



Aire-sur-la-Lys

LYCÉE VAUBAN

Un cours de dégustation de porto

Au lycée Vauban, fin mai, les élèves de terminale du baccalauréat professionnel ont travaillé sur le porto, vin de liqueur portugais très réputé, pendant quatre heures lors d'un cours assuré par Carole Brest, professeur de service et membre du comité national de pilotage du porto.

A travers des supports variés (carte, CD Rom, plaquette...), fournis par l'Institut des vins de Porto au Portugal et l'agence Pain Vin et Compagny de Paris, ils ont appris comment le porto est fabriqué, la localisation du vignoble, les variétés et prix des différents portos, les accords mets et porto... "On commence à fabriquer du vin, avant de procéder au mutage : c'est-à-dire qu'on ajoute

une eau de vie vinique en cours de fermentation pour arrêter cette dernière", rappelle leur professeur. Le porto du Portugal se compare au floc de Gascogne et au pineau des Charentes en France. Certaines eaux de vie vinique sont d'ailleurs issues de France.

Les élèves ont découvert les différents types de porto à travers une dégustation de vins venant tout droit des plus grandes maisons de Porto: Andresen, Ferreira, Niepoort, Taylor's... Ils ont comparé un Porto Tawny d'un Porto Ruby, un Porto LBV et un Porto 10 ans d'âge à l'aide d'une fiche d'analyse sensorielle.

Cette action menée sous couvert du ministère de l'Education



Ils connaissent tout de ce vin portugais.

nationale devrait s'étendre à la possibilité dès l'année prochaine

de passer un certificat de portologie.