



Les vins du Tejo dévoilent un 4^e terroir: Serras, une nouvelle dimension pour cette région portugaise viticole en plein essor

Le 28 octobre, dans le jolie espace de l'Esplanade Tranquille à Montréal, les vins du Tejo ont fait vibrer les verres et les esprits lors d'une classe de maître suivie d'une dégustation réunissant sommeliers, importateurs et passionnés. Un après-midi d'apprentissage et de plaisir, où l'on a pu constater à quel point cette région du centre du Portugal — encore méconnue de plusieurs amateurs — incarne désormais l'un des visages les plus authentiques et prometteurs du vignoble portugais.

J'ai d'ailleurs écrit souvent sur cette région viticole portugaise dans la dernière année: [Les vins du Tejo... une histoire d'amour en développement avec le Québec.](#)

Animée par la sommelière, journaliste, conférencière et formatrice Michelle Bouffard et Dirceu Vianna Junior, Master of Wine, la session s'est ouverte sur un message fort: le Tejo est un lieu où l'authenticité et la diversité rencontrent la qualité et la valeur.

Un territoire riche et lumineux

Traversée par le majestueux fleuve Tejo, la région du Tejo bénéficie d'un climat particulièrement favorable, avec 2 800 heures d'ensoleillement par année. Son extraordinaire mosaïque de sols — sablonneux, argileux, calcaires ou schisteux — offre une palette infinie d'expressions, que les vignerons traduisent dans des vins alliant fraîcheur, profondeur et équilibre.

Le Tejo, cinquième région du Portugal en volume de production, séduit par sa diversité de cépages. On y cultive aussi bien les emblématiques Fernão Pires, Arinto, Castelão, Trincadeira et Touriga Nacional que des variétés internationales parfaitement intégrées comme l'Alicante Bouschet, Syrah et Cabernet Sauvignon.

« Si vous cherchez de la valeur dans vos vins, vous la trouverez avec les vins du Portugal, » commente Dirceu.

Serras: un nouveau terroir s'ajoute à la carte

Grande nouvelle annoncée lors de la classe de maître: l'officialisation d'un 4^e terroir du Tejo, baptisé Serras, qui est maintenant bien identifiée dans les cartes de la région. Situé dans la partie la plus septentrionale de la région, Serras se distingue par ses sols schisteux et marneux à texture argileuse, ainsi que par un régime de précipitations plus important, dû à la proximité des montagnes du massif central portugais. Ce terroir, où dominent les vins rouges (65 %), apporte une dimension plus structurée et minérale à l'identité du Tejo, confirmant la richesse géographique et stylistique de la région.

Serras s'ajoute donc aux trois autres terroirs distincts de région viticole du Tejo:

- 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.



Une dégustation pour sentir le Tejo dans toute sa diversité

Huit vins soigneusement sélectionnés ont permis d'explorer les multiples visages du Tejo à la classe de maître:

- (1) [Quinta da Lagoalva](#) Pet Nat 2024 – un effervescent vif et joyeux, assemblage de 80% Arinto et 20% Fernão Pires.
- (2) [Quinta da Lapa](#) Blancs de Blancs Nature Grande Reserva Cuvve 2020 – raffiné, à la bulle fine et persistante, 100% Arinto.
- (3) [Adega do Cartaxo](#) Bridão Private Collection 2023 – un blanc expressif, équilibré et assemblage intéressant de 25% Arinto, 25% Verdelho, 25% Sauvignon Blanc et 25% Chardonnay.

- (4) [Quinta do Casal Branco](#) Falcoaria Vinhas Velhas Fernão Pires – intensité aromatique et texture soyeuse d'un cépage-phare portugais.
- (5) [Casa Cadaval](#) Trincadeira Preta Old Vines 2022 – ce n'est pas souvent que nous pouvons déguster le cépage Trincadeira en monocépage.
- (6) [Companhia das Lezírias](#) 1836 Grande Reserva Alicante Bouschet 2020 – puissance, structure et élégance.
- (7) [Falua](#) Conde Vimioso do Convento 2017 – un rouge équilibré, assemblage de 45% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon et 25% Castelão.
- (8) [Quinta da Alorna](#) Abafado 5 anos 2017 – un vin fortifié produit à partir de 100% Fernão Pires, douceur et onctuosité d'un vin de dessert aux accents de caramal qui est simplement ... incroyable.

Une dégustation à la fois pédagogique et inspirante, où la main du vigneron se devinait derrière chaque vin, reflétant la diversité du Tejo et la volonté de faire briller ses terroirs.



Une reconnaissance qui dépasse les frontières

Les vins du Tejo continuent de se distinguer sur la scène internationale. Lors du [Concours Sélections Mondiales des Vins 2025](#), les vins de la région ont décroché plus de 30 médailles d'or et 3 médailles Grand Or.

Pour Patrícia Mateiro, responsable marketing de la [Commission Viticole de la région du Tejo](#), qui était à Montréal pour la classe de maître: « Ces médailles et la reconnaissance à l'étranger, notamment ici au Canada, contribuent à faire connaître les vins du Tejo et à renforcer leur notoriété sur les marchés internationaux. »



Une belle vitrine pour une région où tradition, innovation et sens du terroir se conjuguent harmonieusement — et qui, avec l'ajout du terroir Serras, confirme plus que jamais son dynamisme, son identité affirmée et son ambition internationale.



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 dédié 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](#)*
