



Les vins du Tejo... l'histoire d'amour s'intensifie! Classe de maître dédiée à l'emblématique Fernão Pires

En octobre 2024 je publiais l'article *Les vins du Tejo... une histoire d'amour en développement avec le Québec* où je décrivais les différentes actions et visites effectuées par la *Commission régionale des vins du Tejo* (*Comissão Vitivinícola Regional do Tejo*) au Québec depuis la fin 2023. Je terminais l'article en questionnant quelle serait 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?*

L'histoire d'amour avec les vins du Tejo s'est intensifiée en ce début 2025. Tout d'abord un petit groupe de représentants de la SAQ et d'agences d'importation a fait un voyage dans cette région viticole portugaise, ensuite une présence marquée avec plus de 25 vins du Tejo en dégustation au salon des vins du Portugal le 26 mai au Grand Quai à Montréal. Et ça s'est intensifié avec une classe de maître le 27 mai spécifiquement dédiée au cépage *Fernão Pires*. Étant le cépage blanc le plus planté dans la région du Tejo (et dans le Top 4 au Portugal),

c'est un cépage avec lequel les producteurs de cette région aiment beaucoup travailler à cause de sa versalité pour différents types de vins blancs: mousseux, monocépage, assemblage,...

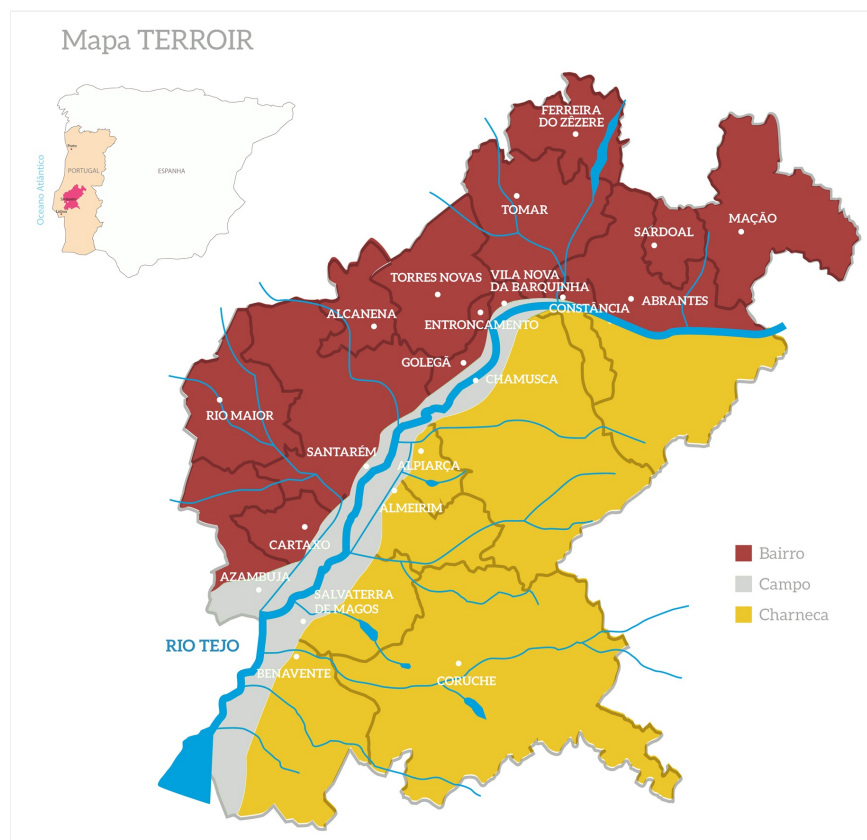
La classe de maître le 27 mai, animée par la sommelière, conférencière et formatrice [Michelle Bouffard](#) qui était accompagné par David Ferreira, œnologue de la région du Tejo, était ainsi entièrement dédiée à ce cépage aux multiples facettes. L'activité a d'abord débuté par la présentation de la région, son histoire et sa géographie.

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.



Les 9 vins en vedette à cette classe de maître du cépage emblématique *Fernão Pires*:

(1) Le mousseux *Cacho Fresco Espumante de Adega de Almeirim*. Le Portugal produit d'excellents *Espumante* vins mousseux mais malheureusement c'est rare d'en trouver au Québec. Celui-ci produit de 100% *Fernão Pires*.

En effet, il est inhabituel de penser au Portugal pour les vins mousseux.

- (2) [Adega do Cartaxo Tejo Fernão Pires DOC Tejo 2022](#), vieilli en barrique française.
- (3) [Quinta do Casal Monteiro Fernão Pires Grande Reserva](#), produit d'une parcelle de vieilles vignes de 35 ans.
- (4) [Quinta da Lagoalva Fernão Pires Grande Reserva](#), également produit de raisins provenant de vieilles vignes.
- (5) [Companhia das Lezírias '1836' Grande Reserva Branco](#), produit de vieilles vignes de 45 ans. David nous explique que ce vin a été fait avec une vinification 'à la Bourguignonne' et contient 90% Fernão Pires et 10% Arinto.
- (6) [Encosta do Sobral Grande Reserva Vinhas Velhas Fernão Pires](#), produit de très vieilles vignes de 60-95 ans.
- (7) [Quinta da Lapa Fernão Pires](#), un vin traditionnel orange, utilisant une technique de vinification ancestrale, démontrant une facette originale du cépage *Fernão Pires*.
- (8) [Quinta do Casal Branco Falcoaria Colheita Tardia 2018](#), un vin de récolte tardive produit avec les cépages Fernão Pires et Viognier.
- (9) [Quinta da Alorna Abafado 5 anos 2017](#), un incroyable vin fortifié 100% *Fernão Pires* qui s'est retrouvé médaillé dans le Top 50 au concours Sélections Mondiales des Vins 2024.

Une classe de maître qui a su explorer la belle diversité de styles démontrée avec ces 9 vins produits avec le cépage *Fernão Pires*. "On peut apprécier les nuances de ce cépage selon les terroirs et la main du vigneron," a conclu David.



L'événement a eu lieu à l'[École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal](#) où un dîner a ensuite eu lieu sur la terrasse après la classe de maître - un repas 5 services aux accords portugais, développé par la cheffe Helena Loureiro, qui avait présenté et enseigné les plats aux étudiants de l'école quelques semaines avant. La dégustation des 5 plats mettaient en valeur des vins du Tejo. C'était une belle occasion de goûter à nouveau des vins du Tejo et de confirmer leur qualité et leur saveur.



Nous avons d'abord été accueillis par un verre du [mousseux Cacho Fresco Espumante de Adega de Almeirim](#), que nous avons découvert à la classe de maître et qui allait à merveille avec les croquettes de morue et la sauce aïoli.

Ensuite, l'entrée de palourdes à la sauce piri-piri, accompagné de l'assemblage de Fernão Pires et d'Arinto de [Quinta do Sampayo Branco 2023](#).

La deuxième entrée, la salade de pieuvre grillée avec une purée de panais et coulis de poivron rouge, servi avec le [Vila Jardim Reserva Branco 2022 de Quinta Vale do Armo](#), produit avec le cépage Verdelho.

Le plat principal, boeuf braisé au chorizo et ragoût d'haricots coco, accompagné de deux vins rouges: le [Casa Cadaval Reserva 2021](#) - un assemblage de Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira et Alfrocheiro - et

le **Fiuza Marques de Alvito Reserva 2017** - un assemblage de Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet et Cabernet Sauvignon.

Et finalement, le dessert - la fameuse douceur portugaise - crème de paradis (*natas do céu*), servi avec le délicieux **Abafado 5 anos 2017 de Quinta da Alorna**.



De nouveau, je ne peux que répéter que le point fort et conclusion pour ces deux activités exceptionnelles a été la délicieuse diversité des vins du Tejo.

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 par le fleuve Tejo, ses journées chaudes, nuits fraîches, et des vins frais.

M. Luís de Castro, président de la Commission régionale des vins du Tejo ([Comissão Vitivinícola Regional do Tejo](#)) a réitéré que le marché canadien, et le Québec en particulier, a été défini comme un marché stratégique pour les vins du Tejo.

L'objectif de cet événement exclusif le 27 mai avec ces deux activités exceptionnelles, organisé par [Demandre communications](#), 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.

Je termine cet article de la même façon que j'ai terminé mon article du 31 octobre 2024:

Quelle est 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?

Ou est-ce que le marché de l'Ontario viendra se mêler à cette histoire et capter l'attention des vins du Tejo?



@demandre_com / @vinhosdotejo.tejowines / @selectionsmondialesdesvins

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](#)
