

Magazine FACE-À-FACE

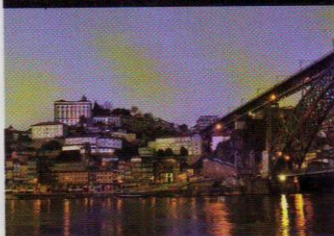
GRANDEUR ET RAFFINEMENT DU PORTO ET DU MADÈRE

DOMAINES BARBEITO ET NIEPOORT

Au Portugal, Madère et Porto produisent les plus somptueux vins doux naturels du monde. Chacun développe une personnalité d'une rare intensité marquée par un terroir unique.

Texte et photos de Roberto Petronio

DOMAINE NIEPOORT



Terroir : Porto
Culture : lutte raisonnée
Production : 350 000 bouteilles
Adresse : 670, rua Cândido dos Reis, 4400-071
Vila Nova de Gaia, Portugal
Site : www.niepoort-vinhos.com

DOMAINE BARBEITO



Terroir : Madère
Culture : lutte raisonnée
Production : 220 000 bouteilles
Adresse : estrada da Ribeira Garcia Parque 8,
9300-324 Câmara de Lobos, Portugal
Site : www.vinhosbarbeito.com

Le Portugal produit les deux plus grands vins doux naturels (VDN) du monde. Le premier, le porto, naît sur les pentes escarpées de la vallée du Douro. Le deuxième, le madère, voit le jour au large des côtes africaines, sur une île, en plein océan Atlantique. Ce sont ces deux vins que nous avons choisi de mettre en scène pour ce nouveau face-à-face.

Au Portugal, le domaine Niepoort est réputé, entre autres, pour ses colheitas. Ces portos millésimés développent une grande complexité tout au long de leur élevage prolongé dans de grands foudres en bois. Tout comme les superbes vins du domaine Barbeito, à Madère.

La mémoire des madères

S'il ne fallait conserver que trois bouteilles en cave, l'une d'elles serait un madère. Vin d'un grand raffinement, il puise toute son énergie dans un sol volcanique et une forte acidité signe son tempérament. Cette acidité est tempérée par un trait de sucre résiduel. Le mutage (renforcement par l'alcool) apporte à ce vin la puissance qui se superpose à la fine oxydation acquise au fil du temps.

Au domaine Barbeito, Ricardo Diogo destine une partie de sa production à l'élaboration de madères millésimés. Ces vins fins, précis et digestes sont prêts à boire à un âge intermédiaire, entre dix et quinze

Ces deux grands vigneron apportent une vision moderne à leurs vins.

ans d'âge. Par ailleurs, il préserve dans ses chais une grande quantité de vins de garde. Une véritable mémoire pour les madères actuels qu'il laisse évoluer lentement pour les générations à venir.

Très différent dans son tempérament, le porto reste marqué tout au long de sa vie, et de manière bien plus prononcée que le madère, par sa richesse en sucre. Dans la vaste famille des portos, le colheita est un vin millésimé qui séjourne de sept ans à plusieurs décennies dans de vieux foudres en bois. Moins réputé et robuste que le vintage, c'est l'élevage du colheita qui fait sa grandeur. En cela, il se rapproche du madère. Avec une touche d'acidité volatile acquise lors de l'élevage qui modère son aspect sucré, le colheita est le plus raffiné des portos.

Le domaine Niepoort a toujours produit des colheitas de très grande garde qui développent une superbe finesse de texture et des parfums d'une sublime beauté.

En moins de vingt ans, ces deux grands domaines ont su extraire de la tradition le meilleur et apporter une vision moderne à ces deux magnifiques vins au tempérament littéralement opposé.

Magazine FACE-À-FACE

DOMAINES BARBEITO ET NIEPOORT DIX MILLÉSIMES AU CŒUR DE L'HISTOIRE

1998

**Niepoort
Colheita**

Le colheita est mis en bouteilles après un passage de sept ans sous bois (foudres de grande taille). Mais l'idéal, d'après Dirk Niepoort, serait de le garder trois ans de plus en bouteille afin qu'il exprime toute sa complexité. L'épine dorsale de ce colheita est un mutage judicieux qui donne une belle énergie venant en contrepoint du caractère doux et fruité du porto. 1998 est une année plus axée vers la puissance que la finesse.

1996

Barbeito

Colheita Tinta Negra Mole

Le tinta negra mole est le cépage le plus répandu de Madère, mais aussi le moins qualitatif. Pourtant, bien travaillé comme ici, il peut donner un vin magnifique. Un madère moderne par la pureté de son fruit, son rancio fin et équilibré, classique dans sa profondeur car sans ajout (type caramel) pour l'édulcorer. Ce 1996 est un demi-sec bien équilibré par son acidité et une douceur intelligemment soulignée.

1991

**Niepoort
Colheita**

Le fruit frais laisse place à un début de rancio avec une

multitude de petites notes de fruit sec. Derrière une robe toujours plus soutenue que pour le madère, la bouche équilibrée est stimulée par une sensation d'amande amère. C'est un millésime qui combine finesse et puissance. Une température de service très fraîche a masqué l'impact du sucré. Ce beau millésime s'en est trouvé grandi.

1992

Barbeito

Sercial Frasqueira

Rappelons que le cépage sercial est destiné à produire des vins secs. Mais par sa concentration, celui-ci ressemble plus à un demi-sec. Tout juste mis en bouteilles, cet intense 1992 est porté par de beaux amers, avec un très beau volume. La surprise provient de la précision, de la netteté du fruit et de la complexité déjà acquise par ce vin que l'on qualifierait de jeune pour un madère. Magistral.

1957

**Niepoort
Colheita**

Le colheita peut être mis en bouteilles en plusieurs fois. Pour celui-ci, il n'y en a eu qu'une, en 1977. Bouquet complexe qui va de la cire d'abeille à une très belle touche florale. Là aussi, une température de service très fraîche permet de révéler des parfums délicats sans que l'eau-de-vie du



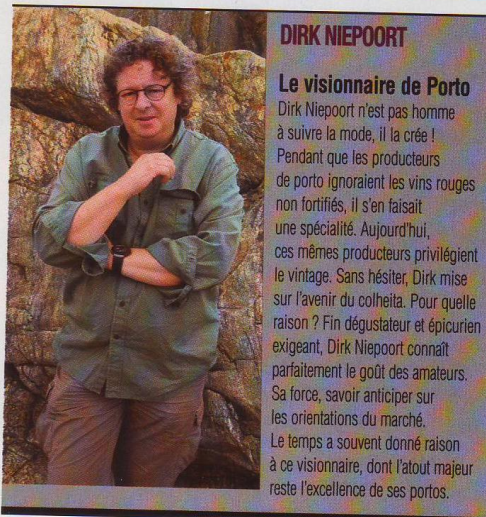
RICARDO DIOGO (A G.) ET DIRK NIEPOORT À PORTO. Le Maître salinité de leurs vins rappelle l'influence exercée par l'océan Atlantique sur la personnalité des madères et des portos.



RICARDO DIOGO

Place aux jeunes !

Ricardo Diogo incarne le renouveau du madère. Il apporte plus de délicatesse dans ses vins pour séduire des amateurs plus jeunes. Sa recette ? S'inspirer des madères du XIX^e siècle. À l'époque, on respectait le raisin en le foulant délicatement dans des cuves basses et larges, les lagars. Il en a construit un. Pendant les vendanges, il vise de belles acidités grâce à des maturités moins poussées. Il élève ses vins dans des sites plus frais pour favoriser une oxydation plus lente et précise. Les vins y gagnent en raffinement. Les jeunes amateurs adhèrent à ses vins. Objectif atteint !



DIRK NIEPOORT

Le visionnaire de Porto

Dirk Niepoort n'est pas homme à suivre la mode, il la crée ! Pendant que les producteurs de porto ignoraient les vins rouges non fortifiés, il s'en faisait une spécialité. Aujourd'hui, ces mêmes producteurs privilégient le vintage. Sans hésiter, Dirk mise sur l'avenir du colheita. Pour quelle raison ? Fin dégustateur et épcurien exigeant, Dirk Niepoort connaît parfaitement le goût des amateurs. Sa force, savoir anticiper sur les orientations du marché. Le temps a souvent donné raison à ce visionnaire, dont l'atout majeur reste l'excellence de ses portos.

La tonicité du madère face à la suavité du porto

mutage prenne l'ascendant. Le vin est d'une grande douceur, fin et apaisé par le temps. Il faut le laisser respirer pour en capter toutes les nuances.

1957

Barbeito

Boal

Le boal est un vin demi-doux. Celui-ci a été mis en bouteilles en 1995. Quelques années auparavant, il a été transvasé dans des dames-jeannes en verre afin d'éviter une surconcentration. Ce travail d'élevage apporte un plus dans l'harmonie de ce magnifique madère. Un parfum d'iode rivalise avec des notes balsamiques. L'acidité détermine l'énergie tonique de ce vin qui fait longuement saliver.

1934

Niepoort

Colheita

Dense et équilibré, ce colheita offre une magnifique concentration. Il développe un parfum de toffee avec une douceur sucrée comme point d'appui propre au porto. Cette douceur s'oppose à l'acidité mordante du madère. La sensation de suavité se prolonge par une touche de praline. Toute la volupté d'un colheita à son apogée.

1937

Barbeito

Verdelho

Le cépage verdelho donne à Madère les vins aux plus forts degrés. Il est vinifié en demi-sec. La salinité est omniprésente. Le parfum de crème brûlée et une touche pâtissière enrichissent la palette aromatique. Le vin se libère lentement. Il lui faut deux heures au moins avant d'apaiser sa fougue. L'acidité qui dessine

ses contours stimule le palais. Sa force épurée nous envahit.

1912

Niepoort

Colheita

Pour Dirk Niepoort, un grand colheita, c'est 60 ans de fût et 30 ans de bouteille. Nous y sommes, avec une mise en bouteilles en 1971. Âgé d'un siècle, c'est le plus beau porto de la série. Le fût ne l'a pas asséché, au contraire, il lui a donné juste ce qu'il faut d'acidité volatile pour tempérer le sucre résiduel, d'où son équilibre parfait. Au nez, les parfums font penser à ceux d'un grand bourgogne âgé. Dans le vin doux naturel, le mutage participe à l'équilibre. Pour ce 1912, il est évident qu'il lui donne sa droiture.

1912

Barbeito

Boal

C'est à température ambiante qu'il donne le meilleur de lui-même. Sa robe profonde marque ce long passage sous bois, même s'il a séjourné les cinq dernières années en dame-jeanne. Le nez balsamique est d'une grande intensité. Contrairement au porto qui a besoin de l'acidité volatile pour s'envoler, ici, c'est la concentration acquise lors des années passées sous bois qui apporte une touche de suavité et apaise la vivacité acidulée.

1863

Niepoort

Colheita

Ce 1863 a servi de base à une cuvée haute de gamme baptisée VV (vin vieux), mais aussi aux assemblages du tawny 30 ans d'âge. Ce porto ne semble

plus affecté par les années qui passent. La bouche, toujours plus sucrée que celle du madère, s'accommode de cette douceur car l'acidité volatile fait un bon contrepoint. On ne boit plus du vin, on lit une page d'histoire.

1875

Barbeito

Malvoisie

Ricardo Diogo a conservé quelques litres de cette

magnifique malvoisie en dame-jeanne. Il en a prélevé un échantillon pour ce face-à-face. Ce vénérable 1875 donne toute la mesure de la complexité du madère. Il inspire un sentiment d'éternité. Il puise sa force au cœur de cette terre volcanique. Le nez vous fait tourbillonner. Il développe une énergie bien plus forte que le porto grâce à cette acidité qui le dresse en bouche. Renversant.



Les conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés par Roberto Petronio au domaine Niepoort, au Portugal, avec Dirk Niepoort, Ricardo Diogo pour le domaine Barbeito et Joaquim Vila, caviste et importateur en Espagne.