L'hôtel de luxe L'and Vineyards.

Le parcours

A Evora, le charme à l'ancienne

Face au temple de Diane et ses colonnes romaines: **la Pousada de Evora**. Dès 1940, sous la dictature de Salazar, des hôtels ont été improvisés dans des châteaux et couvents. Ce réseau a été privatisé et sourit aux romantiques amateurs de lourdes tentures et de meubles patinés par le temps. De 120 à 300 fr. la chambre, www.pousadas.pt

A Montemor-o-Novo, un art de vivre viticole

Une cave superbe, mais aussi un spa entièrement basé sur la vinothérapie. Le **L'and Vineyards** propose un concept d'art de vivre autour du vin, incluant gastronomie et design. Les chambres sont conçues pour que le paysage s'inscrive dans les baies vitrées comme un tableau géant. Dès 200 fr. la suite, www.l-andvineyards.com/pt

Près de Beja, la pause détente

Ambiance lounge et spa au **Malhadinha Nova**. Choyés par la famille Soares, on monte à cheval, prend des cours de cuisine, se prélassa au bord de la piscine. Et surtout on déguste des vins produits sur place. Les crus visent le haut de gamme, sous la conduite de l'œnologue-conseil Luis Duarte, www.malhadinhanova.pt

Près de Beja (route de l'Algarve), les saveurs

Le domaine Grous: hôtel, restaurant et cave se partagent une partie des 700 hectares où paissent les bœufs «alentejana» et les porcs «patanegra». La viande des premiers rassaisie les touristes et même si le groupe hôtelier a été fondé par un riche allemand de Francfort, le meilleur du cochon finit en jambon... espagnol! www.herdadedosgrous.com

En Alentejo, terre de vins solaires

EN PLEIN CŒUR DU PORTUGAL, L'ALENTEJO SE PROFILE EN RÉGION PHARE DU TOURISME VITICOLE: HÔTELS SOMPTUEUX, DOMAINES ACCUEILLANTS ET BONNES TABLES... NOTRE ITINÉRAIRE

TEXTE PIERRE THOMAS

ON PEUT rejoindre l'outre-Tage (traduction littérale du mot Alentejo) sans forcément faire une halte dans Lisbonne. Dommage, tant la «ville blanche», décor de cinéma cher à Wenders et à Tanner, est envoûtante. Mais tant pis, filons de l'aéroport international (relié à Genève par vols directs) vers l'arrière-pays, après avoir franchi le Tage et sa lagune sur l'impressionnant pont Vasco de Gama. Evora n'est qu'à une heure et demie de route (et de train!). C'est la capitale de l'Alentejo. Une ville faite de maisons basses crépies à la chaux, aux encadrements de granit, et inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Mais surtout la cité (40 000 habitants à peine) se profile comme le centre de l'œnotourisme au Portugal. Ses nombreuses bonnes tables mettent le vin local à l'honneur grâce au talent d'une génération de jeunes chefs, et des hôtels de charme invitent à faire une escale de plaisirs.

Dans les environs de la ville, de magnifiques résidences sortent de terre. Tout beau, tout neuf! L'été passé, un splendide hôtel s'est ouvert à Montemor-o-Novo, clé de voûte de cette volonté de mettre en valeur le patrimoine viticole, en l'associant à un style de vie élégant. Dessiné par le célèbre architecte brésilien Marco Kogan, le L'and Vineyards est plus qu'une résidence: un véritable concept autour du vin et de la vinothérapie. La moitié de ses 22 suites propose un toit ouvrant, pour dormir à la belle étoile. Au sud d'Evora, près de Reguengos de Monsaraz et du lac artificiel d'Aquelva,

ENRICHIR SA CAVE

Tous les domaines cités dans cette page font d'excellents vins. Mais inutile de compter sur des prix cassés. A titre d'exemple, comptez entre 21 fr. 50 (Reserva 2008 d'Esporão) et 45 fr. (Reserva 2009 de Grous, et l'assemblage de Maladinha 2008).

un autre paradis viticole déroule son tapis vert: le domaine d'Esporão et ses 450 hectares d'un seul tenant. Ce printemps, un restaurant luxueux s'ouvrira sur ce paysage, juste à côté de la «winery». Le golf recevra ses premiers joueurs d'ici à Pâques, et une centaine de chambres seront disponibles, en partenariat avec le groupe Alila (Singapour), pour une clientèle internationale sélect, dans ce qui a été le domaine de chasse de l'avant-dernier roi du Portugal, Charles I^{er}. D'ores et déjà, plus de 15 000 personnes par an visitent le domaine, planté en 1973.

Des vins riches et solaires

C'est qu'à lui seul, le vin vaut le déplacement. Comme toutes les régions viticoles d'Europe, l'Alentejo connaît une montée en gamme. La vigne est présente sur 22 000 hectares (Suisse: 15 000 ha). Les vins rouges, corsés, sont à base des cépages alicante bouschet, trincadeira, touriga nacional et aragonez (le tempranillo espagnol). Ils peuvent être assemblés à des variétés internationales (carnet sauvignon et syrah). Grâce au climat, certes chaud, mais influencé par les vents de l'Atlantique, ces rouges riches en alcool (14 % et plus) gardent une bonne fraîcheur et sont arrondis par l'élevage en barriques de chêne. La région est partagée entre la DOC (appellation d'origine contrôlée) Alentejo, qui fournit un tiers du volume, et les vins de pays «vinho regional alentejano». Des saveurs d'exception qui incitent à s'attarder dans ces paysages brûlés par le soleil, alternant grandes cultures et vignobles. Le regard se pose sur les troncs des chênes-lièges: le Portugal est le principal producteur mondial de bûches... C'est un signe! ☉