

Les maisons Henriques & Henriques et Barbeito

Les indestructibles

Deux siècles de grands vins de Madère

Rocher volcanique au climat subtropical, planté en plein océan Atlantique, l'île de Madère élabore en son sein l'un des plus grands vins du monde. Pour La RVF, les maisons Henriques & Henriques et Barbeito dévoilent leurs plus beaux joyaux, remontant à 1795... **TEXTE ET PHOTOS ROBERTO PETRONIO**

Si Madère est réputée pour la douceur de son climat et la beauté de ses paysages, l'île doit aussi sa notoriété à ses vins, qui tiennent leur rang au sein de l'élite mondiale. Des vins à l'image de cet archipel portugais battu par l'océan Atlantique : des vins renversants. Des vins auxquels le climat subtropical et la terre volcanique apportent force, douceur et complexité. Des vins mutés, puis élevés dans de vieux foudres qui ne se livrent qu'au terme d'un très long vieillissement. Pour ce face-à-face, nous avons réuni la maison Henriques & Henriques, véritable institution et la maison Barbeito, créée au milieu du XX^e siècle. Une exaltante confrontation sur plus de deux siècles, une première mondiale accordée à *La Revue du vin de France*.

Fougue et énergie

Petit vin blanc aigreur titrant à peine 10 degrés d'alcool à sa naissance, le madère prend après le mutage sa puissance en alcool. L'étuvage (*estufagem*) des vins les plus courants ou le vieillissement en foudre des vins les plus nobles, dans des bâtiments recevant la chaleur

diurne, concentrent la sensation de sucré et donnent au vin cette douceur et ces parfums singuliers. Son acidité innée ou acquise avec le temps et cette minéralité née de la terre volcanique lui confèrent cette fougue et cette énergie que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Le vin de Madère est produit à partir de tinta negra mole, un cépage commun qui sert à produire les madères de 3 et 5 ans, ainsi qu'un vin millésimé, le *single harvest*. Les cinq cépages les plus nobles sont le sercial, qui donne le vin le plus sec, le verdelho, un demi-sec, le boal, un demi-doux, et la malvoisie le plus doux ; le trop rare terrantez est entre le demi-sec et le demi-doux.

Les vins vieillissent en foudre jusqu'à leur mise en bouteille. Depuis un peu plus de dix ans, les *single cask* sont des monocépages millésimés mis en bouteille de façon précoce. Ils donnent un nouveau souffle à cette production dont on dit de façon un peu dogmatique qu'il faut l'attendre très longtemps.

Le socle commun de tous les vins de Madère est la terre volcanique, les cépages autochtones, le mutage et la maturation-oxydation en foudres. Ici, il est dif-



Épaule contre épaule, le vénérable Grand Old Boal de Henriques & Henriques et le magistral Boal 1957 de la "jeune" maison Barbeito.

ficile de parler terroirs, même si les sols du sud de l'île sont les plus réputés, car les maisons achètent des raisins dans tout le vignoble. À l'inverse, chaque maison possède un savoir-faire qui lui est propre. On parle donc plus aisément de style.

La maison Hen- ●●●

John Cossart (assis), de la maison Henriques & Henriques, et Ricardo Diogo, de la maison Barbeito, devant le Pic de la Tour. Là furent plantées les premières vignes sur l'île de Madère, aujourd'hui remplacées par des bananiers.



La pureté est essentielle, je laisse donc parler mon intuition. »

Henriques & Henriques fait partie des plus anciennes de l'île ; elle produit des madères généreux qui traversent les décennies voire les siècles avec grâce. Ses vins, de facture classique, se montrent puissants et doux à la fois. Ici, les vins jeunes apparaissent un rien enrobés mais très gourmands, tandis que les vieux madères sont persistants par leur densité et leur structure, et d'une complexité incroyable.

Pureté et raffinement

La maison Barbeito a été fondée en 1946, d'où une production assez jeune. Les vieux vins ont été achetés chez d'anciens propriétaires terriens. L'ensemble de la gamme des madères a le même fil conducteur : la pureté et le raffinement. Barbeito, c'est l'intensité dans la légèreté et l'élégance. Du simple dix ans d'âge en passant par le *single cask* voire les très vieilles cuvées, tous les vins sont de toute beauté.

Très peu connus des amateurs de l'Hexagone, les vins de Madère de grande origine vous font chavirer d'émotion et de joie. Vins indestructibles, doux et violents, sapides et acides, minéraux et oxydatifs, généreux et complexes, comme chez Henriques & Henriques, énergiques et racés, tels ceux de Barbeito, tous nous invitent avec la même emphase à un voyage olfactif et gustatif dans le temps et l'espace. ●



Portrait

Ricardo Diogo Maison Barbeito

Ricardo Diogo est historien de formation. Il représente la huitième génération de la famille sur l'île, mais c'est son grand-père qui a créé cette entreprise en 1946 et sa mère qui l'a faite croître. Pour agrandir et développer ses projets comme le *single harvest* et le *single cask*, qui demandent certains efforts financiers pour produire un vin de qualité, ils ont vendu, sa mère et lui, une grande partie de leur collection de vieux vins. Pour ce dégustateur passionné, véritable visionnaire dans son approche qualitative et commerciale du vin, le vin de Madère doit être le plus jeune. Mais il reste attaché au *blend* et à l'esprit des vieux vins. « *Lorsque je laisse vieillir 10, 15 ans ou plus mes vins en foudre, je ne veux pas les dénaturer avec du caramel. L'art du blend peut être arithmétique ou artistique. Pour moi, la pureté est essentielle, je laisse donc parler mon intuition* », confie Ricardo Diogo.

BARBEITO

Single harvest 1996 medium dry
Ce demi-sec issu du cépage tinta negra mole a du mal à s'exprimer au nez. Sa robe semble plus pâle que le Henriques & Henriques. La bouche harmonieuse offre un bel équilibre entre une acidité bien marquée et une sucrosité maîtrisée. Joli vin, vif et droit, premier pas vers la magie du vin de Madère.

HENRIQUES & HENRIQUES Single harvest 1995 doux

Dans un style soyeux, avec une plus grande présence en bouche, ce madère est marqué par des notes de réglisse et de cassonade. Ici, le sucre semble plus soutenu, il apporte de l'ampleur en bouche, mais peut-être moins de pureté dans la définition du vin. Ce *single harvest* est plus riche, mais moins éclatant que le Barbeito.

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés chez Henriques & Henriques, à l'exception des deux 1856 et d'une série de vins du XIX^e siècle dégustés chez Barbeito. Étaient présents Roberto Petronio pour La RVF, John Cossart pour Henriques & Henriques et Ricardo Diogo pour la maison Barbeito. Le madère ne craignant pas l'oxydation, il peut être servi plusieurs jours voire plusieurs années après ouverture.

BARBEITO

Boal 10 ans d'âge, 19° d'alcool

La robe est limpide avec des reflets orangés, presque or. On a une sensation de vivacité, de fraîcheur, mais aussi d'élégance. Il y a un côté pur et ciselé dans ce 10 ans d'âge d'un magnifique équilibre. Le boal est généreux, mais avec modération. Le nez évoque la terre mouillée et la forêt tropicale. La bouche marquée par une note d'agrumes est désaltérante à souhait.

HENRIQUES & HENRIQUES

Boal 10 ans d'âge, 20° d'alcool

Robe plus soutenue, tirant sur le brun. Au premier nez, le style est opposé au Barbeito. Il y a plus de richesse et peut-être moins de rectitude. Le vin occupe tout l'espace dans le verre. Chez Henriques & Henriques, on s'autorise l'adjonction de caramel pour apporter du moelleux si besoin et tempérer la vivacité du madère. On relève des notes de moka et de pralin. L'alcool est un rien plus présent et le vin semble plus nourrissant.

BARBEITO

Malvasia 20 ans d'âge

La robe garde cette teinte orangée, tout en prenant des reflets cuivre. Des notes de lait de soja marquent le premier nez, puis apparaissent des senteurs d'agrumes et d'épices, de gingembre et une touche balsamique. Ce 20 ans d'âge fait plus que son âge, car la complexité de cette malvoisie est magnifique. ●●●

HENRIQUES & HENRIQUES
Malvasia 15 ans

La robe est encore plus brune ici. Le nez est dominé par une générosité marquée par des notes de café type moka, de praline et de confiserie. On a de la douceur et de la générosité en bouche, avec une structure qui lie l'ensemble. On aime son soyeux et sa puissance.

BARBEITO
Boal 1957

(vin mis en bouteille en 1990)
Le nez parfumé et délicat nous fait chavirer entre la vivacité des fruits exotiques type goyave et la douceur de la confiserie par ses notes de chocolat fin, d'épice et de grain de café. En bouche, le vin est une véritable explosion aromatique dont la persistance est bâtie autour d'une matière ayant pour fil conducteur la pureté et rien d'autre. Magistral !

HENRIQUES & HENRIQUES
Boal 1957

Comme au-dessus d'un volcan, on sent le soufre à l'état brut. Puis des notes de brûlerie apparaissent, avec une palette gravitant autour de la torréfaction. Ce qui frappe dans ce vin, c'est sa charpente qui lui donne sa puissance et cette chair en bouche qui le rend plus profond, mais moins ciselé que le Barbeito.

HENRIQUES & HENRIQUES
Terrantez 1954 et Boal 1954

Le terrantez est un cépage en voie de disparition, mais si magique. Ce 1954 est sauvage, d'une densité incroyable. Le nez est sur un registre plus balsamique que confit. L'acidité donne une énergie et une sensation de vie folle à ce vin d'anthologie. Le boal semble plus apaisé, plus confortable. Moins vif, il est plus soyeux, avec une minéralité affirmée et une douceur acquise au fil du temps. Il perd en épaisseur par rapport à



PORTRAIT

son cadet (1957) ce qu'il gagne en ouverture de bouche et offre une complexité supérieure.

BARBEITO
Verdelho 1929

Il est souvent difficile de trouver du verdelho de belle facture, confie Ricardo Diogo, de la maison Barbeito. Celui-ci s'affirme par des notes de céréales et de lait d'amande. Cette douceur se retrouve en bouche, comme si le temps avait transformé ce demi-sec en un demi-doux type boal. Il offre un toucher de bouche d'un moelleux sublime.

HENRIQUES & HENRIQUES
Verdelho 1934

L'intensité des parfums, qui va crescendo, est empreinte de notes balsamiques. Les vins de Barbeito deviennent plus doux avec l'âge et ceux d'Henriques & Henriques plus vifs et incisifs, à l'image de ce 1934. Il est fougueux avec une acidité mordante et semble plus proche de l'idée que l'on se fait d'un demi-sec.

BARBEITO
Boal 1856, Moscatel 1856 et Terrantez 1837

Marqué par une acidité importante, le Moscatel offre des notes balsamiques, de bois précieux et d'encre. On a la sensation de rentrer dans un manoir.

John Cossart
Henriques & Henriques

John Cossart, directeur de la maison Henriques & Henriques, est un homme érudit, attaché avec nostalgie à l'île de Madère. Sa famille possédait les madères Cossart, devenus plus tard Cossart Gordon. Avec son œnologue Luis Pereira (cousin de Ricardo Diogo), il est une sorte de garant d'une tradition haut de gamme du vin de Madère. Huguenot par ses ancêtres français, son éducation est totalement britannique. *« Je suis un Anglais qui vit ici, mais j'ai grandi en Europe. Madère était pour moi un lieu de vacances avec mes parents. L'idée de cette dégustation m'a tout de suite plu, car nous avons, avec la maison Barbeito, une approche qualitative identique, mais une vision du grand vin divergente. Ici, nous aimons les vins denses et charnus. Remonter sur deux siècles pour un tel face-à-face est une première riche d'enseignements, mais nous ne l'aurions fait avec aucune autre maison »,* conclut John Cossart.

“
Nous n'aurions fait ce face-à-face avec aucune autre maison.”

Le Boal évolue dans un registre de confiserie, il évoque plus une épicerie fine par sa palette aromatique et sa bouche est comme une longue caresse. Le Terrantez 1837 est sauvage et majestueux à la fois. Tel un bazar égyptien, il y a quelque chose d'oriental dans la beauté des parfums et d'océanique dans la fougue et l'énergie qu'il dégage. Ricardo Diogo estime que c'est là son plus grand vin.

BARBEITO
Terrantez 1795

24 bouteilles de ce vin ont été vendues aux meilleurs clients de la maison. La dernière a été ouverte pour La RVF. Deux siècles de parfums et de magie étaient enfermés dans ce vin éternel. Tel un bonbon en bouche, c'est une caresse tropicale avec ses parfums et ses contrastes d'où surgit une île volcanique qui envahit les sens.

HENRIQUES & HENRIQUES
Grand Old Boal et Boal WS (plus de deux siècles)

On dit de ces deux vins qu'ils ont été achetés entre 1800 et 1820 et sont probablement issus d'une récolte datant de la Révolution française, voire d'une époque antérieure, mise en bouteille vers 1927. Le WS est la perfection même, avec un équilibre et une élégance absolus. C'est un sage. Le Grand Old Boal est plus endiablé dans son tempérament, mais tout aussi majestueux. Les deux sont renversants. ●