VINHO MESA TINTO (LISBOA)

2017 · Rouge · Portugal / Lisbonne



Producteur : Quinta de Serradinha
Couleur : Rouge

Appellation : Vinho Mesa Tinto
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Lisbonne
Nom du propriétaire : Antonio de Sampaio Da Cruz
Géologie du sol : Côteaux calcaires du massif de Serra d'Aire (Leiria)
Encépagement : Castelao (60%), Touriga Nacional (15%), Alfrocheiro (15%) et Tinta Miuda (10%)

Le domaine :

La famille Marques da Cruz est propriétaire d'environ 5 hectares de vignes, à la périphérie de Leiria, surplombant la rivière Lys, entre les villages de Cortes et Barreira. Leurs vignes poussent sur les coteaux calcaires de Serra d'Aire depuis les années 1950. Le vignoble est l'un des premiers dans la région à travailler des vins organiques, malgré le scepticisme de leurs voisins, qui se sont finalement converties à la même cause à la longue. Antonió Marques da Cruz dirige actuellement cette génération qui prône la vinification et la promotion des cépages autochtones - en particulier le Baga - ainsi que les pratiques où l'intervention est minime. Il croit fermement en la pratique biologique pour aider à renforcer l'écosystème et favoriser la biodiversité.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2021

C'est le rouge de soif. La bombe de fruits noirs. Un peu de fumée. Impression d'acidité volatile. C'est clairement un vin nature. Et c'est bien maîtrisé. Les parfums se complexifient. Cerise, réglisse, poussière de roche, tomate confite, thym, laurier. Un vin vibrant aux tanins légèrement rustiques. Finale soutenue. Énormément de plaisir.

https://www.journaldemontreal.com/2021/05/14/savoir-reconnaitre-le-bon-vin

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, May 2021

Un voyage au Portugal par les saveurs, ça vous dit? Et voici le bon véhicule pour en tirer le meilleur parti! Cet assemblage de cépages locaux nous séduit par sa bouche gourmande et la complexité de ses arômes. En le dégustant, on s'imagine facilement attablé dans un cadre champêtre du nord de Lisbonne, d'où le vin provient, à déguster un repas convivial en bonne compagnie. C'est toute la chaleur et la générosité des Portugais qui constituent l'essence même de ce vin. Vous apprécierez aussi l'étendue de sa palette aromatique qui offre des notes autant épicées et musquées que florales. Son côté fruité et rond, avec des tanins plutôt fondus, accompagnera à merveille notre pizza à la roquette agrémentée d'une touche de sirop d'érable.

https://journalmetro.com/dossiers/inspirations/2640525/vins-et-plaisirs-a-la-bonne-franquette/

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****
Ce vin rouge est produit à une centaine de kilomètres au nord de Lisbonne. António Marques da Cruz cultive leur vignoble sans produits chimiques depuis 1978, certifié biologique depuis 1994. Cette cuvée est composée de castelão (60 %) – cépage portugais le plus planté au sud du Douro, connu pour ses vins guillerets et faciles à boire – d'alfrocheiro, de touriga nacional et de tinta miuda. Le 2017 embaume la cerise et la framboise, au nez comme en bouche, mais son registre aromatique va bien au-delà du fruit. La bouche égrène les saveurs de cuir, de rose séchée, de poivre et de viande fumée, avec des notes balsamiques qui persistent en finale.

Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2020

Raisins biologiques, foulés aux pieds, vinifiés sans intrants ni ajout de sulfites, sinon à la mise en bouteille. Un jus de raisins fermentés gourmand et original.
Ce rouge est produit à une centaine de kilomètres au nord de Lisbonne. António Marques da Cruz et sa famille cultivent les cépages autochtones portugais sans pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques depuis 1978. Le vignoble est certifié biologique depuis 1994.
Dans la cave, tout est encore foulé aux pieds. Les vins sont soumis à de courtes macérations, vinifiés sans contrôle de température dans la cave, la plupart du temps sans ajout de sulfites, sinon en quantité minime au moment de la mise en bouteille.
Cette cuvée vendue sous dénomination vin de table est composée de castelão (60 %) — cépage portugais le plus planté au sud du Douro, connu pour ses vins guillerets et faciles à boire — d'alfrocheiro, de touriga nacional et de tinta miuda. Le 2017 embaume la cerise et la framboise, au nez comme en bouche, mais son registre aromatique va bien au-delà du fruit.
La bouche égrène les saveurs de cuir, de rose séchée, de poivre et de viande fumée, avec des notes balsamiques qui persistent en finale. Un rouge plein de vie et d'énergie pour se faire plaisir ce week-end. Santé !

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-nature-disponible/