



**Producteur :** Tiago Teles

**SAQ (CCNP) :** 13629001

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 27.65 \$

---

**Appellation :** DOC Bairrada

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Portugal

**Région viticole :** Bairrada

**Nom du propriétaire :** Tiago Teles

**Géologie du sol :** Argilo-Calcaire

**Encépagement :** Alfrocheiro (70%), Baga (25%) et Trincadeira (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](http://www.tiago-teles.pt)

### Revue de presse :

Véronique Rivest, *La Presse*, Jul 2024

[...]Tiago Teles cultive ses vignes, élabore ses vins de façon très naturelle, et conçoit de véritables vins de terroir. La cuvée Gilda, à base d'alfrocheiro surtout, avec un peu de baga et de trincadeira, s'ouvre sur un nez sombre, complexe. Des notes animales se mêlent à des arômes de fruit rouge et noir, de terre et d'anis. Et quel éclat! Une matière fruitée mûre sous-tend une bouche savoureuse, avec des tanins fermes et une finale serrée, à la forte impression minérale. Mais le tout est porté par une grande fraîcheur et un peu d'acidité volatile donne encore plus d'éclat. Profond, complexe, mais aussi hyper frais et tonique, il mérite un passage en carafe. Poulet barbecue, viandes rouges grillées, salade de haricots blancs au chorizo, et discussions animées!

Garde: de 3 à 4 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-07-20/les-vins-de-la-semaine.php>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Jul 2023**

Le Bairrada peut produire des vins à la fois rustique et élégant. C'est le cas avec ce rouge élaboré par Tiago Teles, ancien critique vin devenu vigneron. Composé de castelão, d'alfrocheiro et de merlot, il laisse échapper des parfums harmonieux de prune, de cerise et de houmous. Des tanins légèrement rugueux étoffent une matière juteuse et acidulée. Bonne persistance. Accord parfait avec le poulet BBQ.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/07/21/cinq-vins-pour-les-vacances-de-la-construction>

**Véronique Rivest, La Presse, Jul 2023**

Découverte: authentiquement portugais

Tiago Teles Gilda Bairrada 2021

La région de Bairrada est au sud de Porto, sur la côte Atlantique. Tiago Teles est un enfant du pays. Grâce à une viticulture et à des vinifications très naturelles, il y élabore des vins authentiques, qui ont de la gueule et beaucoup de vitalité. La cuvée Gilda 2021 est issue surtout d'alfrocheiro, un fascinant cépage portugais, proche du trousseau jurassien, avec du бага et un peu de trincadeira. La couleur est d'un violet intense. Le nez fait preuve d'éclat, avec tout plein de fruits rouges, porté par un peu d'acidité volatile, bien intégrée. Des notes animales s'estompent à l'aération – un passage en carafe lui fait du bien et il se garde très bien sur deux jours! La bouche est fraîche, gourmande, tout en faisant preuve de matière, avec des tanins mûrs, légèrement fermes. Poulet grillé à la portugaise, charcuterie, salade de légumes grillés.

[...]

Garde: 2 ou 3 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-07-01/les-vins-de-la-semaine.php>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jun 2023**

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 alfocheiro sans ajout de levure, avec un apport limité en sulfites. En général, un rouge souple en attaque, avec des tanins granuleux, une certaine vigueur et des saveurs originales de cuir, de terre humide, de fruits noirs et d'épices.

<https://mailchi.mp/7021e9e6228c/linfolettre-de-nadia-fournier-8-juin-2023>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2023**

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, alfocheiro 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=0e054c507c>

**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 SO<sub>2</sub>. 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>

**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>

SAQ.com, Mar 2021

Tiago Teles a su relever avec brio le défi de faire un vin digeste et authentique. Profitant de l'influence atlantique et des sols calcaires de l'appellation bairrada, il livre une démonstration exquise du potentiel des cépages castelão, alfrocheiro et merlot. Vinifié au gré de l'action de levures indigènes, le vin dévoile une attaque franche et fraîche sur des parfums de petits fruits rouges acidulés et de prune. Une texture tout en souplesse s'estompe dans une délicate finale sèche, sur ton de poussière de roche. Exquis!

<https://www.saq.com/fr/13629001>