BAIRRADA VADIO TINTO

2022 · Rouge · Portugal / Bairrada



Producteur : Vadio Wines Unipessoal Lda
SAQ (CCNP) : 13620840
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 29.85 $

Appellation : DOC Bairrada
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Bairrada
Nom du propriétaire : José Luis Patrao
Géologie du sol : Argilo-calcaires
Encépagement : Baga (100%)

Vinification : La vendange est manuelle et les raisins sont égrappés. La fermentation se fait en levures indigènes avec extraction douce
Élevage : 18 mois en vieux fûts

Le domaine :

Vadio est un petit projet familial fondé par Luis Patrao, anciennement vigneron à Esporão et plus récemment Directeur winemaker chez Herdade de Coelheiros. Le domaine produit des de vins authentiques sur la DOC Bairrada et tient à cœur la culture des variétés de cépages traditionnels. Ce projet a débuté en 2005 avec une petite parcelle de 5 hectares appartenant à la même famille depuis plus de 60 ans. Depuis, en plus de ses quelques hectares de vignes, il possède également d'autres vignes en contrat de fermage. Toutes les parcelles sont plantées exclusivement sur les sols argileux-calcaires et le travail de la vigne est fait selon une pratique de viticulture durable. Les vins, autant les blancs que les rouges, offrent un style classique, respectant l'authenticité de la région et le caractère unique des cépages qui leurs donnent naissance.

Revue de presse :

Natalie Richard, Le Placoteux - Tchin-Tchin, Jun 2025

Une autre région viticole peu connue du Portugal est celle de Bairrada, située au sud-ouest du Dão, sur la côte Atlantique. Bairrada est la vedette montante du pays grâce au cépage Baga, et aux merveilles qu'en fait la jeune génération de vignerons. Ce raisin autochtone, qui ne manque pas de caractère, produit des cuvées distinctives, et très différentes des rouges portugais classiques. D'abord parce que la robe est plus claire, les vins sont plus vifs, moins concentrés, mais très structurés, avec de solides tannins. On compare le baga au nebbiolo italien pour le style, mais aussi pour son potentiel de garde. Il produit des vins qui gagnent en complexité avec le temps, comme on peut l'apprécier dans cette cuvée 2020 de Vadio, un

domaine familial pionnier du renouveau de Bairrada.

https://leplacoteux.com/tchin-tchin-par-natalie-richard-voyage-au-portugal/

Nadia Fournier, Journal de Montréal Les Méchants Raisins, Mar 2025

Luis Patrão a démarré ce projet dans sa région natale en 2005. Le domaine qu'il gère aujourd'hui avec son père, Dinis, et sa conjointe brésilienne, Eduarda Dias, est l'une des locomotives du renouveau actuel de Bairrada.
Cette appellation, située au sud de Porto, jouit de la proximité de l'océan Atlantique et des vents frais qui soufflent depuis l'ouest vers l'intérieur des terres, créant des conditions idéales pour le baga, un cépage cultivé presque exclusivement dans la région.
Sans surprise, Patrão signe un excellent vin en 2020; à la fois très fin et marqué par une certaine rusticité propre au baga.
Des parfums de sous-bois, de cuir et de griotte et de bois de santal; une attaque charnue et rassasiante, animée d'une acidité fraîche; et des tanins légèrement granuleux qui titillent le palais en finale, appelant un plat copieux, comme un flanc de porc braisé. Un vin rouge vraiment authentique. À découvrir!

https://www.journaldemontreal.com/2025/03/29/quatre-belle-bouteilles-pour-lentre-saison

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2024

La région de Bairrada, sur la côte du Portugal au sud de Porto, a longtemps vécu dans l'ombre de celle du Douro. Le caractère parfois féroce du cépage local baga, avec une acidité et des tanins intenses, n'a pas toujours aidé. Mais plusieurs très bons vignerons ont cherché à le revaloriser en le cultivant avec soin dans les bons terroirs. Luís Patrão de Vadio est de ceux-là. Son Bairrada 2020, issu à 100% de baga, est bourré de caractère. Un nez intense offre des arômes de fruits noirs très mûrs, presque confits, avec des notes d'encre, de graphite, de cacao. La bouche, riche et pleine, fait preuve d'une matière mûre portée par une acidité fraîche et des tanins fermes. La finale s'étire sur une impression minérale, caillouteuse. Fait pour la table, il accompagnera un jarret d'agneau aux lentilles, un poulet à la portugaise ou encore la sagamité.
Garde : de 2 à 3 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-10-05/action-de-grace/les-vins-de-la-semaine.php