pour le développement de l'agriculture. Ce genre de contrat est naturellement employé à Madère avec succès, et dans la zone des vignobles la propriété est très morcelée et entre les mains des « colons » sous forme de contrat « *de colonia* »<sup>5</sup>.

Les conditions de culture dans les vignobles de Madère sont assez particulières. Après les premières pluies d'automne, on commence à préparer le terrain pour les travaux viticoles, et l'on procède au labour, mais cette opération est quelquefois plus difficile ici qu'ailleurs. En conséquence de l'action des pluies et de l'érosion, les sols à labourer sont quelquefois comblés de matières désagrégées, qui exigent un travail de nettoyage parfois assez long. Mais, dans le cas général, le labour se fait à la bêche, à une profondeur qui varie entre 15 et 20 cm. Le terrain ayant été défriché, on se heurte à une double difficulté qui est facile à comprendre si nous nous rappelons que ces terrains se trouvent sur une pente assez raide : il faut à la fois empêcher la terre de descendre et permettre l'écoulement normal des eaux. La culture se fait sur des terrasses dont la hauteur est de 0 m. 60 à 1 m. 30. Mais les murs sont coupés par de grands sillons.

La vigne est haute et elle exige tous les soins de la taille et de l'échalassement. L'échalassement est exécuté au moyen de pieux de bois reliés par des fils de fer. On procède aussi souvent à l'effeuillage des sarments, mais cette coutume est condamnée par les bons viticulteurs, car elle expose trop les grappes, qui ris-

5. Pedro Pira. O Contracto de Colonia na Madeira, Lisbonne, 1929.

quent d'être brûlées par les ardeurs du soleil. On coupe quelquefois les mauvais raisins à l'aide de ciseaux très fins, afin de nettoyer les grappes pour leur permettre un plus parfait développement.

Les vignobles de Madère sont fréquemment attaqués par certains insectes, qu'on appelle « *alticas* », petits coléoptères que les viticulteurs désignent sous le nom de « *pucérons de la vigne* » ; ces insectes, lorsqu'ils se posent sur les vignes rongent les petites feuilles et les tendres sarments ils se reproduisent facilement et forment bientôt une véritable invasion, extrêmement nuisible, car elle fait son apparition au moment du bourgeonnement. On les chasse en leur offrant des branches de mûrier, dont ils sont très friands ; ils s'y groupent et ces branches sont alors jetées dans une chaudière d'eau bouillante ou dans un brasier. Ces vignobles souffrent aussi de l'invasion du mildiou et de l'oïdium, comme ailleurs. Ces maladies sont combattues par les procédés habituels de sulfatage et de soufrage. De plus, les cépages de ces vignobles sont très choisis <sup>6</sup>.

Au mois de septembre de chaque année on vendange, d'une façon assez différente de celle de la métropole. Les grappes sont coupées par des hommes, à l'aide d'une petite serpe, sans choix spécial, sauf si le propriétaire désire vinifier seulement certains cépages, comme c'est quelquefois le cas pour le *Verdelho*, le *Sercial* et le *Malvezia* <sup>7</sup>. Les grappes, remplissant des paniers d'osier munis d'une anse passée au bras du vendangeur, sont jetées dans de grandes hottes. Chaque vendangeur ramasse en moyenne 125 kg. de raisins par jour, soit 100 litres de vin. Comme chaque hectare planté de vigne produit 30 hl. de vin, il faut 30 hommes qui travaillent un jour, ou 10 hommes pour 3 jours de travail, ce qui arrive le plus souvent.

A la fin du mois d'octobre, les vendanges les plus tardives ont pris fin, mais avant de vinifier il faut laver les grappes et quelquefois les trier.

6. Parmi les cépages qu'on cultive ici, il faut mettre au premier rang le *Sercial*, le *Verdelho*, le *Malvezia*, le *Boal* et le *Moscatel*. Tandis que le *Sercial* produit les vins les plus secs, très fins, qui constituent suivant les dégustateurs l'authentique vin de Madère, le *Malvezia* est généralement plus doux et ses vins ont moins de force ; ils se rapprochent plus des vins liquoreux. Le *Verdelho* et le *Boal* sont des cépages qui produisent des vins très fins et qui, dans la vinification de Madère, se mélangent souvent sans dommage.

7. Cincinato DA COSTA. Ouvr. cité.

2. **Les vins de Madère.** — La vinification, qui a quelques aspects originaux, commence ensuite. Elle se fait d'abord par le foulage à pied nu, effectué par 4 ou 6 hommes en caleçon, qui foulent pendant un ou deux jours. On laisse couler le moût dans la cuve, à moins qu'on ne veuille un vin très foncé, qu'on obtient en laissant fermenter le moût avec le marc. Un deuxième foulage a lieu quelquefois, et avec le marc qui en résulte on fait de la piquette qui, après quelques jours de fermentation, acquiert un certain piquant. C'est une boisson très fraîche et agréable. Le moût séparé du marc s'écoule tout de suite dans les cuves ou bien on le transporte aux magasins.

Le problème du transport du moût des caves aux magasins, est compliqué. Le système le plus vulgaire est celui des « *corças* », véhicules spéciaux en bois de pin, qui se déplacent facilement sur les routes où on ne peut employer ni camions ni charrettes. Chacune de ces *corças* est tirée par une paire de bœufs attelés au moyen d'un joug, et guidés à l'aide d'un aiguillon par le bouvier. En général, chaque *corça* contient une ou deux pipes pleines de moût. On transporte aussi le moût par voie de mer, sur des petites embarcations à voile, à rames ou à vapeur. C'est évidemment un procédé bon marché, puisque chaque embarcation reçoit un gros chargement, mais les pipes risquent de se fendre par suite du balancement du bateau, et de perdre leur vin. Un autre système, très pittoresque, est celui qu'on appelle « *borracheiro* » les paysans portent à dos des outres en peau de chèvre emplies de 45 litres environ de moût (Pl. IV). Les porteurs parcourent de grandes distances à pied, surveillés par un *capataz* qui répond du transport. Enfin, le procédé le plus moderne est le camionnage, mais on ne peut s'en servir que là où il y a de bonnes routes.

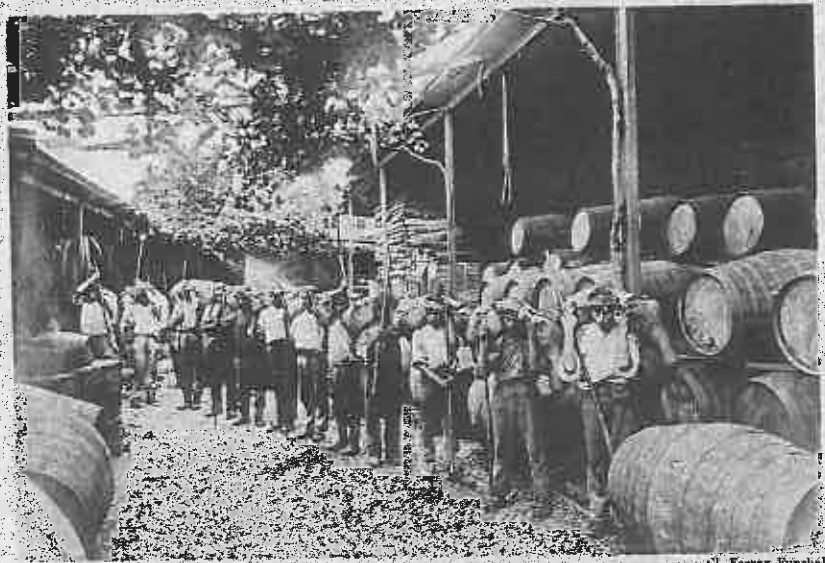
Comme dans le Douro, les travaux de la cave sont très importants. Des étuves maintiennent une température assez élevée; le moût doit chauffer rapidement, sans perdre son acidité volatile, et refroidir sans se déprécier. Outre cette particularité, la vinification se fait comme partout ailleurs : après la fermentation, on ajoute de l'alcool de deux en deux mois, avec un peu de colle de poisson pour clarifier le vin. Le vieillissement est aussi très important, car un bon vin de Madère ne doit pas être mis en vente avant 10 ans de cave.

Ce type de vin de Madère, que beaucoup de dégustateurs préfé-

PLANCHE IV



A. VENDAGES DANS UNE *Quinta* DE MADÈRE.



Cl. Ferraz Funchal

B. TRANSPORT DU MOUT DANS DES SACS DE GUEIR (*bouffachos*) A MADÈRE

rent au Porto lui-même, est un vin d'un goût sec, mais dont la saveur et la couleur sont nettement différentes du Porto. En effet, tandis que celui-ci est toujours un vin corsé et capiteux, qui doit être bu au dessert, le Madère est un vin plus tonique, plus astringent, qui convient mieux comme apéritif.

Les analyses déjà faites sur la composition des vins généreux de Madère nous montrent leurs conditions exceptionnelles. Leur teneur en alcool atteint parfois 23,8 % tandis que leur pourcentage en sucre réducteur a son maximum avec 3,02, et l'extrait sec à 100° peut être de 19,30. Par contre, ce sont des vins d'une acidité totale assez faible, dont le maximum ne dépasse pas 0,56, et la quantité de tanin est aussi réduite, car elle n'excède pas 0,007 %.

Soit dans les travaux de la culture, soit dans ceux de la vinification, la main-d'œuvre est choisie : en général, les paysans de Madère, qui sont les descendants des anciens colons portugais ou des esclaves maures et nègres, ont des aptitudes remarquables pour les tâches agricoles. C'est une main-d'œuvre locale, qu'on recrute dans l'île même, et qui suffit à tous les travaux.

L'île de Madère a produit en 1924-28 une moyenne de 8.224,570 litres de vin.

Une grande partie de cette production se destine à l'exportation surtout vers l'Angleterre, la France, l'Allemagne, où ces vins, grâce à leurs qualités, sont très appréciés.

Comme dans le Douro, ce sont des Anglais qui ont monopolisé presque tout le commerce d'exportation. Celui-ci se fait facilement, car le port de Funchal est lié directement par des services réguliers, soit à l'Amérique du Sud, soit aux grands pays européens.

Ce que nous venons de dire nous montre que la viticulture de Madère intéresse grandement l'économie du Portugal, car elle nous donne un de nos meilleurs produits d'exportation. Pour la développer il faut évidemment modifier un peu le système de culture et celui de la vinification, et surtout créer une association des producteurs, ce qui serait très utile pour donner à la production et au commerce exportateur une meilleure organisation.

Tout nous porte à croire que les viticulteurs de Madère pourraient obtenir de bons résultats en faisant aussi l'exportation des raisins frais, puisque le port de Funchal est une escale pour un grand nombre de lignes de navigation européennes et sud-américaines.

En outre, il faut aussi protéger la marque régionale, en affirmant hautement son originalité, et en interdisant de vinifier des vins de ce type hors de l'île, parce que, comme dans le Douro, nous sommes ici en présence d'un véritable monopole : les vins de Madère, en effet, n'ont pas leur équivalent exact dans la production vinicole mondiale.

---

LIVRE III

---

LA PRODUCTION ET LE COMMERCE

## LA PRODUCTION ET LE COMMERCE

### A) LA PRODUCTION

En 1929-1930, sur une superficie de 345.000 hectares, le Portugal a récolté 6.599.063 hectolitres de vin. Il est ainsi la quatrième nation vinicole du monde, soit par l'étendue de ses vignobles, soit par l'importance de sa production. En effet, les données statistiques nous montrent qu'en Europe la production vinicole du Portugal est seulement dépassée par celle de la France, de l'Espagne et de l'Italie, tandis que d'autres pays vinicoles européens, tels que la Grèce, la Roumanie, l'Allemagne, la Bulgarie et la Tchécoslovaquie, ont une production sensiblement inférieure<sup>1</sup>. Les vignobles italiens occupaient, en 1930, 3.789 milliers d'hectares, les vignobles français, 1.402, et les vignobles espagnols, 1.312. Par contre, tous les autres pays européens ont cultivé la vigne sur une étendue plus petite que celle du Portugal : Roumanie 272.000 hectares, Algérie 243.000, Grèce 147.000, Allemagne 82.000, Bulgarie 63.000, Autriche 33.000, Tchécoslovaquie 18.000, Suisse 14.000, Luxembourg 1.000 hectares.

En outre, tandis que la production de la France, en 1931, a été de 57.057.000 d'hectolitres, celle de l'Italie de 33.265.000, de l'Espagne 18.025.000, et de l'Algérie 15.857.000, en comparaison, les petits pays européens vinicoles ont eu une production restreinte : la Bulgarie 2.808.000, la Grèce 1.153.000, la Suisse 680.000, etc.

La production vinicole du Portugal est évidemment faible si nous la comparons avec celle des grands vignobles français ou italiens, mais il faut se rappeler qu'elle provient d'un pays de faible superficie (89.5000 km<sup>2</sup>) : en revanche, elle y accuse une place remarquable par rapport à l'ensemble de la production agricole.

---

1. *Revue Internationale d'Agriculture*, III<sup>e</sup> Partie, Bulletin mensuel de statistique agricole et commerciale, p. 25, Rome, 1931.

En effet, en 1926, la superficie cultivée du pays était de 5.327.000 hectares, et la superficie du vignoble de 344.475 hectares, ce qui nous montre que les vignobles portugais occupaient 3.87 % de la superficie totale du pays, et 6.46 % de la superficie cultivée. Toutefois, ces vignobles ne sont pas également répartis entre les diverses régions du pays : au centre, nous trouvons évidemment de grandes étendues couvertes de vigne, qu'il nous serait difficile de trouver ailleurs, soit dans le Nord, soit dans le Sud. Ceci nous explique aussi que la production des trois régions viticoles du Portugal n'est pas la même parce que tandis que la région du centre a produit en 1929, 5.046.356 hectolitres, la région du Nord a seulement donné 1.722.799 hectolitres et le Sud 230.728 hectolitres<sup>2</sup>.

Il serait très curieux de montrer à travers un examen attentif des statistiques comment le Portugal est arrivé à l'état actuel de sa production, après les périodes où la viticulture a passé par des moments de prospérité et des moments de décadence. Nous ne remonterons pas aux origines pour étudier cet aspect du problème; il nous suffit de l'examiner à partir de 1886, car, en cette année, la production atteignit son maximum avec 1.950.000 hectolitres; cette quantité de vin excédait déjà à ce moment-là les besoins de la consommation; une crise d'abondance a eu lieu à partir de 1887, et de telle façon qu'en 1889, le Portugal produisait seulement 600.000 hectolitres de vin, qui n'étaient déjà plus suffisants pour la consommation locale et pour l'exportation. De 1894 à 1898, on reconnaissait partout la nécessité d'augmenter la production, et celle-ci s'accroît en effet considérablement, à tel point qu'en 1898 elle était de nouveau de 864.097 hectolitres. Toutefois, cette quantité était encore inférieure à celle que nous avons relevée en 1886; la crise de consommation continuait en effet, surtout à cause des difficultés qui, dès 1887, ont commencé à se faire sentir pour les vins portugais sur les marchés étrangers. Par suite des restrictions d'ordre douanier, ou à cause de la concurrence d'autres pays viticoles, les vins portugais éprouvaient les plus grandes difficultés pour entrer librement, soit au Brésil, où en ce temps-là l'Espagne avait commencé à envoyer ses vins, soit même en Europe, où les vins français et italiens

2. *Boletim da Divisão e Estatística Agrícola*, 1928.

commençaient déjà à faire une sérieuse concurrence à notre production.

Il serait trop long de raconter toutes les vicissitudes de la production portugaise depuis 1898 jusqu'en 1910. Ce qu'on peut assurer, c'est que malgré toutes les difficultés d'ordre intérieur et extérieur, la production viticole se développa et on convertissait même beaucoup de terres employées jadis à la culture des céréales, en terres destinées à la viticulture. En 1910, la production était de 4.334.000 hectolitres et cette quantité se maintint à peu près la même jusqu'à la Grande Guerre.

Pendant la guerre, notre production viticole reste à peu près stationnaire (1915 : 3.414.000 hectolitres; 1916 : 3.490.000; 1917 : 4.400.000; 1918 : 4.278.000); par contre, de 1919 à 1925, la production a augmenté progressivement comme nous le voyons par les chiffres suivants :

|           |               |
|-----------|---------------|
| 1920..... | 3.384.000 hl. |
| 1921..... | 4.607.000 hl. |
| 1922..... | 5.793.000 hl. |
| 1923..... | 6.161.000 hl. |
| 1924..... | 5.246.000 hl. |
| 1925..... | 5.682.000 hl. |

En 1929, la production totale était de 6.599.000 hectolitres de vin, et elle augmentait encore en 1931 (6.750.000). La production a donc fortement augmenté dans tout le pays dans ces dernières cinquantes années, malgré les moments alternés de progrès et de recul. Toutefois cette augmentation a créé de grandes difficultés au commerce vinicole, car elle n'a pas coïncidé avec une élévation de la capacité de consommation. Il faut étudier les conditions du commerce vinicole portugais pour pouvoir analyser quelques raisons particulières de la crise viticole portugaise.

## B) LE COMMERCE LOCAL

Le commerce vinicole portugais doit être considéré sous deux aspects : d'une part, le commerce intérieur, celui qui a lieu entre les différents districts du pays, d'autre part, le commerce extérieur, c'est-à-dire celui des vins destinés à l'exportation.

Le commerce vinicole local a des caractères particuliers, sui-

vant que le centre de consommation qu'on étudie correspondant ou non à une région productrice de vin. En parcourant les environs des grandes villes, où même des petits bourgs, nous trouvons souvent des tavernes de peu d'importance, où l'on débite aux ouvriers et aux paysans diverses qualités de vin, surtout du vin rouge, qu'ils apprécient énormément, à cause de son haut degré alcoolique.

C'est un tableau pittoresque et amusant d'observer ces petites tavernes, ouvertes la nuit, où les paysans et les ouvriers entament de longues conversations, jouent aux cartes, chantent des chansons populaires en s'accompagnant d'une guitare; ce ne sont pas seulement des endroits de dégustation, car elles fournissent aussi de la nourriture aux classes pauvres, et la consommation d'eau-de-vie y est importante. Ces tavernes se trouvent de préférence sur une ligne de chemin de fer, ou au croisement des routes. Elles achètent le vin aux commerçants en gros ou directement au producteur. Outre ce petit commerce vinicole, la vente au détail se fait parfois aussi chez les charbonniers où les paysans vont acheter le vin dont ils ont besoin pour leur consommation familiale. Ce sont évidemment des paysans qu'aucun intérêt ne rattache à la vigne, car ceux qui travaillent au vignoble n'ont pas à en prendre souci; ils reçoivent en plus de leur salaire, une certaine quantité de vin qui suffit à leur consommation.

On boit beaucoup de vin en Portugal. L'abondance de la production a naturellement rendu cette dégustation traditionnelle; toute la population rurale considère le vin comme un aliment non seulement nécessaire, mais bien indispensable. On en donne même quelquefois aux enfants, pour les fortifier, et dans le Minho on rencontre des villages qui font une consommation assez grande de vins verts, qu'ils aiment pour leur fraîcheur et leur légèreté. Dans certaines localités on boit exclusivement du vin, comme à Aveiro, par exemple, où l'eau de la rivière n'est pas potable.

Il est naturel que le commerce local, à l'intérieur des régions viticoles, prenne surtout de l'importance dans les endroits dont la production en vin ne présente pas d'intérêt pour les dégustateurs, comme dans les environs de Lisbonne et aussi dans l'Alemtejo. Dans ces endroits-là, il y a très peu de commerce et on boit le vin sur place à cause de la difficulté de lui donner une

destination plus avantageuse. Toutefois, les vins verts, les vins de table de la Bairrada et du Dão, ceux de Collares ou de Fuzeta, ne sont pas assujettis aux mêmes conditions, car ils entrent dans le commerce vinicole du Portugal d'une façon importante.

Le commerce des vins de la Bairrada est celui qui réunit le plus de conditions spéciales, car cette région, comme nous le savons, est entourée au Nord par la sous-région des vins verts, à l'Est par celle du Dão, au Sud par celle de Lisbonne et de ses environs, et toutes ces sous-régions vinicoles inondent les marchés des villes de Coimbra, Figueira da Foz, Aveiro, qui, sans cela, seraient évidemment les plus grands centres de consommation de la production de la Bairrada. En outre, les vins de la Bairrada ne peuvent pas pénétrer dans la région du Douro, ni sortir par la barre de Porto, car la législation le défend. Ces diverses raisons rendent difficile l'écoulement de cette production qui, heureusement, trouve une aide précieuse dans sa renommée.

En ce qui concerne les vins de Porto, nous parlerons évidemment du commerce de ces vins, d'une façon plus développée, au point de vue de l'exportation, mais il nous faut pourtant ne pas oublier que le Porto est, avant tout, un vin national, apprécié et dégusté dans tous les centres consommateurs portugais, et plus intensivement encore dans les grandes villes comme Lisbonne, Porto, Coimbra, Evora, etc., où les conditions de la population permettent une ample consommation de ces vins qui, on le sait, sont toujours chers. Les propriétaires des *quintas* du Douro ou les commerçants des caves de Vila Nova de Gaia vendent aux maisons qui détaillent le vin de Porto, en petites pipes, en dames-jeannes de cinq litres, ou encore en bouteilles. Mais la consommation est restreinte parce que les hautes qualités de ce vin, son coût élevé, le rendent inabordable aux classes pauvres et même à la petite bourgeoisie. La bourgeoisie moyenne et la classe riche font une consommation modérée du Porto, comme vin de dessert. Toutefois, chez les Portugais, on trouve une ancienne tendance à boire du bon Porto, de sorte que les cultivateurs ou même les gens qui n'ont aucun rapport direct avec les affaires vinicoles ont fréquemment chez eux une bonne cave, et c'est pour eux un orgueil, lorsqu'ils veulent honorer particulièrement un hôte, de déboucher une vieille bouteille, toute couverte de poussière, portant l'année de la récolte; on réserve pour les grandes dates l'ouverture de bouteilles ayant un siècle de vinification.

Comme nous venons de le voir, le commerce vinicole se fait en Portugal dans le pays tout entier, mais il est sûr que ce sont les vins du centre et du Nord qui intéressent le plus le commerce. Malgré tous les efforts, soit du Gouvernement, soit des commerçants, le commerce vinicole portugais n'est pas en conditions réjouissantes. La crise viticole dont nous avons parlé étend naturellement son influence sur le commerce des vins. Celui-ci souffre surtout de la capacité restreinte de consommation qui, à son tour, est due aux causes les plus variées.

La diminution de la consommation locale des vins en Portugal provient avant tout de raisons économiques générales : c'est la réduction du pouvoir d'achat du consommateur, à cause de la dépréciation de la monnaie ou de l'augmentation des prix. Mais il y a encore d'autres raisons pour lesquelles on boit de moins en moins de vin au Portugal : une des plus importantes, c'est la sérieuse concurrence faite ces dernières années par la bière et par d'autres boissons plus ou moins alcoolisées. En effet, le Portugal à partir de la guerre, se voyant obligé de réduire son importation de bière allemande, a créé des fabriques de bière nationale. Celles-ci ont entraîné une production plus grande, et donc une plus ample consommation, la propagande commerciale en faveur de la bière s'étant trouvée appuyée par les médecins. En outre, le climat du Portugal, chaud la plupart du temps, rend aussi très agréable la consommation de cette boisson.

### C) LE COMMERCE EXTÉRIEUR

La partie la plus importante de la production vinicole portugaise est évidemment, au point de vue économique, celle qui se destine à l'exportation, puisqu'elle contribue à l'entrée de l'or dans le pays et à l'équilibre de la balance commerciale. Ce sont les statistiques qui pourront nous renseigner le mieux et le plus exactement sur la situation de nos vins à l'étranger, soit en considérant les chiffres globaux, soit en examinant ceux qui concernent chaque marché en particulier.

Le Portugal a exporté, de 1890 à 1898 une moyenne de 793.651 hl. de vin. Mais, à partir de 1901, ce commerce se développa considérablement. Les 780.713 hl. exportés en 1901, deviennent 1.155.537 hl. en 1910. En 1920, ces chiffres atteignent

1.028.679 hl. et en 1925, 1.024.182 hl. En 1930, nous avons exporté 830.820 hl. malgré ces diminutions successives de l'exportation des vins, ceux-ci sont encore le premier produit du commerce extérieur du Portugal. Ni le chêne-liège, ni les résines, grands produits agricoles de notre exportation, n'ont l'importance du commerce vinicole. Tous ces vins sont envoyés vers les pays étrangers qui constituent des marchés déjà anciens pour leur consommation. Les vins généreux de Porto et de Madère sont largement consommés sur tous les marchés mondiaux, mais, en ce qui concerne les autres vins, ils ont des destinations évidemment différentes. Les vins de coupage entrent en France, tandis que les vins de table vont au Brésil et en Espagne et la consommation des vins verts, toujours très frais, se fait largement dans les marchés africains.

1. Le marché anglais. — En examinant tous les marchés consommateurs de vins portugais, nous devons naturellement mettre au premier rang l'Angleterre qui reçoit un pourcentage de 25,90 % de toute l'exportation. Pourtant, la quantité importée pendant l'année 1928 (1.172.495 hl.) est sensiblement inférieure aux quantités des importations de 1923 et 1924 (1.271.562, en 1924).

En ce qui concerne le vin de Porto, on peut dire que sa consommation a diminué considérablement sur les marchés anglais. En 1923, nous avons exporté 305.722 hl. et l'année suivante ce chiffre montait déjà à 378.085 hl., tandis qu'en 1925 il était de 386.777 hl. A partir de 1926, la consommation a commencé à diminuer. Cette année-là, nous avons encore exporté 349.174 hl. mais, en 1927, l'exportation baissait à 268.760 hl. et les quantités de 1928 et 1929 sont respectivement de 234.449 et 277.653 hl.

Cette baisse que nous constatons à partir de 1926, découle de diverses raisons. Le Gouvernement anglais, en effet, par la loi du 25 avril 1927, a élevé le tarif douanier pour les boissons, ce qui grève nos vins de droits plus chers. En outre, ce même Gouvernement, à partir de 1926, après la Conférence impériale tenue cette même année, accorda aux vins de ses Dominions d'Australie, du Canada, et de l'Afrique du Sud une protection toute spéciale, qui, naturellement, fut cause de la diminution des exportations de vins portugais. L'Angleterre continuera pourtant à être un excellent marché pour nos vins d'exportation, car leur

consommation intéresse plus les Anglais que les Portugais eux-mêmes. Les deux vins généreux les plus importants pour l'exportation, le Porto et le Madère, sont, en réalité, distribués dans les pays européens et asiatiques par les commerçants anglais. L'Angleterre a de plus, au Portugal, un écoulement certain pour plusieurs de ses produits, les tissus et le charbon notamment; les raisons pour lesquelles ces produits entrent si facilement chez nous sont l'intérêt qui pousse les commerçants portugais à ne jamais contrarier les échanges commerciaux entre les deux pays.

Le Traité de commerce, signé entre le Portugal et la Grande-Bretagne le 12 août 1914, est un document diplomatique par lequel grâce à des concessions mutuelles s'établissent, d'une part une forte liaison politique, d'autre part, une véritable alliance commerciale. Dans ce Traité, il y a une clause, la sixième, par laquelle l'Angleterre s'engage à ne pas permettre sous la désignation de Porto ou de Madère, la vente ni la consommation d'un vin qui ne soit pas réellement produit dans la région du Douro ou dans l'île de Madère.

Il est vrai que la concurrence des vins australiens et canadiens a déjà fortement nui au Portugal. Aussi, est-il indispensable, par une habile propagande, de prouver nettement l'originalité des vins de Porto, qu'aucun vin d'Australie ou du Canada ne peut égaler<sup>3</sup>.

Le Gouvernement portugais, tenant compte de cette situation, a récemment créé à Londres un bureau spécial de propagande commerciale, « Casa de Portugal », où on présente des échantillons des vins de Porto et de Madère, et où on fait déguster ces vins aux commerçants importateurs anglais<sup>4</sup>.

**2. Le marché brésilien.** — Après l'Angleterre, notre second marché pour l'exportation de la production vinicole portugaise est le Brésil. Ce pays, ancienne colonie portugaise, où se trouvent encore environ 900.000 Portugais, est évidemment un marché très important pour toutes les qualités de vins portugais.

Nous avons exporté vers ce pays 945.566 hl. en 1929, chiffre qui, bien qu'important, est néanmoins bien inférieur à la quan-

3. Francisco LIMA. Ouvr. cité.

4. Mercados Externos, *Bull. Commercial du Ministère des Affaires Étrangères*, 1930.

tité importée par le Brésil auparavant. En effet, en 1913, nous avons exporté 1.079.433 hl.; en 1924, 1.368.565 hl., et, en 1928, 1.510.762 hl. Cette diminution dans l'exportation des vins portugais à destination du Brésil est due surtout à l'accroissement considérable de la production vinicole brésilienne. En 1928-1929, le Brésil a produit 840.726 hl. de vin, ce qui l'a naturellement entraîné à restreindre les importations de vin portugais. Quelques lois brésiennes récentes ont établi dans ce but des mesures, soit administratives, soit douanières, qui rendent plus difficile l'entrée de vins d'origine portugaise<sup>5</sup>.

Le type de vin le plus important de cette exportation est, comme ailleurs, le Porto. Mais, il faut ajouter que le Brésil est aussi, depuis bien longtemps, un marché intéressant pour d'autres types de vins, vins de table surtout, ce qui est compréhensible, étant donné que beaucoup de Portugais domiciliés en ce pays sont d'anciens paysans du Minho ou des cultivateurs de la Bairrada et du Dão. En effet, les vins verts, surtout le Santo Tirao et le Gatão sont très appréciés sur ce marché. Au Nord du Brésil, dans les états de Para et Manaoas, on déguste le vin de Collares en quantités considérables. Enfin, les vins de la Bairrada sont aussi favorablement accueillis, bien que dans une proportion inférieure.

**3. Autres marchés.** — Outre ces deux marchés de premier ordre, l'anglais et le brésilien, les vins portugais sont aussi exportés vers beaucoup d'autres marchés européens et américains, et ils font l'objet d'un commerce à peu près universel. Nous tâcherons seulement de faire un résumé de ce commerce, en tenant compte uniquement de la situation actuelle.

Un des pays qui apprécie le plus nos vins généreux, c'est l'Allemagne. En 1928, elle a importé 6.839 hl. par le port de Brême, et en 1929, la valeur en *contos* de notre exportation vinicole destinée à ce pays s'élevait à 11.688, dont 11.387 de vins généreux. Pour se faire une idée exacte de l'importance de ce commerce entre le Portugal et l'Allemagne, il faut dire que nous y occupons la quatrième place comme pays exportateur de vin, après l'Espagne, la Grèce et la France. Pourtant, cette posi-

5. R. Ribeira SALGADO. Interesses Comerciais Luso-Brazileiros, Lisbonne, 1924.

tion s'explique assez bien, si nous rappelons que nos relations diplomatiques avec l'Allemagne, interrompues par la guerre, ont repris très tard, alors que l'Espagne avait déjà signé son Traité de commerce, et, par conséquent, développait considérablement son exportation. En outre, les vins espagnols et grecs s'offrent à bas prix sur les marchés allemands, parce qu'ils peuvent être transportés sur les lignes de navigation allemandes, tandis que les nôtres voyagent sur la marine marchande portugaise ou anglaise.

La situation actuelle, à cause de la crise allemande, qui a fait baisser le pouvoir d'achat de ses consommateurs, n'est guère brillante. Les vins allemands des vallées du Rhin et de la Moselle ont fait aussi une certaine concurrence aux vins de Porto et de Madère.

En *Belgique*, la situation est très différente. Là, en 1928, nous avons exporté 4.463 tonnes de vins ayant moins de 15° alcoolique et près de 13.999 tonnes de vins dont la graduation dépassait 15°. Pour les vins de 15° à 20°, le Portugal occupe en Belgique la première place, immédiatement suivi de la France et de l'Espagne.

Le *marché hollandais* est encore plus important que le belge. Il a reçu, en 1929 un total de 829.233 kg., poids brut, de vins en tonneaux, et, en 1930, 997.000 kg. Il faut dire que nos vins rencontrent sur ce marché certaines difficultés. D'une part, les vins espagnols et grecs nous font une sérieuse concurrence, d'autre part, les commerçants hollandais imitent souvent le vin de Porto, abusant de l'ignorance de la clientèle qui ne connaît le vin que par son nom et non par ses bonnes qualités. A la demande du Gouvernement portugais, la Hollande a publié la *loi Warenwet* pour défendre la concurrence déloyale et garantir les appellations d'origine.

En ce qui concerne les pays du Nord de l'Europe, ces marchés présentent une situation curieuse : la *Norvège* a importé en 1927 4.080 hl., mais cette importation est bien moindre que celle de 1925, 7.139 hl. La diminution a été provoquée par les lois norvégiennes qui, en 1927, défendaient l'entrée des vins généreux. En outre, sur ce marché, nous avons aussi à lutter contre une forte concurrence espagnole et italienne. Pourtant, dans l'accord diplomatique signé par le Portugal avec la Norvège, en date du 11 avril 1922, la production vinicole portugaise a été protégée

par la clause de « nation la plus favorisée », c'est-à-dire que nous jouirons de la même protection que le Gouvernement norvégien voudrait concéder aux autres pays viticoles.

En Suède, avec laquelle nos relations commerciales sont encore régies par le Traité de commerce du 16 avril 1904, l'importation des vins généreux est petite mais l'importation du vin de Porto y prend chaque année plus d'importance, comme le montre le tableau suivant :

|           |        |                                  |
|-----------|--------|----------------------------------|
| 1925..... | 10.360 | hl. de Porto et 6.070 de Madère. |
| 1926..... | 12.800 | — 5.570 —                        |
| 1927..... | 12.800 | — 5.540 —                        |
| 1928..... | 14.270 | — 5.730 —                        |
| 1929..... | 16.080 | — 6.010 —                        |
| 1930..... | 16.720 | — 5.970 —                        |

Ce commerce viticole se fait dans des conditions spéciales, à cause du monopole des vins accordé à l'*Aktiebolaget Vin e Sprit-centralen*, organe de l'Etat, seul importateur<sup>6</sup>.

De récents Traités sont venus renouveler nos relations commerciales avec les *Pays baltiques* (accord du 14 juin 1929, avec la Lettonie, accord du 22 août 1929, avec l'Esthonie, accord du 28 décembre 1929 avec la Pologne, et Convention du 8 mars 1930 avec la Finlande). Tout nous porte à croire que nos relations commerciales se développeront beaucoup sur ces marchés où, autrefois, les droits de douane, extrêmement élevés, rendaient pratiquement impossible l'exportation de nos vins.

En ce qui concerne les pays producteurs de vins en Europe, outre la France, ils n'offrent évidemment pas de bons marchés à la production viticole portugaise ; c'est le cas pour l'Italie, la Grèce, l'Espagne, qui ne font qu'une importation minime des vins généreux portugais, ce qui correspond un peu aux faibles importations de vins italiens, espagnols et grecs en Portugal.

Hors d'Europe, les vins portugais sont largement distribués sur tous les *marchés asiatiques et africains*. Dans ces derniers, nous exportons évidemment d'une façon directe pour les colonies portugaises d'Afrique Occidentale (Angola, Guinée, S. Thomé et Principe, et le Cap-Vert), et pour la Côte Orientale (Mozambi-

6. *Bull. Commercial du Ministère des Affaires Etrangères, 1929.*

que). Dans tous les autres pays, les exportateurs anglais répandent notre production vinicole, sauf pour le Japon et la Chine, qui accueillent bien le Porto et le Madère, et qui sont en relations directes avec le Portugal.

Le Gouvernement portugais a déjà signé un traité de commerce avec le Japon, le 23 mars 1932, dans lequel sont inscrites des clauses destinées à protéger les exportations vinicoles portugaises. Bien que le Japon produise une boisson nationale fort en honneur, le « saké », ce pays a importé, en 1929, pour 8.000 yens de vins portugais, et tout nous indique que ces relations ne feront que se resserrer.

4. **Le marché français.** — Parmi les divers marchés consommateurs des vins portugais, nous devons nous arrêter plus longuement sur le marché français. En effet, depuis longtemps déjà, presque tous les ans la France reçoit non seulement des vins généreux portugais et des vins de table, mais encore des vins de coupage de même provenance, pour le traitement de quelques-uns de ses vins de table, ayant besoin d'être coupés avec des vins plus alcoolisés. L'exportation totale des vins portugais à destination de la France, au cours de ces dernières années, nous est donnée par les chiffres suivants :

|           | Vins généreux | Vins de coupage |
|-----------|---------------|-----------------|
| 1923..... | 46.910 hl.    | 476.192 hl.     |
| 1924..... | 7.478 hl.     | 42.089 hl.      |
| 1925..... | 69.193 hl.    | 2.511 hl.       |
| 1926..... | 46.472 hl.    | 1.837 hl.       |
| 1927..... | 18.076 hl.    | 6.349 hl.       |
| 1928..... | 66.947 hl.    | 651.650 hl.     |
| 1929..... | 79.219 hl.    | 44.951 hl.      |

En examinant ces chiffres, nous remarquons d'abord les grandes différences de quantités entre les vins communs et les vins généreux, ensuite, les variations brusques, soit dans les quantités de vin généreux, soit dans celles des vins communs. En 1924, le Gouvernement portugais a été obligé d'interrompre les relations commerciales entre les deux pays, ne renouvelant pas le Traité de commerce qui expirait à cette date. Ceci nous explique que des 46.910 et 476.182 hl. de 1923, l'exportation soit tombée à 7.478 hl. et 42.089 hl. en 1924. La situation s'est améliorée considérablement en 1925, grâce au *modus vivendi* signé cette année-

là. De 1925 à aujourd'hui, cette position s'est encore modifiée sensiblement. Les deux pays s'appliquent en ce moment à régler leurs relations commerciales, et à conclure rapidement un traité de commerce qui pourra apporter de gros bénéfices aux exportateurs de l'un et l'autre pays. Mais un des points les plus délicats à régler dans ce traité de commerce, c'est justement le chapitre de la production vinicole, où comme nous le verrons, il se pose certains problèmes difficiles à résoudre, car les intérêts portugais se trouvent quelquefois en conflit avec les intérêts viticoles français. Toutefois, nous sommes persuadé que cette grave question sera bientôt résolue; il suffit pour cela d'une politique de conciliation et de mutuelles concessions.

Pour pouvoir examiner à fond cette question vinicole portugaise en France, nous aurons besoin de rappeler les faits les plus importants, qui sont à la base de la politique viticole française, qui s'allient à l'orientation de la politique du Gouvernement portugais en cette matière. On sait que la politique vinicole de la France est étroitement rattachée à sa production annuelle. Lorsque la campagne vinicole du 1<sup>er</sup> octobre au 30 septembre de chaque année donne une abondante récolte, la France restreint son importation, mais elle doit au contraire l'élargir quand sa production a été sensiblement inférieure. En outre, elle a toujours besoin de faire pénétrer dans son territoire une certaine quantité de vins de coupage destinés à couper les vins français de faible degré alcoolique, de peu de couleur et de peu de corps, et qui ne peuvent être consommés qu'après cette opération. Ce sont les autres grands pays viticoles européens, l'Italie, l'Espagne, la Grèce et le Portugal qui envoient les quantités de vins de coupage dont la France a besoin, outre les vins généreux qu'elle consomme aussi largement.

C'est ce qui explique que la France ait, au point de vue vinicole, des relations tout à fait spéciales avec ces quatre pays et qu'elle prenne toujours soin, dans les traités de commerce qu'elle signe soit avec l'Italie, l'Espagne, la Grèce ou le Portugal, de leur garantir une certaine consommation de vins de coupage, en échange d'un bon écoulement de la production industrielle française sur les marchés de ces divers pays. Mais si, d'une part, les intérêts du commerce exportateur français conseillent un étroit rapprochement avec ces quatre pays méridionaux d'Europe, d'autre part, il y a aussi pour la France des intérêts viticoles français

à sauvegarder. Depuis 1927, les producteurs de vins souffrent d'une grande crise, ce qui nous explique qu'au mois de février 1928, le Gouvernement ait publié de nouveaux tarifs douaniers établissant des droits plus onéreux. Cette augmentation des tarifs a naturellement provoqué une réaction des pays exportateurs : l'Espagne a tout de suite dénoncé son accord commercial de 1926, et la même attitude a été adoptée par les gouvernements italien et portugais. Pourtant, malgré ces nouveaux droits, les vins de coupage étrangers continuaient à entrer en France, ce qui amena le Gouvernement français à faire voter la loi du 1<sup>er</sup> janvier 1930, par laquelle il voulut défendre toute entrée de vins de coupage étrangers. Mais si cette prohibition pouvait aider d'un côté la viticulture française, surtout celle de la Tunisie et de l'Algérie, elle aurait, par contre, fait perdre à la France ses bons marchés d'Espagne, d'Italie, de la Grèce et du Portugal. Le Gouvernement français tenant compte de cette situation, par son décret du 14 décembre 1931 autorisait l'entrée des vins étrangers pour le coupage des vins français, mais sous le régime des contingents. Par ce système, la France se réservait le droit de fixer les quantités nécessaires aux coupages afin de pouvoir ainsi aider, dans une juste mesure, la viticulture française et faire des concessions équitables aux pays étrangers. Ce système a évidemment posé le problème sur un plan nouveau, nous tâcherons de voir comment il se présente aujourd'hui en ce qui concerne le Portugal.

La loi du 1<sup>er</sup> janvier 1930, défendant l'entrée des vins de coupage, a causé plus de tort au Portugal qu'à l'Espagne et qu'à l'Italie, puisque, au contraire de ce qui arrive dans ces deux pays, la plus grande partie des vins communs exportés par le Portugal sont des vins de coupage. Actuellement on discute encore les contingents à établir définitivement dans le nouveau traité de commerce.

Le Gouvernement portugais a envoyé à Paris son ministre des Affaires étrangères et son directeur général des Affaires commerciales, en qualité d'experts. Ces deux représentants du Portugal ont proposé au Gouvernement français, la fixation d'un contingent de 200.000 hl. de vin rouge à 11°,5 et 2,5 d'acidité, exclusivement destinés au coupage. La France n'a pas accepté ces chiffres, proposant de son côté un contingent de 100.000 hl. Au début du mois de mars 1932, le Gouvernement portugais, étudiant de

nouveau la question, a fixé dans ses propositions le chiffre de 150.000 hl., mais cette solution a été encore repoussée par la France. Il faut dire que cet aspect de la situation, bien que totalement séparé du problème des exportations de vins généreux lui est pourtant étroitement lié. En effet, d'accord avec les lois françaises, les marques de Porto et de Madère ont une garantie totale comme marques régionales, appellations d'origine, et leur consommation est de plus en plus importante sur les marchés français, comme nous l'avons déjà vu. Donc, pour développer l'exportation des vins généreux, il faudrait évidemment conclure le traité de commerce en leur accordant la plus grande protection et la réduction des tarifs douaniers qui leur sont indispensables.

La France a aussi une certaine tendance, comme on le voit par un projet de loi présenté à la Chambre des députés, de fixer également des contingents pour les vins généreux de Porto et Madère. Notre Gouvernement a déjà protesté contre cette intention, et les exportateurs intéressés viennent d'organiser un Comité pour la défense des vins de Porto et de Madère, à Paris, pour éviter que semblable mesure, si préjudiciable aux intérêts portugais, ne soit prise.

Comme nous venons de le voir, les relations commerciales viticoles entre le Portugal et la France se trouvent dans une situation assez délicate; tout nous porte à croire cependant qu'elles se développeront de plus en plus, si l'on tient compte des grands intérêts économiques qui existent en réalité entre nos deux pays. Les entraves mises par le Gouvernement français ont causé les plus grands dommages aux exportateurs portugais. Ceux-ci espèrent bien qu'un changement se produira bientôt dans la politique viticole française, leur permettant d'une part l'exportation libre de leurs vins généreux, avec la garantie de la marque d'origine, et, d'autre part, la fixation d'un contingentement d'au moins 150.000 hl. pour les vins de coupage.

Si nous nous rappelons que dans l'exportation des vins généreux se trouvent engagés les plus grands intérêts du Douro, et que celle des vins de coupage intéresse surtout la production du centre et du Sud du pays, nous pouvons nous rendre compte de l'importance de ce sujet pour tout le Portugal, et, d'une façon générale pour toutes les régions viticoles.

#### D) LA POLITIQUE VINICOLE DU PORTUGAL

Il serait difficile de préciser dans une étude d'ensemble la politique vinicole du Portugal. La diversité des intérêts des nombreuses régions viticoles, les différences de leur production, l'importance que la culture de la vigne occupe dans chacune de ces économies régionales, ont créé plutôt, on peut le dire, plusieurs politiques viticoles, qui se révèlent parfois en lutte les unes contre les autres. On cherche depuis longtemps à concilier ces divergences d'intérêts, soit par les efforts des producteurs eux-mêmes et des exportateurs qui s'adonnent aux affaires viticoles, soit par l'intervention de l'Etat qui a naturellement à sa charge la politique vinicole générale du pays. Toutes les initiatives prises sont difficiles à mener à bien, parce que les viticulteurs portugais, étant excessivement individualistes, n'acceptent pas facilement tout ce qui pourrait les obliger à développer leur esprit d'association.

Ce que nous venons de dire nous permet déjà d'affirmer que, en dehors de la politique vinicole d'ensemble, il y a, en Portugal, des aspects exclusivement régionaux à considérer, soit pour la production, soit pour le commerce. Avant d'entrer dans leur examen, nous devons ajouter que la viticulture portugaise se trouvant devant une grave crise de consommation, plus que jamais, besoin d'une politique qui s'applique à résoudre, ou du moins à restreindre cette crise.

Le premier problème qui se pose à cet égard est justement celui de savoir si les vignobles portugais, dans leur étendue actuelle, sont ou non excessifs pour les possibilités de la consommation locale et étrangère des vins portugais.

A ce point de vue, dans beaucoup de régions viticoles du pays, surtout dans le centre, la vigne occupe des terrains qui pourraient très bien être utilisés pour les cultures céréalières, ce qui entraîne une crise redoutable de surproduction. Il y a longtemps déjà que tous les économistes et les agronomes qui étudient le problème vinicole portugais conseillent la publication de lois destinées à réduire ce développement anormal de la viticulture. Le Gouvernement portugais a récemment publié un décret n° 21.086, du 13 avril 1932, par lequel il défend absolument de planter la vigne dans les terrains où cette culture n'était pas encore faite,

et il charge en même temps le *Conseil Supérieur de la Viticulture* de fixer les étendues qui pourront légalement être plantées de vigne dans les différentes régions viticoles.

Cette mesure tend à résoudre la grave crise de surproduction, mais elle doit être considérée en même temps qu'un autre décret dont la publication est annoncée, obligeant la consommation du vin dans les hôtels, restaurants, etc.

Mais, outre ce problème de consommation intérieure, il faut aussi étudier attentivement les conditions du commerce expro-tateur. Celui-ci dépend naturellement de la situation des divers marchés que nous venons d'étudier. On ne doit pas oublier non plus que le commerce d'exportation vinicole portugais souffre aussi beaucoup de sa désorganisation: les exportateurs cherchent depuis longtemps à s'organiser, ce qui leur serait certainement très utile, mais ils se heurtent toujours à de grandes difficultés et à la diversité des opinions ou du genre de commerce. C'est le Gouvernement lui-même qui, à cet égard encore, a pris une heureuse initiative: en effet, le décret n° 21.091, du 14 avril 1932 a créé le *Gremio dos Vendedores de Vinho por Grosso* (Comité des Vendeurs de Vin en gros) sorte de syndicat dans lequel tous les commerçants viticoles seront inscrits, et dont une section spéciale s'occupera des affaires d'exportation. Au même moment, le décret n° 20.956 établissait les règles suivant lesquelles le commerce d'exportation, surtout celui du Douro, doit s'effectuer.

Comme nous le voyons, les deux entraves les plus sérieuses de la viticulture portugaise, la surproduction et la désorganisation du commerce local et du commerce d'exportation, sont en train de disparaître, grâce aux efforts du Gouvernement portugais. Toute cette activité officielle est due surtout à un nouvel organisme, créé au Ministère de l'Agriculture, destiné spécialement à orienter la politique viticole du pays: le Conseil Supérieur de la Viticulture. Dans ce Conseil, où sont représentés les viticulteurs et les techniciens officiels, on étudie les problèmes les plus importants de chacune de ces régions, et on établit les bases de la protection que l'Etat doit concéder aux divers groupes de viticulteurs. Ce Conseil Supérieur de la Viticulture a heureusement, dans les diverses régions, des organismes régionaux très importants, chargés soit de contrôler la production, soit d'orienter la vinification, soit finalement d'aider le commerce. On appelle ces nouveaux organismes « Stations Viti-Vinicoles »; elles sont créées

par le décret du 15 avril 1932; les premières de ces délégations sont : la Station Viti-Vinicole du Douro, la Station Viti-Vinicole de la Bairrada, et la Station Viti-Vinicole de Dois-Portos, au milieu des vignobles des environs de Lisbonne<sup>7</sup>.

Ces organismes sont précisément chargés de surveiller la production et la vinification, et de contrôler le commerce et les prix. Ils ont aussi un service spécial d'ampélographie, pour étudier les cépages qui conviennent le mieux à la région, et pour pouvoir conseiller en cette matière les viticulteurs, après des expériences faites par les techniciens de l'Etat. Un petit laboratoire doit toujours faire des expériences et des analyses sur la composition des vins, leurs résultats seront évidemment très importants pour la vinification locale.

Pourtant, malgré toute cette activité, la viticulture portugaise exige une politique encore plus énergique et plus rationnellement dirigée. A notre avis, ce qu'il faut faire avant tout, c'est marquer nettement la position de chacune de ces régions, en examinant jusqu'à quel point leurs intérêts pourront intéresser le pays en général. Beaucoup de producteurs portugais veulent avoir une protection qu'ils n'ont pourtant pas le droit de réclamer. En effet, à côté des viticulteurs et viniculteurs sérieux, qui se consacrent entièrement à la prospérité de leurs vignes, et surveillent avec le plus grand soin leurs caves, et qui ont toujours à cœur de présenter leur production en parfaites conditions, il y en a d'autres qui ne veulent que vendre et exporter, sans s'intéresser nullement à la qualité de ce qu'ils produisent. Dans la région du Douro, on trouve des exportateurs dont les vins sont appréciés et dégustés avec enthousiasme, alors que d'autres vendent des vins qui ne font que porter tort à la valeur du type de vin de Porto. Le même fait se reproduit fréquemment à Madère ou à Setubal, à Collares ou à Carcavelos. Il faut trier le bon du mauvais, en interdisant absolument toute la production qui ne correspond pas aux exigences de la vinification.

Une fois ce triage opéré entre les vrais viticulteurs et les faux, il s'agit d'ajuster la production aux nécessités de la consommation. Celle-ci a diminué beaucoup, soit au point de vue intérieur, soit au point de vue extérieur, mais il ne sera pas difficile

<sup>7</sup>. *Journal Officiel*, avril 1932.

d'améliorer sensiblement cet état de choses. En effet, la restriction de la consommation intérieure découle particulièrement du prix élevé de la production et de la diminution du pouvoir d'achat des consommateurs. Il faut faire baisser les prix, et permettre au vin d'entrer comme denrée de première nécessité dans tous les budgets. La baisse des prix pourra naturellement être obtenue en diminuant le coût de la production, et en facilitant les transports qui, de nos jours, sont très difficiles dans le pays. La diminution du coût de la production touche au problème de la main-d'œuvre et des salaires; ce problème peut être résolu sans difficulté une fois que des mesures sérieuses seront prises pour empêcher l'émigration désordonnée et la mauvaise distribution démographique de la population.

Pour faciliter les transports, il faut, d'une part, créer des tarifs spéciaux sur tout le réseau des voies ferrées et, d'autre part, aider leur distribution par voie de terre, ce qui devient de plus en plus facile, grâce à l'état actuel de nos routes, qui est excellent.

Mais, si une politique vinicole envisagée dans le but d'augmenter la consommation locale nous semble parfois difficile, la politique vinicole orientée pour développer le commerce d'exportation nous semble extrêmement possible et nécessaire. En effet, pour cette politique, ce qu'il faut faire avant tout, c'est une large propagande montrant à l'étranger les qualités exceptionnelles des vins de Porto et de Madère, et rendant chaque fois plus facile cette exportation. En outre, il faut aussi étudier attentivement le problème des transports qui, dans les conditions actuelles, augmentent beaucoup le prix de revient des vins portugais destinés à l'étranger. Du développement de la navigation et de la marine marchande portugaise, qui, du reste, est une nécessité absolue pour le Portugal, découlera naturellement la facilité du transport pour les vins destinés aux divers ports européens, africains, asiatiques ou américains.

Outre la propagande et les facilités du transport, le commerce vinicole portugais d'exportation exige aussi une politique de rapprochement entre les divers pays, soit par les traités de commerce, soit par des lois destinées à garantir l'originalité de ce vin. Cette partie de la tâche à entreprendre sera aisée lorsque seront établis des types uniformes de Porto ou de Madère, susceptibles de donner une garantie sérieuse à leur égard.

Tout nous porte à croire que les vins de Porto et de Madère pourront développer largement leur commerce. Depuis la guerre, ces vins sont dégustés beaucoup en France, où on les considère comme des apéritifs très renommés; leur valeur sur les marchés anglais n'a pas diminué, malgré la grave crise de la consommation. Les pays du Nord de l'Europe dégustent déjà en grandes quantités nos vins généreux; enfin, ils entrent partout, protégés par leurs qualités elles-mêmes, appréciées par les dégustateurs, et constituant une bonne affaire pour les commerçants qui s'en occupent.

---

Vu : *Le Doyen* : J. MARSAN.

Vu et permis d'imprimer :

Toulouse, le 1<sup>er</sup> Mai 1932.

*Le Recteur,*

Président du Conseil de l'Université :

GHEUSI.

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

|  |     |
|--|-----|
| PRÉFACE .....  | 7   |
| <b>Livre I. — Le Portugal vinicole.</b>                                  |     |
| CHAPITRE PREMIER. — Aperçu historique.....                               | 11  |
| CHAPITRE II. — Conditions de l'établissement du vignoble portugais ..... | 21  |
| <b>Livre II. — Les régions viticoles.</b>                                |     |
| CHAPITRE PREMIER. — La Région viticole du Sud.....                       | 41  |
| CHAPITRE II. — La Région viticole du Centre.....                         | 55  |
| CHAPITRE III. — La Région du Nord - Les Vins Verts.....                  | 75  |
| CHAPITRE IV. — La Région du Nord - Le Vin de Porto.....                  | 86  |
| CHAPITRE V. — Le Vin de Madère.....                                      | 107 |
| <b>Livre III. — La Production et le Commerce.</b>                        |     |
| La Production et le Commerce.....  | 117 |

---

## TABLE DES FIGURES ET DES PLANCHES PHOTOGRAPHIQUES

|  |    |
|--|----|
| Fig. 1. — Carte des Vignobles du Portugal.....                     | 24 |
| Fig. 2. — Carte de la Production Vinicole du Portugal.....         | 25 |
| Fig. 3. — Carte de la région des Vins Verts.....                   | 76 |
| Fig. 4. — Carte de la région vinicole du Douro (Vin de Porto)..... | 88 |
| PLANCHE I. — Vignobles de la région de Collares                    |    |
| PLANCHE II. — Vignes dans le Minho.                                |    |
| PLANCHE III. — Le Vignoble de la vallée du Douro.                  |    |
| PLANCHE IV. — Les Vendanges à Madère.                              |    |