



Producteur : Quinta de la Rosa

Couleur : Rouge

Appellation : Douro

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Douro

Nom du propriétaire : Tim et Sophia Bergqvist (Père & Fille)

Géologie du sol : Schisteux en pentes terrassées. Exposé coté sud et sud-est. Le vignoble s'étend de la rive du Douro jusqu'à 450 mètres d'altitude ce qui permet une variété de climat considérable. Aucune irrigation.

Superficie : 55 hectares en grade «A».

Encépagement : Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (12%), Tinta Roriz (8%) et Sousão (5%)

Vinification : Vendanges manuelles et tri. Les raisins sont égrappés et foulés avec les pieds puis transférés dans des cuves en acier. Fermentation à température contrôlée entre 24-28 degrés. Le remontage est fait pendant la macération. Les fermentations durent 14 jours.

Élevage : En fût de chêne français et portugais (1 an). Filtration minimum.

Aspect visuel : Couleur vive et chatoyante.

Aspect gustatif : La bouche est tonique et vibrante avec une pointe de chaleur, mais sans lourdeur. Les tannins cadrent agréablement le fruit noir. Un vin élancé, spécialement pour cette région chaude. Se termine avec élégance sur une jolie note réglissée à peine amer.

Aspect olfactif : Le nez regorge de fruits mûrs avec des notes fraîches d'encens et d'estragon. On y décèle même derrière la masse fruitée, tout en subtilité, un peu de schiste.

Accord vin et mets : Viandes rouges: agneau, bœuf, abats, etc.

Le domaine :

Ce qui fait de Quinta de la Rosa une maison de porto si unique, c'est d'abord sa localisation au cœur de la région de la vallée du Douro (près de Pinhao), sur les terroirs classés «A», les meilleurs de la région. Les

vignobles, offrant un paysage spectaculaire, comptent parmi les plus hautes terrasses de la région. Propriété de la famille Bergqvist depuis 1906, Quinta de la Rosa s'est démarquée en devenant l'une des premières maisons du Douro à produire des vins de table secs à partir des cépages indigènes typiques du porto. Ceux-ci comptent maintenant pour plus de 70% de la production.

Revue de presse :

James Suckling, May 2023

A firm and juicy red with very fine tannins running through the center palate. Medium body. Chocolate and spice. Drink now.

<https://www.jamesuckling.com/tasting-notes/218330/quinta-de-la-rosa-douro-2019/>

James Suckling, May 2023

A red with blackberry, schist and white pepper on the nose. A medium-bodied red with dark plums and fine tannins. Fresh and juicy. A blend of lots of different Douro grape types. Fresh for the vintage. Drink now.

<https://www.jamesuckling.com/tasting-notes/218459/quinta-de-la-rosa-douro-2020/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2023

A personal favourite. Surprisingly fresh despite the heft. Dark cherries, ripe tannins and a spicy, dry finish. Bigger-style red with finesse. Residual sugar: 2.8 g/L. Serve at: 18 C. Drink now-2027.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-theres-room-at-douros-table-for-more-than-just-port>

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2023

Le réchauffement provoqué par les changements climatiques a de nombreuses répercussions sur les vignobles. Mais la température n'est pas le seul facteur à considérer. Certains, comme la nature des sols, l'altitude et les méthodes culturales, sont cruciaux afin de contrer la chaleur excessive. Je pense par exemple à des vins du Priorat, de Faugères ou du Douro, qui peuvent être puissants tout en restant très frais et digestes. En voici un parfait exemple. Ce Quinta da Rosa La Rosa Douro 2020 se présente sous une couleur sombre et offre un nez aromatique, complexe, aux notes de mûre et de bleuet, de terre noire, avec des pointes animale et minérale. La bouche offre un fruit très mûr, avec une texture riche et soyeuse, mais portée par une grande fraîcheur et une délicate impression minérale. Des tanins modérés, très fins, s'égrènent sur une longue finale. Tout indiqué pour accompagner un gigot d'agneau.

Quinta da Rosa La Rosa Douro 2020, [...] (928473), 14%

Garde: 4 ou 5 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-04-08/paques/les-vins-de-la-semaine.php>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2023

En 1988, Sophia Bergqvist a donné un second souffle à cette vieille quinta, offerte à sa grand-mère, Claire, comme cadeau de baptême. À la faveur d'un été frais dans le Douro, l'œnologue Jorge Moreira signe un 2019 élégant et riche d'un large éventail de saveurs de fruits noirs, de fleurs et d'épices. Une autre preuve

que la région peut donner des vins rouges généreux, mais digestes et taillés pour la table.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/01/27/le-gout-oublie-de-madere>

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Aug 2022

Un savoureux vin d'une maison iconique du Douro. En effet, la famille Bergqvist qui détient le vignoble depuis 1906, est une des premières à avoir produit des vins secs, et non du porto, à partir des cépages indigènes récoltés de leurs terres. C'est en 1991 que Tim Bergqvist et sa fille Sophia décident de relancer l'entreprise familiale de cette façon. Le succès ne tarde pas à venir et contribuera à faire connaître l'excellence des vins secs du Douro. La situation privilégiée des vignes, sur des terroirs classés «A» et perchés sur les plus hautes terres de la région, procure de la fraîcheur et de l'élégance aux vins. Une variété de climats et de sols, comme peu de vignobles possèdent dans la région, et des assemblages judicieux réalisés par le talentueux winemaker Jorge Moreira, ajoutent aux qualités indéniables des vins de Quinta da Rosa. Une cuvée au caractère fruité, à la bouche charnue, aux tanins fondus, qui procure beaucoup de plaisir! On aimera la fraîcheur de ses tanins plutôt corsés, mais pas «arrache-gueule», et ses notes mentholées en finale, qui se plairont en compagnie d'une bonne pièce de viande à la sauce barbecue!

<https://journalmetro.com/explorez/2876877/vins-et-plaisirs-un-peu-de-tout-pour-rendre-heureux/>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2022

Plus de 50% de touriga nacional consacre ici une cuvée moderne, ample et fruitée, révélant au fil du parcours en bouche à la fois une tenue, une texture mais aussi une trame tannique très fraîche révélée par les superbes terroirs dont dispose cette maison innovante pilotée par Sophia Bergqvist et Jorge Moreira. À noter que les vins secs ont ici pris le pas sur la production de portos maison. ☒☒☒
La Rosa 2019, Douro (22,70\$ – 928473).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/660321/billet-place-aux-secs-dans-le-douro>