



Producteur : Quinta da Pellada

SAQ (CCNP) : 14346176

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 18.35 \$

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%), Jaen (25%), Alfrocheiro (25%) 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

Conservation : Prêt à boire

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 vigneronniers 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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Jan 2025

Dão bénéficie de conditions idéales pour la viticulture. Entourée des montagnes Buçaco, Caramulo et Serra da Estrela, la région est protégée des influences de l'Atlantique. Les hivers pluvieux permettent aux sols d'emmagasiner l'eau nécessaire pour nourrir les vignes durant les étés chauds et secs. Sa longue période végétative favorise une maturation optimale des raisins et une complexité des arômes. L'altitude et les nuits fraîches aident à préserver l'acidité, tandis que les sols pauvres et les vieilles vignes, aux rendements limités, donnent des vins concentrés. Le résultat ? Des vins mûrs et élégants marqués par une fraîcheur, dont les meilleurs se bonifient avec le temps. Alvaro Castro et sa fille Maria offrent une juste expression du terroir. Issus de vieilles vignes plantées entre 450 et 600 mètres d'altitude dont les plus anciens pieds datent du début du XXe siècle, leurs vins sont toujours excellents. Un profil floral avec des notes croquantes de prune bleue et de cerise rouge qui s'entrelacent aux nuances poivrées apportant du relief à la trame aromatique. On y retrouve la finesse des tanins et la fraîcheur des meilleurs vins de Dão, à un rapport qualité-prix exceptionnel. Un vin à la fois chaleureux et digeste, où l'absence de bois neuf est salutaire. Servir avec des mijotés de viande rouge ou des aubergines alla parmigiana.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/832876/vigne-verre-portugal-vins-types-prix-accessibles>

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/>