



Producteur : Quinta da Pellada

SAQ (CCNP) : 14346176

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 17.80 \$

Appellation : Dao Outeiro

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Dao

Nom du propriétaire : Alvaro Castro

Géologie du sol : Granitique avec des lignes d'argile sablonneux

Superficie : 65 ha - altitude de 550 m

Encépagement : Touriga Nacional (30%), Alfrocheiro (30%), Jaen (20%) et Tinta Roriz (20%)

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Fermentation en cuve inox à température contrôlée

Élevage : 16 mois en fût de plusieurs vins

Accord vin et mets : Viandes grillées, saucisses portugaises fumées ou en accompagnement d'un fromage Manchego vieilli

Le domaine :

Ingénieur civil de profession, Alvaro Castro hérite en 1980 des propriétés familiales qu'il entreprend alors de revitaliser. Il élabore son premier millésime en 1989, après la fin d'un monopole obligeant les producteurs du Dão et d'autres régions du Portugal à vendre leurs raisins et coopératives. Les vignobles, dont les plus vieux pieds furent mis en terre au début du 20e siècle, sont complantés comme le veut la tradition viticole de la région, la longue et douce période végétative permettant d'achever les maturités sur plusieurs cépages poussant côte à côte, vendangés en un seul passage. Maintenant considéré comme l'un des vignerons indépendants les plus influents du Dão, Alvaro Castro produit avec sa fille Maria des vins séduisant par l'élégance et l'authenticité.

Revue de presse :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Feb 2024

Ce vin rouge du Portugal est originaire de la région du Dão, où il est produit par le célèbre vigneron Alvaro Castro et sa fille Maria, au domaine Quinta da Pellada. Les vignes sont situées à 500 m d'altitude, les

cépages étant alfrocheiro, touriga nacional, jaen et tinta roriz, tous typiquement portugais. Le vin est élevé en foudres de chêne. Ce vin a été recommandé par Natalie Richard (La Tribune/Le Soleil...), Patrick Désy (Blogue Méchants Raisins/Journal de Montréal), Véronique Rivest (La Presse) et Yves Mailloux (Blogue ClubDGV). Tous louent sa fraîcheur, son équilibre et la finesse de ses tanins. Parfait avec saucisses ou charcuteries variées.

<https://hippovino.blogspot.com/2024/02/alerte-vins-chouchous-outeiro-el-fanio.html>

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Le nouveau millésime de ce très bon vin portugais semble plus austère que le précédent, mais il est tout aussi précis. Sur des allures agréablement rustiques, il déploie subtilement ses notes fruitées dans une noble amertume qui enveloppe longuement le palais en finale. Un vin à servir avec des grillades, idéalement un poulet à la portugaise, cuit sur charbon de bois.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/15/des-vins-de-calibre-en-toute-simplicité-TJIFF6PJOBA6DHEXWOXOORBWAY/>

Patrick Désy, Journal ed Montréal Blogue des Méchants Raisins, Feb 2024

Petit rouge portugais qui offre beaucoup de caractère et de plaisir pour le prix.

Un assemblage d'alfrocheiro, touriga nacional, jaen et tinta roriz offrant un nez bien parfumé de cerise, de framboise mûre, d'épices à steak et de réglisse.

C'est généreux, concis avec des tanins fermes.

L'ensemble demeure sapide, équilibré et authentique, en plus d'être d'une grande buvabilité.

À servir assez frais (14-15 °C) avec les viandes braisées, un ragoût de lentilles ou un bon burger juteux sur le BBQ.

Excellent rapport qualité-prix.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/02/cinq-excellents-vins-a-prix-dami>

Véronique Rivest, La Presse, Jan 2024

Abordable: le Dão, en finesse et en fraîcheur

Dans le Dão, une très vieille région viticole du Portugal, Alvaro Castro et sa fille Maria cultivent une vingtaine de cépages locaux. L'altitude de leurs vignobles, à environ 500 mètres, contribue à préserver la fraîcheur dans les raisins. Mais c'est aussi leur travail minutieux dans les vignes et des vinifications peu interventionnistes qui permettent de produire des vins en finesse et en fraîcheur. La cuvée Outeiro est composée des cépages touriga nacional, alfrocheiro, jaen et tinta roriz. Son nez est plutôt discret, avec un fond de fruits noirs mûrs, mais aussi des notes de terre noire, d'herbes séchées. Le fruit se déploie en bouche, avec beaucoup de fraîcheur et de légers tanins qui apportent juste ce qu'il faut d'aspérités.

Savoureux, avec un caractère légèrement rustique mais charmant, le vin profite beaucoup d'un passage en carafe et est encore meilleur le lendemain. Saucisses grillées, pâtes tomate et chorizo, burger de portobello.

Garde: de 1 à 2 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-01-27/les-vins-de-la-semaine.php>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jan 2024

Cépages: 30% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro, 20% Tinta Roriz, 20% Jaen

Code #: 14346176

[...]

Sucre: 1,8 g/litre

Alcool: 13%

Servir: 15° C

Carafe: 20 min.

À boire: 2024-2025

Provenance: échantillon reçu

Alvaro Castro, ingénieur civil de formation, est un vigneron réputé de la région de Dão qui a hérité en 1980 de deux propriétés historiques.

La première se nomme Quinta da Pellada et ses origines remontent à 1570. La seconde, Quinta de Saes, a des références datant de 1258.

Quinta da Pellada

Il vinifie ses premiers vins en 1989 et sa fille Maria qui est œnologue, est venue depuis le rejoindre en 2001. Ce producteur possède plus de 60 hectares de vignes réparties dans ses 3 vignobles: Quinta da Pellada, Quinta de Saes et Outeiro (acheté au début de l'an 2000). Ces vignes sont plantées à une altitude moyenne de 550 mètres.

Vignoble de Outeiro

Le répertoire de la maison compte 18 vins tranquilles dans les 3 couleurs et qui sont répartis en 3 gammes. On y retrouve à la fois des cuvées de style traditionnel et moderne à prix très compétitifs mais il y a actuellement seulement un seul vin de ce producteur présentement en inventaire à la SAQ.

Le vin mentionné en titre, est une entrée de gamme de la maison comprenant quatre cépages utilisés depuis des décennies dans l'élaboration des vins de porto. Contrairement à ces derniers, ce vin tranquille n'est pas muté.

Après la fermentation en cuves inox à température contrôlée, le vin est par la suite élevé durant 12 mois en fûts de chêne français de plusieurs usages.

[...]

[Accord met-vin]

Plateau de nachos

Notes de dégustation:

Le style léger, frais et pimpant de ce vin rouge portugais au fruité éclatant me fait quelque peu penser aux vins du beaujolais, mais légèrement plus tannique.

Il se présente vêtu d'une jolie robe de teinte rubis très soutenu aux reflets violacés. Son bouquet se compose de subtiles notes florales, ainsi que d'attirant parfums rappelant la mûre acidulée et la cerise, émaillés de herbes sauvages aromatiques. La bouche suit, fraîche et bien souple. Il s'avère très facile à boire avec ses pures et délicieuses saveurs fruitées, non marquées par le bois. Sa finale désaltérante nous donne rapidement envie d'un second verre.

Un vin convivial qu'il vous faut absolument connaître, proposé à prix d'ami.

Si servi suffisamment rafraîchi, ce vin s'avèrera très polyvalent à table. Mets simples de tous les jours, volaille rôtie, charcuteries et saucisses, grillades de porc, bœuf et agneau créeront de belles alliances.

[Accords met-vin]

Médailles de porc, sauce aux canneberges

Charcuteries et fromages doux

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/01/outeiro-quinta-da-pellada-alvaro-castro.html>

Janine Saine, Tout sur le vin, Feb 2023

Le Portugal regorge d'excellents vins trop souvent méconnus sur notre marché, parfois dû au fait qu'ils ne sont pas produits en grande quantité, donc moins prisés à l'exportation. Cependant voici un bel exemple de vin rouge portugais à retenir, au goût original, réjouissant au palais et facile à harmoniser à table.

[...]

Quinta da Pellada Outeiro Dão 2018

Situé au sud du Douro, le Dão est parmi l'une des plus anciennes régions viticoles du Portugal. Après avoir hérité du patrimoine familial en 1980, Alvaro Castro décide de produire son premier millésime en 1989, ce qui met fin à la vente en vrac des raisins de la propriété de 60 ha. Dès lors, devenu producteur émérite dans le Dão et aujourd'hui partenaire avec sa fille Maria, ensemble ils produisent entre autres ce rouge vif, très juteux et sans prétention, issu à 100 % de cépages autochtones : alfrocheiro, jaen, tinta roriz, touriganacional. On déguste des fruits rouges et noirs sauvages au goût sec et minéral, auxquels s'ajoutent quelques notes herbacées et épicées émanant beaucoup de fraîcheur. De jeunes tanins présents mènent à une finale conviviale offrant un excellent rapport qualité-prix-plaisir. Bel apprivoisement avec une grillade de bœuf, d'agneau ou un plat de gibier. Pour mieux profiter de sa dégustation, le laisser respirer au moins pendant une heure.

<https://www.toutsurlevin.ca/vin-de-la-semaine-portugal-dao/>

Michelle Bouffard, Facebook, Profil personnel, Dec 2022

Dégusté à l'aveugle, j'ai évalué le vin au coût de 25\$. Quelle trouvaille! Fait d'un assemblage de cépages autochtones (touriga nacional, alfrocheiro, jaen, tinta roriz), ce rouge de la région de Dão offre un joli contraste entre la générosité du fruit et la fraîcheur. Des tannins croquants encadrent les notes de prune rouge et cassis qui s'entrecroisent aux notes subtiles de poivre. Partenaire idéal pour les pâtés à la viande et la tourtière du lac!

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=834718507881579&id=100040303135089

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Nov 2022

Cépages: 30% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro, 20% Tinta Roriz, 20% Jaen

Code #: 14346176

Prix: 16,35\$

Sucre: 1,3 g/litre

Alcool: 13%

Servir: 15° C

Carafe: 20 min.

À boire: 2022-2025

Provenance: échantillon reçu

Alvaro Castro, ingénieur civil de formation, est un vigneron réputé de la région de Dão qui a hérité en 1980 de deux propriétés historiques.

La première se nomme Quinta da Palleda et ses origines remontent à 1570. La seconde, Quinta de Saes, a des références datant de 1258.

Quinta da Pellada

Il vinifie ses premiers vins en 1989 et sa fille Maria qui est œnologue, est venue depuis le rejoindre en 2001. Le répertoire de la maison compte 18 vins tranquilles dans les 3 couleurs et qui sont répartis en 3 gammes. On y retrouve à la fois des cuvées de style traditionnel et moderne. Seulement deux (2) des vins de ce producteur sont présentement en inventaire dans quelques succursales [...]

Le vin mentionné en titre, est une entrée de gamme de la maison comprenant quatre cépages utilisés depuis des décennies dans l'élaboration des vins de porto. Contrairement à ces derniers, ce vin tranquille n'est pas muté

Après la fermentation en cuves inox à température contrôlée, le vin est par la suite élevé durant 12 mois en fûts de chêne français de plusieurs usages.

Aucune augmentation de prix pour ce vin depuis plus de deux ans. Bravo!

Inventaire: au 18 octobre 2012, dans 77 succursales du Québec.

[Accord met-vin:]

Médailles de porc, sauce aux canneberges

Notes de dégustation:

Les amateurs avertis reconnaîtront le très bon rapport qualité/prix/plaisir que ce vin représente. À l'aveugle, j'aurais dit qu'il coûtait 22\$ et même plus!

Drapé d'une jolie robe rubis passablement soutenue et subtilement violacée, ce vin parfume l'air de belles notes florales, ainsi que des parfums de framboise, de mûre, de prun et de cerise, entremêlés de fines herbes. Malgré sa masse tannique, il s'avère plutôt léger en bouche et très facile à boire puisque ses tanins sont très souples et fondus. Il déploie de savoureuses saveurs de fruits mûrs saupoudrés de douces épices. Finale précise et de bonne longueur.

Aucune lourdeur, mais plutôt beaucoup de fraîcheur dans ce très convivial vin rouge portugais.

Si servi suffisamment rafraîchi, ce vin s'avèrera très polyvalent à table; volaille rôtie, charcuteries et saucisses, grillades de porc, bœuf et agneau créeront de belles alliances.

<https://clubdgv.blogspot.com/2022/10/outeiro-quinta-da-pellada-dao-2017.html>

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2021

Sur leurs très anciennes propriétés du Dão, Alvaro Castro et sa fille Maria cultivent pas loin d'une vingtaine de cépages avec grand soin. L'altitude des vignobles, autour de 500m au pied de la Serra da Estrela, se fait sentir dans les vins qui font preuve de finesse et de fraîcheur. Cette cuvée, un assemblage d'alfrocheiro, touriga nacional, jaen et tinta roriz, s'ouvre lentement sur des arômes de fruits noirs et de cerise, d'herbes, d'épices et une impression de terre chauffée par le soleil. Très harmonieux, avec de la fraîcheur et des tanins plutôt légers, qui apportent juste ce qu'il faut de relief. Ouvert, il se garde très bien sur deux jours, et se développe beaucoup à l'aération. À servir légèrement rafraîchi avec des grillades de saucisse, de viandes blanches, des pâtes aux tomates séchées, au chorizo ou aux champignons portobellos.

http://plus.lapresse.ca/screens/030f61c5-7332-48e5-be05-3a89a30a09e4__7C__0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Jun 2021

Un vin de plaisir qui se boit aisément. Élaboré à partir de quatre cépages locaux, le vin est fermenté d'abord en cuves inox pour en faire ressortir le fruit. Il fait ensuite un passage de 12 mois en fûts de chêne, ce qui permet d'en assouplir les tanins. En bouche, on est surpris de sa souplesse malgré la densité du vin. De jolies notes de mûre, de cerise, de chocolat noir, d'épices et de sous-bois le caractérisent. On le préfère rafraîchi autour de 15 degrés, il pourra ainsi mettre en valeur son côté convivial et la richesse de son fruit.

Pour notre volaille grillée de la semaine, où épices et viande blanche se marient, un vin juteux comme celui-ci est l'accord parfait!

<https://journalmetro.com/explorez/2647063/vins-et-plaisirs-bouteilles-volaille-au-barbecue/>

Mandi Robertson, The Suburban, May 2021

A beautiful red, Portuguese blend that is an explosion of red and black fruit flavours. The exhibits notes of black cherries, blackberries, dark chocolate and earth. It's ripe, juicy, with great structures and a lively freshness.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wines-of-the-week/article_cfdca094-b508-11eb-a781-ab0963c77a28.html