



Producteur : Tiago Teles

SAQ (CCNP) : 13629001

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 34.00 \$

Appellation : DOC Bairrada

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Bairrada

Nom du propriétaire : Tiago Teles

Géologie du sol : Argilo-Calcaire

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

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le journal de Montréal, Jul 2025

Peut-on imaginer meilleur rouge d'été que ce vin de Tiago Teles? Les cépages alfrocheiro et бага peuvent leur fraîcheur dans les sols calcaires et dans le climat océanique de Bairrada. L'attaque est nerveuse, gorgée de saveurs de petits fruits rouges acidulés; la trame tannique est compacte et un peu rustique, mais surtout hyper digeste; elle fait saliver et appelle les grillades. Un rouge de caractère doté d'un registre de saveurs complexes et d'une longueur enviable.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/07/11/cinq-destinations-viticoles-a-explorer-pendant-les-vacances>

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 бага 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 alfrocheiro 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 castelão, 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=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>

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 castelão, 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>

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>