



Une immersion viticole dans l'Alentejo: dix vins et tout un art de vivre

Le 17 novembre, Lumir Jardack de l'[agence Hopscotch](#) a orchestré une soirée gastronomique consacrée aux vins de l'Alentejo, en collaboration avec le studio culinaire [Menu Extra](#) et sous l'animation de [Jacky Blisson](#), Master of Wine. Dix cuvées disponibles à la SAQ ont été mises en valeur dans un menu d'accords exclusifs, révélant la richesse aromatique, la diversité et l'identité contemporaine de cette région portugaise qui rayonne sur la scène internationale.



Un vignoble millénaire, vaste et emblématique

Représentant le tiers de la superficie du Portugal, l'Alentejo est l'une des régions viticoles les plus influentes du pays. Son histoire viticole remonte à plus de 2000 ans, lorsque les Romains y introduisirent la vigne, forgeant les premières bases d'un savoir-faire qui s'est transmis jusqu'à aujourd'hui.

La région est encadrée par la CVRA ([Comissão Vitivinícola Regional Alentejana](#)), un organisme qui veille à la qualité, à la durabilité et au rayonnement international de l'Alentejo. Elle regroupe plus de 368 producteurs, dont les vins représentent à eux seuls 40 % des parts de marché en valeur au Portugal, un chiffre impressionnant qui témoigne de la confiance des consommateurs portugais et de vins portugais.

Le terroir alentejano, riche et multiple, se distingue par l'existence de huit sous-régions présentant chacune des particularités géologiques, climatiques et stylistiques. Une mosaïque qui se reflète dans les verres, offrant autant de nuances que de façons d'exprimer les cépages autochtones et les traditions locales.

8 SOUS-RÉGIONS DE L'AOC ALENTEJO

L'Alentejo se divise en huit sous-régions DOC, chacune avec ses particularités climatiques et géologiques.

1- PORTALEGRE

Portalegre est la sous-région qui se distingue le plus pour son originalité et ses conditions. À Portalegre presque tout est original, des sols aux vignes, de l'altitude à l'âge moyen des ceps. Disposées surtout sur les contreforts de la montagne de São Mamede, des falaises dont les sommets ont plus de mille mètres, les vignes profitent du climat tempéré par l'altitude, plus frais et humide que la moyenne de la région, et produisent des vins frais et élégants. Les sols, pour la plupart d'origine granitique, présentent de petites taches de schiste à des altitudes plus basses. Dans les vignes de la montagne, la propriété, très morcelée, est fractionnée en d'innombrables vignes très âgées qui ont parfois plus de soixante-dix ans. Le cépage Grand Noir fait traditionnellement partie de l'encépagement de Portalegre.

3- REDONDO

La Serra d'Ossa, l'une des plus grandes zones montagneuses de l'Alentejo qui s'élève jusqu'à environ 600 mètres, domine et dessine les limites de la sous-région de Redondo. Elle protège le vignoble au nord et à l'est, en assurant des hivers froids et secs et des étés chauds et ensoleillés. Hétérogènes, les sols sont dominés par des affleurements de granite et de schiste, et sont disposés sur des côtes en pente douce orientées principalement vers le sud. C'est l'une des sous-régions les plus stables grâce à la protection de la Serra d'Ossa.

2- BORBA

Borba est la seconde plus vaste sous-région de l'Alentejo. Elle longe l'axe qui relie Estremoz à Terrugem, jusqu'à Orada, Vila Viçosa, Rio de Moinhos et Alandroal. On y trouve de gigantesques gisements de marbre qui ont une influence déterminante sur la viticulture et le caractère des vins de cette sous-région. De vastes étendues de schiste rouge, dont les terres pauvres et austères de Borba sont parsemées, sont la principale alternative au marbre. Borba bénéficie d'un microclimat spécifique qui garantit des indices de pluviosité légèrement supérieurs et des niveaux d'ensoleillement légèrement inférieurs à la moyenne de l'Alentejo, autant de facteurs qui contribuent à la production de vins particulièrement frais et élégants.

4- REGUENGOS

C'est la plus vaste sous-région de l'Alentejo dont les sols, pauvres et caillouteux, sont constellés d'affleurements rocheux qui sont profondément imprimés dans le paysage. Les sols schisteux et le climat profondément continental, avec des hivers froids et des étés chauds, conditionnent la viticulture, qui offre des vins corsés et forts, avec une bonne capacité de vieillissement. Malgré l'étendue de la sous-région de Reguengos, la propriété des vignobles y est très fragmentée, l'aire moyenne des vignes étant très en-dessous de la moyenne de la région. Dans la sous-région de Reguengos subsistent quelques-unes des plus vieilles vignes de l'Alentejo.

5- ÉVORA

À la fin du XIX^{ème} siècle, Évora était l'un des hautlieux du Portugal et l'une des sous-régions les plus en vue et les plus admirées de l'Alentejo, le berceau de la plupart des vins les plus recherchés de la région. Il a fallu attendre la fin des années 80 du siècle dernier pour assister au resurgissement d'Évora, capitale de l'Alentejo central. Son paysage chaud et sec est dominé par les sols brunâtres méditerranéens qui produisent quelques-uns des vins les plus réputés de l'Alentejo.

7- GRANJA-AMARELEJA

Cette sous-région correspond au territoire de la commune de Mourão et s'étend jusqu'à la frontière avec l'Espagne. Ici, on trouve l'un des climats les plus arides et les plus rigoureux du Portugal. Les sols sont pauvres, couverts d'argile et de schiste, à très faible rendement en raison du manque d'eau, de taux d'humus très bas et de la minceur de la couverture végétale. C'est une zone d'extrêmes qui produit des vins à fort caractère. Les étés très chauds et secs provoquent des maturations précoces donnant des vins chauds et doux à haut degré alcoolique. Le cépage Moreto, une des variétés les plus caractéristiques de la sous-région, s'est particulièrement bien adapté à ces conditions.

6- VIDIGUEIRA

La faille de Vidigueira, qui marque la frontière entre le Haut-Alentejo et le Bas-Alentejo, explique l'existence de la sous-région Vidigueira, la plus méridionale de la région. Les parois de la faille, orientée en est-ouest, conditionnent le climat de Vidigueira qui, malgré sa localisation si méridionale, est l'une des sous-régions au climat le plus doux. Les sols, granitiques et schisteux, y sont peu productifs. C'est à Vidigueira qu'on trouve le cépage Tinta Grossa, une des variétés les plus mystérieuses que d'aucuns considèrent comme un hétéronyme du cépage Tinta Barroca. Malgré sa localisation, Vidigueira a été pendant de longues années le terroir privilégié des vins blancs de l'Alentejo, grâce, précisément, à son climat tempéré.

8- MOURA

Son climat, soumis à une forte influence continentale, a de grandes amplitudes thermiques annuelles qui sont la cause d'hivers froids et durs et de longs étés torrides et secs. Les sols, argileux et calcaires, sont très pauvres et peu profonds, durs et incléments pour la vigne, mais ils ont une bonne capacité de rétention de l'eau. Le cépage Castelão domine le paysage et fait preuve d'une grande capacité d'adaptation à la sévérité du climat. Les vins de Moura sont chauds et doux, avec un degré d'alcool important.

Dix vins, dix expressions du terroir

La dégustation mettait en vedette dix références sélectionnées pour leur représentativité et leur diversité, toutes disponibles à la SAQ:

Les 4 vins blancs:

- [Marquês de Borba Colheita 2024](#), vin blanc du producteur [João Paulo Ramos Vinhos](#), assemblage d'Arinto, Antão Vaz et Viognier, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Sylvestre Vins et Spiritueux](#)
- [Castelo de Terena 2023](#), vin blanc de la coopérative [Adega Cooperativa de Redondo](#), assemblage d'Arinto et Roupeiro, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence BMT](#)
- [Flor de Sal 2024](#), vin blanc du producteur [Ervideira](#), assemblage d'Antão Vaz et Sauvignon Blanc, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence LBV International](#)
- [Esporão Reserva 2023](#), vin blanc de [Herdade do Esporão](#), assemblage d'Antão Vaz, Arinto et Roupeiro, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Vinéo](#)



Les 6 vins rouges:

- [Fresh from Amphora 2023](#), vin rouge de [Herdade do Rocim](#), assemblage de Morenillo, Tinta Negra et Trincadeira, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Divine Sélection](#)
- [Arrepiado 2023](#), vin rouge de [Herdade do Arrepiado Velho](#), monocépage Touriga Nacional, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Signé Blanc ou Rouge](#)
- [Tapada de Coelheiros 2023](#), du producteur du même nom [Tapada de Coelheiros](#), vin rouge en assemblage de Alicante Bouschet et Touriga Nacional, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Noble Sélection](#)
- [Fortíssimo 2022](#), vin rouge du producteur [Casa Santos Lima](#), assemblage Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot et Alicante Bouschet, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Vinéo](#)
- [Ravasqueira Reserva da Família 2021](#), vin rouge du producteur [Ravasqueira](#), assemblage de Syrah et Touriga Nacional, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Société de Vins Fins](#)
- [Dona Maria Amantis Reserva 2021](#), vin rouge du producteur [Julio Tassara Bastos](#), assemblage de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah et Touriga Nacional, disponible à la SAQ, représenté par l'[agence Trinque](#)



Un menu signé Menu Extra, entre terroir québécois et cépages portugais

La gastronomie occupait une place centrale dans cette soirée de presse, chaque plat venant souligner la personnalité d'un duo ou trio de vins :

- Amuse-bouche de feuilleté proposé avec le vin blanc [Marquês de Borba Colheita 2024](#)
- Amuse-bouche de volaille et aubergine proposé avec le vin blanc [Marquês de Borba Colheita 2024](#)
- Entrée de pétoncle proposée avec les vins blancs [Castelo de Terena 2023](#) et [Flor de Sal 2024](#)
- Entrée de truite cuite proposée avec les vins blancs [Flor de Sal 2024](#) et [Esporão Reserva 2023](#)
- Plat de pâtes agnolottini à l'artichaut proposée avec les vins blancs [Castelo de Terena 2023](#) et [Esporão Reserva 2023](#)
- Première assiette: morue noire grillée proposée avec les vins rouges [Fresh from Amphora 2023](#), [Arrepiado 2023](#) et [Tapada de Coelheiros 2023](#)
- Deuxième assiette: filet de bœuf proposé avec les vins rouges [Fortissimo 2022](#), [Ravasqueira Reserva da Família 2021](#) et [Dona Maria Amantis Reserva 2021](#)

Chaque accord célébrait l'harmonie entre les cépages autochtones portugais et les saveurs du terroir québécois, créant une rencontre gustative aussi cohérente qu'audacieuse.



Une région à la reconnaissance mondiale

Récemment, trois domaines de l'Alentejo ont obtenu une place dans la prestigieuse [liste Forbes des 50 Meilleurs vignobles au monde](#):

- [Fitapreta](#) (26e place): installé dans un palais du XIV^e siècle près d'Évora, projet visionnaire d'António Maçanita, artisan majeur des cépages indigènes.
- [Torre de Palma](#) (36e place): domaine historique combinant hôtel, cave et expériences œnotouristiques immersives.
- [Herdade do Sobroso](#) (49e place): vaste propriété de Vidigueira, où vignobles et hôtel rural s'intègrent à un paysage marqué par la Serra do Mendro et la rivière Guadiana.

Côté patrimoine, l'emblématique cante alentejano, chant polyphonique profond et rassembleur, a été [reconnu par l'UNESCO en 2014](#) sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Voici la chanson représentant ce chant que j'aime bien: [Eu ouvi o passarinho](#).

Conclusion

Cette soirée immersive a brillamment démontré pourquoi l'Alentejo s'impose aujourd'hui parmi les régions viticoles les plus captivantes du Portugal. Entre son histoire millénaire, son terroir vaste et pluriel, et la diversité remarquable de ses vins, l'Alentejo offre une palette d'émotions qui s'exprime aussi bien dans les verres que dans l'assiette. Les dix cuvées dégustées — toutes disponibles à la SAQ — ont confirmé la capacité de la région à conjuguer authenticité, modernité et générosité.

Pour ceux qui souhaitent prolonger l'expérience, rien de plus simple: l'Alentejo se découvre à travers une sélection de vins accessibles, polyvalents et empreints de caractère. Qu'il s'agisse d'un blanc vibrant, d'un rouge structuré ou d'une cuvée plus audacieuse issue d'amphores, chaque bouteille raconte un fragment de ce territoire majestueux.

Une invitation à explorer, à déguster et à laisser l'Alentejo s'inviter à votre table — un verre à la fois.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)