



Producteur : Tiago Teles

Couleur : Rouge

Appellation : DOC Bairrada

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Bairrada

Nom du propriétaire : Tiago Teles

Géologie du sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Castelao (75%), Tinta Barroca (20%) et Alfrocheiro (5%)

Âge moyen des vignes : Plantées en 1998

Le domaine :

Notre passion pour la mer, nos parcours liés à la mer, nous ont conduits à faire un vin qui reflète cette forte influence atlantique. Un vin qui exprime tout un projet, qui se veut être un projet d'auteur avec une forte composante d'histoire familiale : la persévérance en des valeurs humaines de liberté et d'amitié. Nous avons voulu établir des relations éthiques avec le vin, avec ceux qui le font, avec nous-mêmes. Au fond, avec les racines d'un Terroir et des Gens. citation du site web: www.tiago-teles.pt

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Jun 2022

Tiago Teles s'assure ici d'un fonds de commerce dans son assemblage avec le cépage castelão aux nuances épicées, tout en le structurant avec l'alfrocheiro, ajoutant ici couleur et léger mordant de bouche pour ensuite l'enrober avec la texture du merlot. Un rouge où corps, vigueur, caractère et mâche fruitée portent longuement. Brochettes de boeuf marinées.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/721269/billet-vins-polyvalent-chenin-blanc>

Nadia Fournier, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, May 2022

Le climat de la région de Bairrada porte l'influence de l'océan Atlantique qui, conjugué à l'apport des sols calcaires de l'appellation, donne à ce vin une fraîcheur irrésistible. Tiago Teles vinifie cet assemblage de

castelão, tinta barroca et alfrocheiro sans ajout de levure, avec un apport limité en sulfites. On appréciera ce 2020 pour son attaque souple, mais aussi pour ses tanins vigoureux et pour l'originalité de ses saveurs de cuir, de terre, de fruits noirs et d'épices.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/05/20/saveurs-du-portugal>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2022

Assemblage inusité de castelão, de tinta barroca et d'alfrocheiro, cultivés sur les sols calcaires de Bairrada, dont le climat est fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique. Le vin est fermenté sans ajout de levure, avec un minimum d'interventions et d'ajout de SO₂. Une expression sauvage du vin rouge portugais; sa souplesse et ses goûts de fruits noirs et de poivre rappellent de bons vins nature du Beaujolais.

26,40\$ 13629001

<https://mailchi.mp/1e82525a9198/linfolettre-de-nadia-fournier-5-mai-2022?e=e4cd11fcd5>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2022

Rouge. Tiago Teles ne vient pas du milieu vinicole: il a plutôt commencé par l'écriture sur le vin (je suis ses traces!). Son approche a été de vouloir faire ressortir la fraîcheur de l'Atlantique. C'est un assemblage de castelao, alfrocheiro et merlot travaillé sur le fruit et la légèreté, en raison de la faible extraction. Rouge nature de soif qui pourrait aussi se transporter à table quand il fait trop chaud pour boire lourd. ON ACHÈTE À LA CAISSE.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=8b2faa9f3c>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2022

Rouge. Tiago Teles ne vient pas du milieu vinicole: il a plutôt commencé par l'écriture sur le vin (je suis ses traces!). Son approche a été de vouloir faire ressortir la fraîcheur de l'Atlantique. C'est un assemblage de castelao, alfrocheiro et merlot travaillé sur le fruit et la légèreté, en raison de la faible extraction. Rouge nature de soif qui pourrait aussi se transporter à table quand il fait trop chaud pour boire lourd. ON ACHÈTE À LA CAISSE.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=8b2faa9f3c>

Janine Saine, Tout sur le vin, Apr 2022

Après une carrière en tant que chroniqueur vinicole, Tiago Teles, loue sa première parcelle en 2012, un vignoble à moins de 15km de l'Atlantique, avec l'ambition de créer des vins «éthiques» qui mettent à l'honneur cette influence océanique. Il en résulte une bouche tonique et salivante dominée par des fruits rouges acidulés. Pointe d'épice et finale sur des notes végétales d'algues. Un rouge de soif qui se marie particulièrement bien au poulet portugais de style piripiri. (26,40\$)

<https://www.toutsurlevin.ca/a-la-decouverte-des-vins-de-soif-du-portugal/>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2021

Rouge. Tiago Teles ne vient pas du milieu vinicole: il a plutôt commencé par l'écriture sur le vin (je suis ses traces!). Son approche a été de vouloir faire ressortir la fraîcheur de l'Atlantique. C'est un assemblage de castelao, alfrocheiro et merlot travaillé sur le fruit et la légèreté, en raison de la faible extraction. Rouge nature de soif qui pourrait aussi se transporter à table quand il fait trop chaud pour boire lourd. ON ACHÈTE À LA CAISSE.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=819c728616>

Natalie Richard, La Tribune, Aug 2021

On retourne dans la découverte avec un vin fabuleux de la région de Bairrada au Portugal. Le vigneron Tiago Teles travaille de main de maître cet assemblage peu commun de 75% castelao (groseille, prune, fraise, viande séchée) avec 20% de tinta barroca (cassis, violette, chocolat, tabac) et un petit 5% de alfrocheiro, un cépage assez rare aux notes de fleurs, de terre et de graphite. Maintenant à vous d'en tirer vos propres notes de bonheur gustatif pendant que je vous cite l'esprit du vignoble: «Ce vin se veut un projet d'auteur avec une forte composante d'histoire familiale fondée dans la poursuite des valeurs humaines de liberté et d'amitié. Nos vins sont profondément influencés par l'Atlantique, notre passion pour la mer et nos expériences avec elle.» Gilda est le nom du voilier que Tiago a appris à naviguer avec son grand-père quand il était enfant.

<https://www.latribune.ca/le-mag/les-marches-une-region-italienne-meconnue-ea4385100e0c824f3684091573c69e35>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Aug 2021

This is the style of red wine that I love drinking during the summer heat. Gorgeous aromatics of fresh red fruit and flowers, a palate that is both full of fruit and fleshy, but with that underlying acidity that I crave when it's hot. The finish is mineral, focused, almost chalky. There's just enough tannin to make it a perfect match for most things, aside from a fatty steak. Next bottle I'm going to try it with grilled mackerel! Keep it cool to accentuate the fruit and freshness.

Grape varieties: castelão, tinta barroca, alfrocheiro.

Residual sugar: 1.2 g/l.

Serve at: 16 C.

Drink now-2024.

Food pairing ideas: Apéritif, grilled vegetables and ratatouille.

<https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-aug-20-2021>

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

Du Portugal, c'est l'un de mes rouges préférés, année après année. Un assemblage de castelão, de tinta barroca et d'alfrocheiro provenant de sols calcaires et qui profitent de la proximité de l'Atlantique, ce qui permet d'avoir un climat plus tempéré. On travaille de manière peu interventionniste avec l'idée de rentrer au chai les meilleurs raisins qui soient. Un peu de réduction en ouverture, mais un passage en carafe suffit à laisser échapper les parfums de prune, de figue et d'épices. C'est rond, ample, avec des tanins lisses et un côté aérien qui apporte une grande buvabilité au vin.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/08/13/cinq-rouges-dete>

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

Assemblage inusité de castelão, de tinta barroca et d'alfrocheiro, cultivés sur les sols calcaires de Bairrada, dont le climat est fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique. Le vin est fermenté sans ajout de levure, avec un minimum d'interventions et d'ajout de SO₂. Une expression sauvage et bien contemporaine du vin rouge portugais, dont la souplesse et les goûts de fruits noirs et de poivre rappellent de bons vins naturels du Beaujolais. Un peu plus de longueur et c'était quatre étoiles.