

« Une année marquée par la pénurie et les contrastes, où la vigne a peu donné, mais a offert au Douro des vins d'une rare âme et d'une excellence remarquable. »

Carlos Teixeira

L'ANNÉE

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Bien que l'année ait été particulièrement difficile sur le plan climatique, le bilan final est très positif. Les précipitations annuelles ont été globalement faibles, l'hiver et le printemps ayant apporté des pluies abondantes, mais à partir du mois de mai, il a pratiquement cessé de pleuvoir. Les températures ont considérablement augmenté à partir de la fin juin, avec plusieurs vagues de chaleur successives, dont une période de douze jours consécutifs au-dessus de 40 °C en août, enregistrée dans la sous-région de Cima Corgo.

Ces conditions extrêmes ont soumis les vignes à un stress hydrique et thermique important, affectant leur équilibre végétatif et productif. Malgré cela, les raisins de Ramos Pinto se sont révélés étonnamment sains et équilibrés, reflétant la résilience des vignes et les soins constants apportés par l'équipe.

CYCLE VÉGÉTATIF

Le cycle végétatif s'est déroulé tardivement dans toutes ses phases, en raison des températures basses et des précipitations élevées au printemps. La floraison a eu lieu durant la deuxième quinzaine de mai. Le début de la maturation a également été tardif jusqu'à la coloration. En août, les températures très élevées ont concentré la période de maturation et les vendanges ont commencé le 8 août à la Quinta de Ervamoira. Avec un mois de septembre plus frais et des nuits froides, les vendanges à la Quinta da Urtiga et à la Quinta do Bom Retiro ont commencé respectivement les 4 et 5 septembre.





PHYTOSANITÉ

Ce fut une année plus complexe sur le plan phytosanitaire, marquée par un printemps pluvieux et des températures douces qui ont favorisé le développement du mildiou. Le contrôle a toutefois été efficace, seules trois parcelles ont subi des attaques importantes. La cicadelle verte, qui avait posé problème en 2024, n'est pas apparue en 2025, aucun traitement n'a donc été nécessaire.

PRODUCTION

Les précipitations excessives à la fin de l'hiver et au début du printemps ont favorisé une forte vigueur végétative. À partir du mois de juin, la transition vers des mois de sécheresse et de chaleur extrême a limité la croissance des baies, révélant des fruits avec un rapport pellicule/pulpe plus élevé. Les conditions météorologiques ont entraîné une baisse de la production, correspondant à une diminution de 38 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années. Malgré cela, la qualité des raisins était exellente, avec une

superbe concentration et une maturation phénolique équilibrée.





VENDANGES

QUINTA DE ERVAMOIRA

Les vendanges ont été marquées par une production nettement réduite. Les journées et les nuits plus fraîches de fin août et début septembre ont permis un certain rééquilibrage des plantes et une reprise progressive de la maturation.

Les premiers raisins blancs, Viosinho, Malvasia, et rouges, Tinta Amarela et Barroca, ont été récoltés au début du mois d'août, ce qui a nécessité un effort particulier, car il a fallu accélérer la récolte pour garantir un degré de maturation optimal.

Il en résulte des vins d'une grande intensité aromatique, d'une structure raffinée et d'une élégance remarquable, reflétant fidèlement le caractère de la Quinta de Ervamoira.

QUINTA DOS BONS ARES

À la Quinta dos Bons Ares, l'impact de la chaleur a été moins sévère grâce à l'altitude. Les vignes ont conservé un équilibre végétatif exemplaire, permettant une vendange régulière et des raisins d'excellente qualité sanitaire. Les blancs présentaient une acidité vive, de la fraîcheur, des arômes d'agrumes et une perception saline, avec une mention spéciale pour les cépages Rabigato et Viosinho. Les cépages rouges ont révélé une concentration et une pureté aromatique, promettant des vins équilibrés et expressifs.





QUINTA DO BOM RETIRO

Les vendanges à Quinta do Bom Retiro ont été confrontées à des conditions météorologiques difficiles, similaires à celles enregistrées à Ervamoira. Cependant, les nuits fraîches de septembre ont joué un rôle crucial dans la maturation des raisins. Bien que la croissance des baies ait été retardée, ces conditions ont favorisé une maturation plus lente et plus uniforme, permettant le plein développement des arômes et de la complexité caractéristiques des vins de la région.

Il a fallu attendre patiemment le moment propice pour vendanger, en respectant le rythme de la vigne et la qualité des raisins. Cette approche prudente a donné d'excellents résultats, démontrant que même lors d'années climatiques difficiles et de production réduite, il est possible de préserver l'excellence et l'identité des vins.

VIGNOBLE DE L'URTIGA

Le vignoble le plus emblématique de la maison a été vendangé un peu plus tard que d'habitude. Après un premier passage le 31 août pour éliminer les raisins secs ou en moins bel état, la récolte principale, le 4 septembre, a présenté des raisins en excellent état. La diversité des cépages, notamment le Tinta Amarela, qui représente une grande partie de ce type de vignoble, s'est distinguée par sa fraîcheur et son équilibre. Le résultat est un vin délicieux, d'une grande finesse, avec un degré d'alcool modéré et un caractère distinct, reflétant de manière authentique la diversité et la personnalité de la Vinha da Urtiga.





« En 2025, la récolte a été marquée par la pénurie, mais la nature a récompensé les viticulteurs avec des vins de Porto d'une rare complexité, où concentration et finesse s'unissent pour créer un millésime mémorable. »

Ana Rosas

VIN DE PORTO

VIN DE PORTO BLANC

Les vins de Porto blancs de 2025 sont particulièrement riches, avec une grande texture et concentration, résultat de la maturation intense des raisins fin juillet et début août. Les lots de Viosinho et de Rabigato se distinguent à nouveau, avec d'excellents indicateurs pour l'évolution en fût et la création de vieux blancs d'excellence.

VIN DE PORTO ROUGE

C'est une année de grande concentration de fruits et de saveurs, marquée par deux phases distinctes. Fin août, le Tinta Barroca a été récolté avec un degré élevé, donnant des vins souples et volumineux. Les Tourigas Nacional et Francesa de la Quinta de Ervamoira ont donné des vins aux fruits mûrs et aux tanins robustes, tandis que le Tinto Cão, en quantité réduite, a donné un vin aromatique et structuré, fermenté avec le Touriga Francesa.

À la Quinta do Bom Retiro, nous avons attendu deux semaines supplémentaires, avec des températures douces et des nuits fraîches, pour que les raisins atteignent tout leur potentiel. Nous avons commencé par le vignoble le plus ancien, la Vinha do Rio, en pleine maturation, qui a donné un lot caractérisé par l'élégance de Bom Retiro. Nous avons poursuivi avec les vignes nouvelles, qui ont commencé à produire régulièrement, notamment les parcelles de Touriga Nacional, Tinta Francisca et Tinto Cão. Avec l'arrivée des vignes plus anciennes de Touriga Nacional et Touriga Francesa dans le pressoir, le potentiel très élevé s'est confirmé, reflétant les effets d'un été chaud : concentration, complexité et structure.





« Les vendanges 2025 ont montré que, même en période de pénurie, l'équilibre entre l'altitude, le sol et le temps peut produire des vins à l'identité marquante et à l'élégance durable. »

João Luís Baptista

VIN DU DOURO

VIN BLANC DU DOURO

Les vendanges ont commencé tôt dans les domaines de Ramos Pinto, le Viosinho de la Quinta de Ervamoira étant le premier à arriver au chai. Le Rabigato, en particulier celui des parcelles les plus élevées d'Ervamoira, a fait preuve d'une grande résistance à la chaleur, conservant sa fraîcheur et son acidité. Dans les zones de plus basse altitude, les raisins présentaient une plus grande concentration, donnant naissance à des vins intenses, aux arômes tropicaux et à la texture onctueuse. Les vins de la Quinta dos Bons Ares ont révélé des arômes d'agrumes, avec une excellente tension et vivacité. Les nouvelles plantations de Rabigato et Viosinho, âgées de six à sept ans, se sont également distinguées par leur fruit vibrant et leur fraîcheur surprenants. Malgré les défis climatiques, les blancs de l'anée 2025 promettent élégance, équilibre et l'expression authentique du Douro Superior.

VIN ROUGE DU DOURO

Les vendanges ont commencé tôt, avec le Tinta Amarela le 13 août, récolté *in extremis*, mais avec une bonne acidité. Ont suivi les cépages Tinta Barroca et Tinta Roriz, qui ont révélé cette année des tanins étonnamment doux. Les cépages nobles — Touriga Nacional, Touriga Francesa et Tinta da Barca — n'ont commencé à être récoltés qu'à la fin du mois d'août et se sont prolongés tout au long du mois de septembre. La production a été faible, mais la qualité extraordinaire. Le Touriga Francesa s'est distingué comme le roi de l'année 2025 : voluptueux, à la texture soyeuse et aux petits grains. Le Touriga Nacional, en particulier dans les parcelles situées à plus haute altitude, comme Garrido et Fabião, a présenté des profils floraux intenses (violette, rose), tandis que les parcelles les plus exposées ont donné naissance à des vins aux arômes de fruits noirs mûrs, avec des notes de confiture et des tanins doux et ronds.





CONCLUSION

L'année viticole 2025 restera dans les mémoires comme l'une des plus difficiles de la dernière décennie. Les conditions climatiques irrégulières, avec un hiver humide, une absence totale de pluie à partir du mois de mai et des vagues de chaleur successives, ont fortement conditionné la production, mais ont également accentué l'expression de la région délimitée du Douro et le dévouement des équipes.

Malgré une baisse significative en quantité, la qualité des raisins a été remarquable, se reflétant dans des vins d'une grande concentration, fraîcheur et identité variétale. Les vins de Porto révèlent une structure et un potentiel de vieillissement, tandis que les vins blancs et rouges du Douro font preuve d'équilibre et d'élégance, promettant une longue durée de vie.

La récolte 2025 réaffirme la philosophie de Ramos Pinto : résilience, précision et respect de la nature, qui se traduisent par des vins authentiques, intenses et profondément liés à leur origine.

