



Producteur : Quinta de la Rosa

SAQ (CCNP) : 928473

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 24.40 \$

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 (50%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (15%) 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 (40% de fûts neufs - chêne français). Filtration minimum

Aspect gustatif : En bouche, il présente une grande générosité avec ses notes de raisins mûrs en parfaite harmonie avec son acidité. Un vin élégant qui exprime bien le caractère du Douro.

Aspect olfactif : Un vin typique de ce domaine, riche en arômes, avec un équilibre entre les fruits mûrs et frais et les épices.

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 :

Patrick Désy et Nadia Fournier, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

Toujours l'une des meilleures références en vin sec dans le Douro que cette jolie maison familiale. De dimension humaine, elle a l'avantage d'être située dans le cœur de la région, près de Pinhao, sur de remarquables terrasses qui dominent les flancs escarpés du Douro. Un assemblage dominé par le célèbre touriga nacional et complété par le tinta roriz donnant un rouge bien parfumé avec ses notes de fruits noirs, de bergamote et d'épices. C'est charnu, moyennement tannique et séveux tout en restant digeste et soigné. Franchement très bon.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/06/14/10-bonnes-bouteilles-de-vin-a-offrir-pour-la-fete-des-peres>

Natalie Richard, Art de Vivre, Jun 2024

Au Portugal, Quinta de la Rosa est située dans le Douro, à proximité de Pinhão, sur des terroirs classés A. Propriété de la famille Bergqvist depuis 1906, elle est une des premières quintas de la région à produire des vins secs, qui constituent aujourd'hui la majeure partie de sa production. Les vins sont confectionnés par Sophia, la fille de Tim, et Jorge Moreira, l'un des meilleurs vignerons de la région qui contribue au succès de la marque depuis 2002. C'est également un MUST à visiter, si vous voyagez dans la région du Douro, pour déguster ses vins fabuleux mais aussi pour y séjourner ou passer un bon moment autour d'une table exceptionnelle, sur sa belle terrasse qui surplombe le fleuve. Un nez complexe et épicé avec des notes de chocolat noir, de tabac et de cassis. Très élégant en bouche, avec des notes de prune, de canneberge séchée sur de fins tannins et des effluves de sauge en finale. Prêt à boire ou à garder 5 ans, suivant le millésime.

<https://natalierichard.com/3-vins-pour-faire-plaisir-a-papa/>

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

Cépages: 60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Sousao

SAQ #: 928473

[...]

Alcool: 14%

Sucre: 2,4 gr/l

Servir: 16° Celsius

Carafe: 20-30 min.

À boire: 2024-2027

Provenance: échantillon reçu

Histoire

C'est en 1815 que Dietrich Feuerhead quitte Hambourg pour le Portugal. Cet ancêtre de la famille Bergqvist transporte alors du minerai, mais également du porto.

En 1906, la famille devient propriétaire de la Quinta de La Rosa, près de la commune de Pinhao. Jusqu'en 1988, on vendra les raisins à d'autres producteurs. Mais suite à la prise en charge de la propriété par Tim Bergqvist et de sa fille Sophia (aujourd'hui à la tête de cette entreprise), on décide de produire et d'embouteiller les vins de la maison.

Celle-ci fut d'ailleurs l'une des premières à élaborer dans le Douro des vins tranquilles, et non seulement du porto.

Pari audacieux mais réussi, puisque 35 ans plus tard, la renommée de cette entreprise viticole déborde largement les frontières de son pays d'origine.

Les vins

Issu des 62 hectares de vignes répartis en 10 vignobles, le répertoire de la maison compte de nos jours 8 vins tranquilles dans les 3 couleurs et plus de 10 portos dans tous les styles.

Mentionnons qu'en 2005, on fit l'acquisition dans le Douro supérieur d'une propriété appelée Quinta das Bandeiras (29 hectares de vignes) qui est une coentreprise avec le maître de chai de la maison, Jorge Moreira. Les vins sont alors embouteillés sous la gamme Passagem.

Le vin mentionné en titre est le meilleur vendeur de la maison. Comme pour la majorité des raisins rouges de La Quinta da Rosa, ceux de cette cuvée proviennent du vignoble de Lamelas qui fut planté par Tim Bergqvist, il y a plus de 30 ans.

Les habitués de cette cuvée prendront connaissance de la plus récente étiquette qui habille maintenant ce vin.

Ce vignoble aux sols schisteux et granitiques, grimpe jusqu'à une altitude de 500 mètres et est classé de catégorie A, soit la plus élevée du Douro.

Après que les raisins ont été vinifiés en cuves inox, ce vin fut élevé pendant 12 mois en barriques usagées de chêne français.

[...]

(Vin de spécialité en approvisionnement continu)

[Accord met-vin]

Magret de canard, sauce à l'orange

Notes de dégustation:

Avec ses tanins mûrs et soyeux, ce vin est une caresse pour les papilles.

D'une bonne coloration, ce vin revêt une robe rubis très foncé, tirant vers le pourpre. Il propage des notes florales, ainsi que des arômes rappelant les fruits noirs tels que la mûre, la myrtille et la cerise noire, enrichis d'épices douces et d'un soupçon de vanille et de chocolat. Doté d'une bouche pleine, ample et de bonne largeur, on sait que l'on a affaire à un vin d'une certaine générosité. Le tout aurait pu être lourd et trop puissant, mais l'acidité naturelle bien préservée le rend très agréable à boire. On devine toute l'expertise derrière ce vin pour en arriver à ce résultat des plus convaincant.

S'il vous apparaît un peu discret lorsque bu seul, sachez qu'il sera à son meilleur avec de la nourriture.

Mariez-le à table avec vos plats de viandes rouges, rôties, grillées et mijotées, tout en terminant la bouteille sur un fromage moyennement relevé.

[Accords met-vin]

Bœuf Wellington

Victor et Berthold Fromagerie du champ à la meule

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/05/la-rosa-quinta-de-la-rosa-douro-2021.html>

Nick Hamilton, Les Conseillers du vin, May 2024

Difficile de ne pas tomber sous le charme de ce rouge doté d'un indice de buvabilité particulièrement élevé ! Élaboré avec les cépages locaux touriga nacional (67%) et tinta roriz (33%), son caractère fruité juvénile séduit. Un vinho tinto souple, gouleyant, moyennement corsé, élégant, frais et équilibré. De persistance moyenne, il accompagnera à merveille les grillades de veau ou de porc. Excellent rapport prix-plaisir!

<https://lesconseillersduvin.ca/la-rosa-2021-douro-quinta-la-rosa/>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Le rouge classique de Quinta de la Rosa illustre à merveille le vin contemporain du Douro. C'est vrai pour l'ensemble de la gamme que signent Sophia Bergqvist et l'œnologue Jorge Moreira. Le 2021 offre une palette riche de fruits noirs, de fleurs, d'aromates et d'épices, enveloppés dans une texture veloutée, gourmande et pourtant marqué d'une certaine sobriété. En somme, la générosité ne fait pas obstacle à l'élégance. À moins de 25 \$, les amateurs de vins charnus seront comblés.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/19/voici-un-excellent-vin-a-moins-de-10--et-quatre-autres-tout-aussi-abordables>

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.jamessuckling.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.jamessuckling.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>