



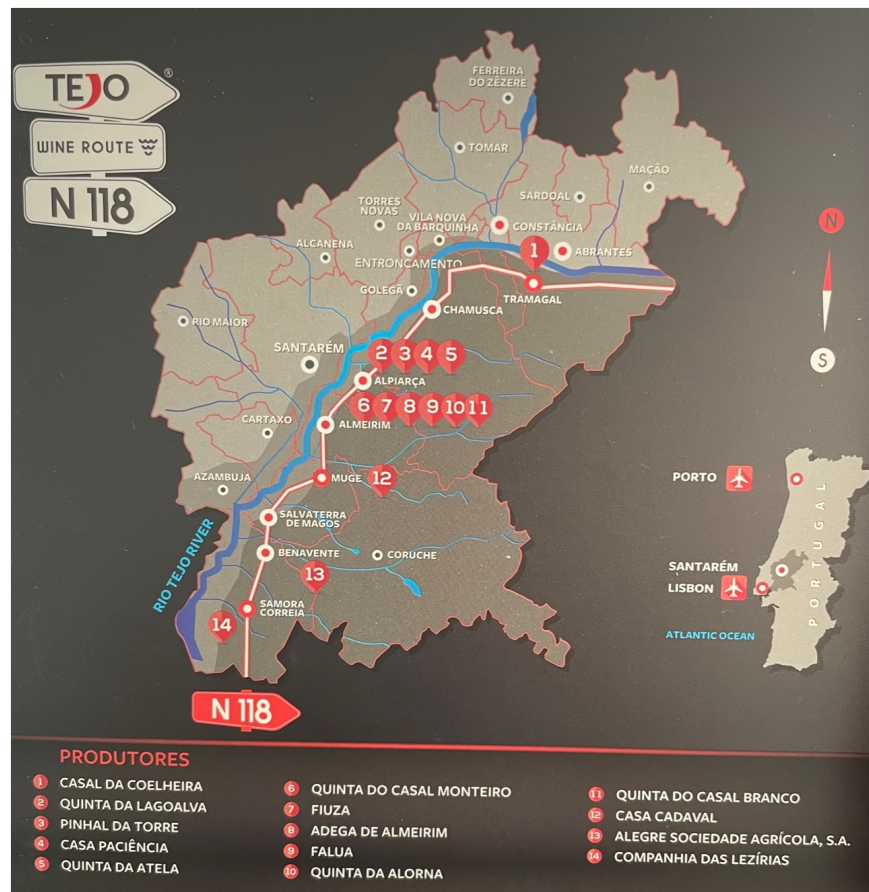
Les vins du Tejo... une histoire d'amour en développement avec le Québec

Il y a un an, lors de l'édition [2023 du concours Sélections Mondiales des Vins](#) le Portugal obtenait 12 vins médaillés dans le Top 50 du concours, dont 4 pour la région du Tejo, plus précisément le vignoble [Adega Cooperativa do Cartaxo](#) qui s'y distinguait avec 3 médailles Grand Or et une Or avec sa gamme *Bridão*. Les consommateurs québécois ont pu déguster ces vins médaillés lors de l'événement La Grande Dégustation de Montréal en octobre 2023. J'y ai moi-même fait la découverte des vins de ce vignoble du Tejo en rencontrant son directeur exécutif M. Fausto Silva et M. Luís de Castro, président de la Commission régionale des vins du Tejo ([Comissão Vitivinícola Regional do Tejo](#)).



Était-ce le début d'une histoire d'amour avec les vins de cette région viticole du Portugal ou un simple flirt de la saison automnale 2023?

Comme toute bonne histoire où une attraction semble exister, il fallait explorer... et l'équipe des vins du Tejo est revenu à Montréal en mars 2024, cette fois-ci pour présenter un plus grand éventail des vins et vignobles issus de cette région lors d'une classe de maître animée par Michelle Bouffard et le MW Dirceu Vianna Junior et d'un salon de dégustation organisé par [Demandre Communication](#) aux [Entrepôts Dominion](#). Cet événement permettait aux professionnels de l'industrie au Québec de connaître plus en profondeur cette région et ses cépages. J'apprenais également l'existence de la [Tejo Wine Route 118](#), la route des vins du Tejo de près de 150 km créée en 2021 où on retrouve 14 producteurs sur cette route ouverts à la visite et à la dégustation. Les intéressés peuvent également participer aux vendanges et cueillir les olives chez ceux qui produisent l'huile d'olive.



À ce salon, en mars, j'ai eu la chance de travailler au kiosque de [Parras Wines](#), où j'ai pu en apprendre plus sur les vins du Tejo, notamment le cépage roi des vins blancs, *Fernão Pires*, très utilisé dans cette région. C'est également une région qui aime reconnaître et faire hommage à ses traditions et produits traditionnels. Par exemple, le groupe Parras Wines fait la distribution de la gamme qui rend hommage au cheval Lusitano, une race de cheval portugais. Reconnu pour son élégance, son agilité et son intelligence, le cheval Lusitano est reconnu dans le monde entier comme l'une des races les plus nobles pour l'art équestre. C'est cette élégance, cette noblesse et cette authenticité que le vignoble de Parras Wines cherche à transmettre avec cette gamme de vins, dont deux sont médaillés OR au concours Sélections Mondiales des Vins 2024.



Et voilà que l'histoire d'amour continue à se développer à l'automne 2024 lorsque l'équipe des vins du Tejo revient pour une classe de maître à Québec le 8 octobre. De nouveau animée par Michelle Bouffard et le MW Dirceu Vianna Junior, l'organisation est également de nouveau la responsabilité de Demandre Communication qui choisi la salle du [Quai du Cap Blanc](#)... un merveilleux endroit avec une magnifique vue sur le fleuve Saint-Laurent et qui fait penser au fleuve du Tejo... c'était difficile de ne pas fermer les yeux et s'imaginer où souhaiter être à 5,000 km sur le fleuve du Tejo au Portugal.



Les 8 vins en vedette à cette classe de maître :

- (1) Le mousseux *NINFA* 2019, un Blanc de Noirs du vigneron [João Barbosa](#). Le Portugal produit d'excellents *Espumante* vins mousseux mais malheureusement c'est rare d'en trouver au Québec. Celui-ci produit 100% Pinot Noir. En effet, il est inhabituel de penser au Portugal pour les vins mousseux.
- (2) *Fernão Pires* 2022 en monocépage de [Casa Cadaval](#), un vin qui est un bon exemple du potentiel de ce cépage.
- (3) *Encruzado* 2021 de [Quinta da Lapa](#), un cépage typique de la région du Dão mais qui fonctionne également bien dans d'autres régions. Peu connu il y a quelques années, l'*Encruzado* est en train de devenir rapidement un de mes cépages préférés pour les vins blancs du Portugal.
- (4) *Pinot Noir Rosé* 2022 de [Quinta do Casal Monteiro](#).
- (5) *Senhora Companhia Vinho Novo* 2023 de [Companhia das Lezírias](#), un beau assemblage 50% Castelão et 50% Alicante Bouschet.

(6) *Dona Isabel Juliana* 2021 de [Quinta da Lagoalva](#), un assemblage de Touriga Nacional, Touriga Franca et Alfrocheiro et dont le nom est un hommage à la grand-mère du domaine.

(7) *Falcoaria Colheita Tardia* 2018 de [Casal Branco](#), un vin de récolte tardive produit avec les cépages Fernão Pires et Viognier.

(8) *Abafado 5 anos* 2017 de [Quinta da Alorna](#), un incroyable vin fortifié 100% *Fernão Pires* qui se retrouve médaillé dans le Top 50 au concours Sélections Mondiales des Vins 2024.

La région viticole du Tejo était auparavant connue sous le nom de Ribatejo et le changement de nom a eu lieu en 2008. Un changement d'image de marque pour permettre de mieux identifier la région et ses caractéristiques. Cette région viticole est définie le fleuve Tejo, ses journées chaudes, nuits fraîches, et des vins frais. *Fernão Pires* étant le cépage blanc le plus planté au Portugal, c'est une cépage avec lequel les producteurs de cette région aiment beaucoup travailler à cause de sa versatilité pour différents types de vins blancs: mousseux, monocépage, assemblage,... Pour les vins rouges, c'est *Castelão* le cépage typique de la région du Tejo.



L'objectif de cette classe de maître était de piquer notre curiosité en démontrant l'intéressante diversité des vins du Tejo et de conclure que ce sont des vins de classe mondiale issus de terroirs peu connus jusqu'à maintenant.

La région viticole du Tejo comprend trois terroirs distincts:

Bairro: entre la vallée du Tejo et les montagnes de *Candeeiros*, *Serra de Aires* et *Montejunto*, avec des sols argilo-calcaires, c'est un terroir idéal pour les cépages rouges.

Campo: situé sur les vastes plaines adjacentes au fleuve Tejo, qui sont souvent inondées. Ces inondations sont responsables de la grande fertilité des sols et en font une zone d'excellence pour la production de vins blancs, notamment pour le cépage Fernão Pires. La fertilité naturelle de la région exige une viticulture de précision. Les matinées sont brumeuses et humides. Les après-midi sont très chauds et les nuits froides.

Charneca: situé au sud de *Campo*, sur la rive gauche du Tejo, et ses sols sablonneux, modérément fertiles, permettent de produire des vins rouges et des vins blancs. Les températures plus élevées et le climat généralement plus chaud et plus sec accélèrent la maturation des raisins. Les vendanges commencent généralement au début du mois d'août.



Deux jours plus tard le jeudi 10 octobre a lieu à Montréal un souper dégustation pour les médias organisé par Demandre Communication au [PARLOIR – caves privées](#). Également animé par Michelle Bouffard et le MW Dirceu Vianna Junior, le souper s'est passé en forme de discussion. Ce souper était une dégustation de quatre services mettant en valeur les vins de cette région viticole portugaise. C'était une belle occasion de goûter à nouveau ces vins et de confirmer leur qualité et leur saveur.

Nous avons d'abord été accueillis par un verre du [mousseux NINfa](#), le Blanc de Noirs du vigneron João Barbosa. Ensuite, le premier service, flétan du Québec style ceviche, accompagné du [Fernão Pires de Casa Cadaval](#).

Le deuxième plat, un velouté de champignons sauvages, servi avec le merveilleux vin rosé [Reserva das Pedras Castelão](#) de Quinta da Alorna - découverte et mon coup de coeur de la soirée.

Le troisième plat, un paleron de bœuf grillé avec des légumes, accompagné de deux vins rouges: le *Senhora Companhia Vinho Novo* de Companhia das Lezírias et le *Dona Isabel Juliana* de Quinta da Lagoalva.

Et finalement, le dessert - un gâteau roulé aux pommes et caramel, servi avec le délicieux *Falcoaria Colheita Tardia* de Casal Branco.

De nouveau le point fort et conclusion pour ceux présents à cette soirée a été la délicieuse diversité des vins de Tejo.



Lors de cette soirée j'en ai profité pour avoir une brève conversation avec M. Luís de Castro, président de l'interprofession des vins du Tejo (*Comissão Vitivinícola Regional do Tejo*) et son épouse Luísa.



Les vins du Tejo se sont de nouveau distingués cette année au concours [Sélections Mondiales des Vins 2024](#). Le Portugal a obtenu 14 vins médaillés dans le Top 50 du concours, dont 3 pour la région du Tejo: Grand Or pour *Detalhe Reserva* rouge de Adega do Cartaxo, Or pour *Abafado 5 anos* de Quinta da Alorna et Or pour *Fernão Pires Grande Reserva* de Quinta do Casal Monteiro. En tout, c'est 18 vins du Tejo médaillés à ce concours en 2024 et dont la nouvelle est une fierté pour tous impliqués qu'on retrouve en manchette sur le site: [Vinhos do Tejo no TOP 50 do concurso Sélections Mondiales des Vins du Canada 2024](#) (FR = Des vins de Tejo dans le TOP 50 des Sélections Mondiales des Vins du Canada 2024).

Luís de Castro, président de la Commission régionale des vins du Tejo, indique dans le communiqué de presse de la CVR Tejo que « *la présence dans ce classement renommé est très importante à deux points de vue : évaluer la perception qu'ont les œnophiles des vins et de leur qualité, mais aussi stimuler les ventes et générer l'entrée sur de nouveaux marchés. Dans le cas des Sélections Mondiales des Vins, l'objectif est de mettre en avant les produits qui ont le mieux réussi au concours, en vue de pénétrer les marchés du Canada et des États-Unis* ».

Les vins médaillés étaient d'ailleurs disponibles pour découverte à la Dégustation des vins médaillés du Concours SMV 2024 le mardi le 29 octobre à l'ITHQ.



J'ai pu approfondir avec M. de Castro lors d'un échange par courriel après sa visite à Montréal les ambitions de la Commission régionale des vins du Tejo (*Comissão Vitivinícola Regional do Tejo*).

(1) Quelle est actuellement la part de marché réelle des vins certifiés CVR Tejo par rapport à l'ensemble de la production nationale? Comment cet indicateur a-t-il évolué et quelles sont les perspectives d'évolution?

Actuellement, la région viticole du Tejo, l'une des 14 régions viticoles Portugal, y compris la Madère et les Açores, détient une part de marché de 9,1 % du volume national total de vins certifiés. Toutes les régions ont tendance à se développer, mais si l'on tient compte du volume total de vin produit dans cette région, plus de 60 millions de litres entre les vins certifiés et les vins de table, et du fait que nous n'avons certifié que 50 % de ce volume, nous avons encore une grande marge de progression dans un avenir proche.

(2) Quels sont les résultats concrets de la création de la « Route des vins du Tejo 118 »?

Rota dos Vinhos do Tejo (une organisation autonome basée dans les locaux de CVR Tejo) mène une enquête sur l'ensemble de l'offre touristique à proximité de la route nationale 118. L'idée est de compléter l'offre œnotouristique de la [Route des vins du Tejo 188](#) - un itinéraire d'environ 150 kilomètres qui traverse la région viticole du Tejo, sur la rive gauche du fleuve, avec 14 producteurs de vins du Tejo de référence - et de commercialiser bientôt des forfaits touristiques où, en plus des visites et des dégustations chez les producteurs, les visiteurs pourront compter sur la Route des vins du Tejo pour réserver un restaurant, un hébergement et pour découvrir l'ensemble du territoire et profiter de son offre gastronomique et culturelle. En janvier 2023, le site officiel de la Rota dos Vinhos do Tejo a été lancé, avec une boutique de vins en ligne et la mise en avant de la Route des vins du Tejo 118 - un produit œnotouristique créé en 2021 par la CVR Tejo, qui bénéficie du soutien de l'Autorité régionale du tourisme de l'Alentejo et du Ribatejo, et qui vise à promouvoir la région et ses vins.

(3) Que pensez-vous de l'exercice de changement de nom de la région, qui s'appelait auparavant Ribatejo et qui, depuis 2008, s'appelle simplement Tejo?

Je préfère laisser cette évaluation à d'autres. Je peux seulement dire qu'il me semble positif, compte tenu du travail conjoint des producteurs, qui a permis à la région, à ses vins et à ses producteurs de gagner en notoriété. La région, ses vins et ses producteurs ont connu un essor remarquable tant au Portugal qu'à l'étranger. CVR

Tejo a également été réorganisé et dispose désormais d'installations décentes et adéquates. Il est donc équipé et préparé pour accompagner la croissance durable de cette région viticole. La Commission régionale des vins du Tejo (CVR Tejo) a été créée le 24 novembre 2008, après avoir succédé à la Commission régionale du vin du Ribatejo, fondée le 17 septembre 1997. Il s'agit d'une association interprofessionnelle qui représente la production et le commerce du secteur vitivinicole de la région. Elle a pour mission de contrôler le respect de la réglementation et de la certification des vins blancs, rosés, rouges, mousseux et de liqueur produits dans la région ayant droit à l'appellation d'origine Tejo (DO do Tejo) et à l'indication géographique Tejo (IG Tejo). Tous les vins certifiés par le CVR Tejo portent le sceau de garantie « Tejo » sur l'étiquette. Sa mission est d'aider les producteurs à accroître leur présence sur les marchés stratégiques avec des vins passionnants et distinctifs, offrant au consommateur la qualité à un bon prix.

(4) Est-ce que le Québec est un marché stratégique pour les vins du Tejo?

Le marché canadien, et le Québec en particulier, a été défini comme un marché stratégique pour les vins du Tejo et j'espère qu'au cours des prochaines années, nous continuerons à y mener d'autres activités promotionnelles. Nos ventes au Québec ont déjà commencé à augmenter et j'espère que cette situation s'accroîtra à court terme.

La prochaine étape pour cette histoire d'amour entre les vins du Tejo et le marché québécois? Un engagement sérieux d'un ou plusieurs agents ou agences afin de rendre ces vins facilement disponibles aux consommateurs québécois. Qui sera le premier à se commettre sérieusement?

@demandre_com @vinhosdotejo.tejowines @selectionsmondialesdesvins @michellebouffard @viannawine

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](#)