

Vignerons essentiels

ENTRE TRADITION ET INNOVATION



PRÉFACES
HUGH JOHNSON
ORIANNE NOUAILHAC

Éditions
de La Martinière

PRÉFACE

Dans un monde du vin où bonheurs et plaisirs s'offrent en abondance, il n'y a sans doute pas de plus grand privilège que d'aller à la rencontre de ces passionnés qui font du métier de vigneron une véritable forme d'art. Aristocrates, exploitants des terres les plus précieuses au monde ou encore pionniers sans racines terriennes, tous sont portés par une même ardeur quasi mystique dans une quête de la perfection qui les emmène par les voies les plus incertaines. Les vignerons le savent bien, la nature et la fatalité se liguent souvent contre eux. Ce qu'ils poursuivent exactement, rares sont ceux qui pourraient le formuler avec exactitude, ils savent néanmoins quand ils touchent au but. En cet instant impalpable, pourtant, patience et longueur de temps demeurent leurs indispensables alliées.

Les amateurs de vin rencontrent parfois leurs héros en chair et en os mais le plus souvent ils les entrent par le miracle d'un nectar embouteillé. Jérémy Cukierman, peut-être l'un des plus érudits, s'est lié d'amitié avec beaucoup de vignerons parmi les plus célèbres, renommés pour la qualité exceptionnelle de leurs vins, bien sûr, mais aussi pour leur personnalité et la ténacité avec laquelle ils poursuivent leur unique objectif. Je pourrais aussi évoquer mes rencontres avec nombre de ces vignerons, et tous mes récits confirmeraient que ce sont des êtres hors du commun à tout point de vue, des êtres unis par des liens extraordinaires à des terres exceptionnelles. J'ajouterais que tant les textes que les images, prises par le talentueux photographe Leif Carlsson, en tracent un portrait fidèle.

Ce qui distingue le vin de tous les produits que nous consommons, c'est qu'il représente l'incarnation de cet instant où temps et lieu se rejoignent. Ces vignerons sont ceux qui savent la capturer avec la plus grande précision.

HUGH JOHNSON

PRÉFACE

Alors que vous ouvrez cet ouvrage, vous entamez un voyage, un périple qui vous mènera sur les deux hémisphères, bien au-delà du 45° parallèle. Pourtant, ce livre n'est pas un guide du vin. N'y cherchez ni cartes, ni manuel de dégustation, ni encyclopédie des vignobles ou des appellations, ni même une histoire de la vigne. Aucune science ne vous sera proférée et à la fois, entre deux rencontres, entre les lignes, tout est là. Car ce sont les hommes qui font le vin qui le racontent le mieux. Mais pour recueillir leurs mots et les placer dans la lumière, il fallait un duo sensible, une plume et un objectif, une main et un œil. Deux passionnés capables d'écouter, de voir, de se taire, d'attendre. Deux hommes n'ayant pas peur d'avaler les kilomètres ou les petits matins dans la vigne pour mieux capter l'essence du lieu et le premier rayon du soleil. Ce livre, leur livre, est un marathon au long cours, la photographie de deux années de travail et de rencontres puissantes qui auront sans nul doute modifié le prisme de leur existence.

Master of Wine, érudit et dégustateur hors pair, venu au monde du vin sur le tard après une première vie, Jérémy Cukierman sait le frisson des recommencements et son cortège de craintes, le désir si fort de suivre une voie, une voix, que l'on ne peut qu'y accéder le cœur battant. Il sait l'angoisse et la détermination de ces vignerons pionniers qui ont défriché pour les autres, ouvrant de nouveaux horizons, dessinant de nouvelles routes pour les générations futures. Le photographe Leif Carlsson l'a accompagné sur ces sentiers, remontant avec lui le cours de ces vies d'hommes et de femmes de la treille. Page après page se dévoilent des clichés qui disent parfois mieux que les mots la force du terroir, l'énergie tellurique d'un sol, l'âme du vigneron dont les yeux traduisent, trahissent l'émotion de l'instant.

Car ce métier – mais est-ce bien un métier ? –, cette vocation un peu folle qui consiste à recueillir les fruits de la terre pour donner du bonheur aux autres, est un sacerdoce qu'aucun d'eux n'abandonnerait pour tout l'or du monde.

Mettre un peu de soi en bouteille et l'y abandonner pour que les autres s'en nourrissent, faire sa mue comme la vigne et renaître autre au printemps, jouer sa vie à chaque vendange, tout perdre puis recommencer, gagner ses galons d'icône mais ne jamais se prendre au sérieux, voir plus loin que les autres, comprendre avant eux, faire sa première vinification dans un garage ou une vieille étable et ne jamais faire

construire de chai d'architecte, garder son accent, cultiver ses mains rugueuses de vigneron et les plonger dans la terre dès que le doute s'installe.

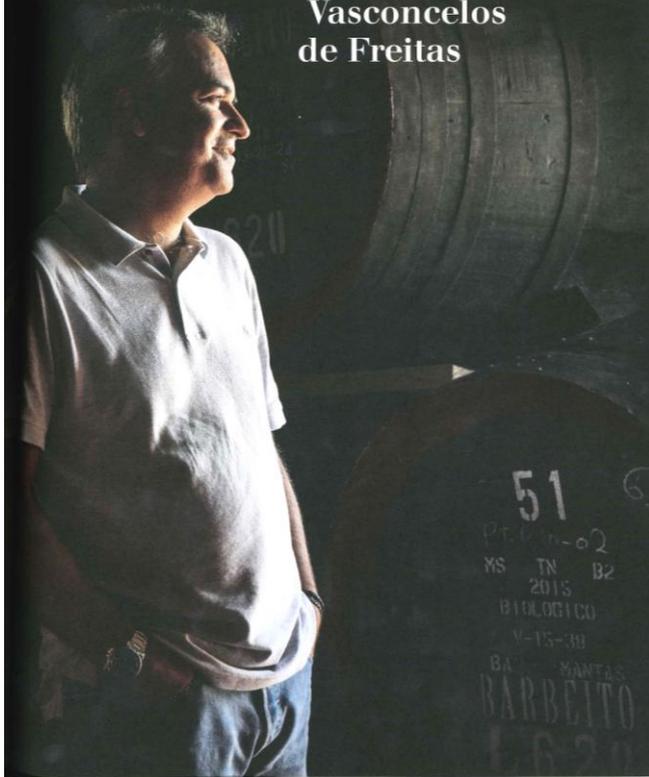
Ce sont des hommes et des femmes aux pieds de collines qui sont autant de terroirs abrupts et magiques, des vignerons au pied du mur qui le franchissent et passent de l'autre côté du miroir, celui du mystérieux, du mystique, du vin qui, avant que d'enivrer les sens, embrume les yeux. Vingt-six vignerons mythiques comme autant d'étendards vibrants pour la vie, des paysans accrochés, attachés à leur terre à l'heure où le monde souffre et se fissure sous les assauts de la bêtise, de la peur et de l'arrogance. Ce sont eux les boussoles de notre monde, eux qui nous rappellent à nos racines, nous qui marchons si souvent en déséquilibre, connectés aux réseaux sociaux mais déconnectés du visible et de l'invisible, déracinés comme des arbres sans socle, cherchant désespérément notre ancrage.

Depuis que des moines, en Bourgogne, ont mis en pratique l'adage «le sang du christ», depuis que des hommes ont pensé à produire, au-delà d'une boisson «hygiénique» (le comble quand aujourd'hui les «hygiénistes» voudraient nous l'interdire) bonne pour leur santé, des nectars pour élever leurs sens, des vins pour se civiliser, depuis que nos campagnes se sont habillées de ceps et de manteaux de vignes, les frontières auront beau disparaître, les nations fusionner, le vin sera notre géographie, notre compas autour duquel nous pourrions rayonner, notre langage sans cesse enrichi.

Tournez les pages, le monde du vin est un village. Le voici pour vous.

ORIANNE NOUAILHAC

Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas



À DROITE

Arrivé à la propriété en 1989, Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas apprend le métier sur le tas : dans le vignoble en regardant les vignerons, puis seul dans les chais de maturation, à tous les postes afin de comprendre la chaîne de production et d'avoir une vision plus claire des perspectives.

Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas

DROITURE ET INNOVATION À MADÈRE

Pureté d'un vin sans concession, sans édulcorant ou colorant, qui ne doit pas renier sa nature tranchante. La magie par l'assemblage. Comprendre ce qui crée la symbiose, la distinction. Évaluer les composantes, penser la recette, déguster inlassablement et décider. Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas est un brillant alchimiste. Des centaines de fûts, une multitude d'échantillons pour créer inlassablement. Autant d'intuitions, pour autant de brillantes cuvées. Deux fûts, parfois trois, un heureux assemblage pour que Madère rime à nouveau avec vivacité, précision et élégance.

Fibre historique et chemins de traverse. Venir vers le vin, sans y être invité, puis embrasser son destin de vigneron et de maître assembleur avec passion. Un personnage intuitif et déterminé qui a décidé de ne pas faire comme les autres. Respecter ce qui a été fait et décider de ce qui sera. Être avant-gardiste sans pour autant renier la tradition. Un savant équilibre pour rendre hommage à une île, à un vin historique, sans rester immobile.

Connaitre le terrain, coordonner des centaines de vignerons jardiniers, puis trouver la direction, pendant l'élevage. Redonner vie à une société familiale au bord du gouffre. Écouter, apprendre, accepter de ne pas savoir, de se tromper pour aller plus loin et, surtout, ne jamais s'ennuyer. Ricardo Diogo fait bouger les lignes, crée le débat, pose des questions, découvre et innove dans une île tropicale où certains roulaient au ralenti.

Un vent frais souffle sur Madère. À Câmara dos Lobos, dans un chai qui domine l'océan, les fulgurances se sont succédé pour autant de trésors embouteillés. Promis à la faillite, montré du doigt, le fou est devenu génie, l'inconstant est devenu métronome. Un parcours brillant. Une marque, Vinhos Barbeito, qui symbolise désormais la pureté de Madère et l'innovation grâce à un homme et à ses visions.

MARIO BARBEITO DE VASCONCELOS, LA NAISSANCE DE BARBEITO

En 1946, Mario Barbeito de Vasconcelos, comptable à la Compagnie vinicole de Madère, décide à 41 ans de fonder sa propre exploitation. Une société qu'il appellera Vinhos Barbeito. L'époque est difficile, le mythe de Madère vacille. Madère, un nectar muté au brandy qui vieillit lentement dans des greniers moites et chauds pour reproduire à bon port l'atmosphère des cales de bateaux qui transportaient, il y a des siècles, ce vin de l'Atlantique et qui lui donnaient rondeur et notes caramélisées.

La plupart des sociétés viticoles mettent la clé sous la porte. La crise des années 1930 et la Seconde Guerre mondiale ont eu raison d'un succès historique. Il faut relancer la machine. L'industrie viticole madérienne vit surtout à travers une multitude de petits paysans viticulteurs qui cèdent leurs raisins à quelques embouteilleurs historiques pour qu'ils élèvent et vendent les trésors fortifiés. Mario Barbeito de Vasconcelos récupère les bâtiments d'une vieille distillerie de rhum à Funchal qu'il transforme en lodge de vieillissement. « Mon grand-père avait aussi un petit vignoble de Boal. J'ai encore quelques bouteilles de 1957 venant de ce vignoble que j'avais embouteillées en 1994. Mais il avait surtout racheté de vieux stocks pour démarrer », raconte Ricardo Diogo.

340 • MADÈRE •

Il développera la marque à travers des vins justes et profonds mais aussi grâce à des étiquettes évocatrices ou truculentes. Madère lui doit notamment ce sénateur au généreux embonpoint tenant un flacon de Madère, dessin qui orne toujours la plupart des étiquettes de Vinhos Barbeito.

Mario Barbeito de Vasconcelos est également un véritable passionné d'histoire, notamment celle de son île. « C'était un homme extrêmement cultivé. Il adorait les livres. Il avait une collection incroyable, plus de 25 000 ouvrages, principalement sur Christophe Colomb », qui séjourna sur l'île et y rencontra son épouse. « Et sur l'histoire de Madère. »

RAINWATER, UNE FAMILLE QUI FAIT REVIVRE LE PASSÉ

Rainwater, un nom donné il y a bien longtemps à des madères plus légers et moins doux, dilués involontairement par l'eau de pluie. Une vieille histoire pour la naissance involontaire d'un nouveau style. Un fût de madère devait partir pour les Amériques. La futaille stockée sur la plage attend son départ. Elle perdra accidentellement sa bonde. Pendant la nuit, les pluies abondantes viendront compléter et alléger le contenu du fût. Le vin arrivera donc à destination avec un nouveau profil organoleptique. La teneur en alcool a baissé, la texture est plus fluide, le vin est plus sec. C'est un nouveau madère, plus aérien, moins spiritueux. L'enfant des pluies, cuvée accidentelle, est un succès outre-Atlantique tant et si bien que les Américains en redemandent. Un style est né, sur la plage, sous une averse.

Rainwater, pourtant succès avéré, ne sera plus qu'un souvenir lointain au début du xx^e siècle. « C'est mon grand-père qui a fait renaître ce style. Il a été le premier à utiliser le nom Rainwater pour des madères plus secs, plus légers. Ses Rainwater ont vite eu du succès. Les autres maisons lui ont demandé si elles pouvaient à leur tour utiliser le nom, et il a accepté. » Respecter une tradition, ne pas interdire aux autres de reprendre une idée, de reproduire, pour qu'un style historique soit réhabilité.

Les Rainwater redeviendront populaires. Un fût abandonné, un homme curieux et la renaissance d'un nom oublié. Le talent et le flair, chercher la perspective dans le passé et l'histoire.

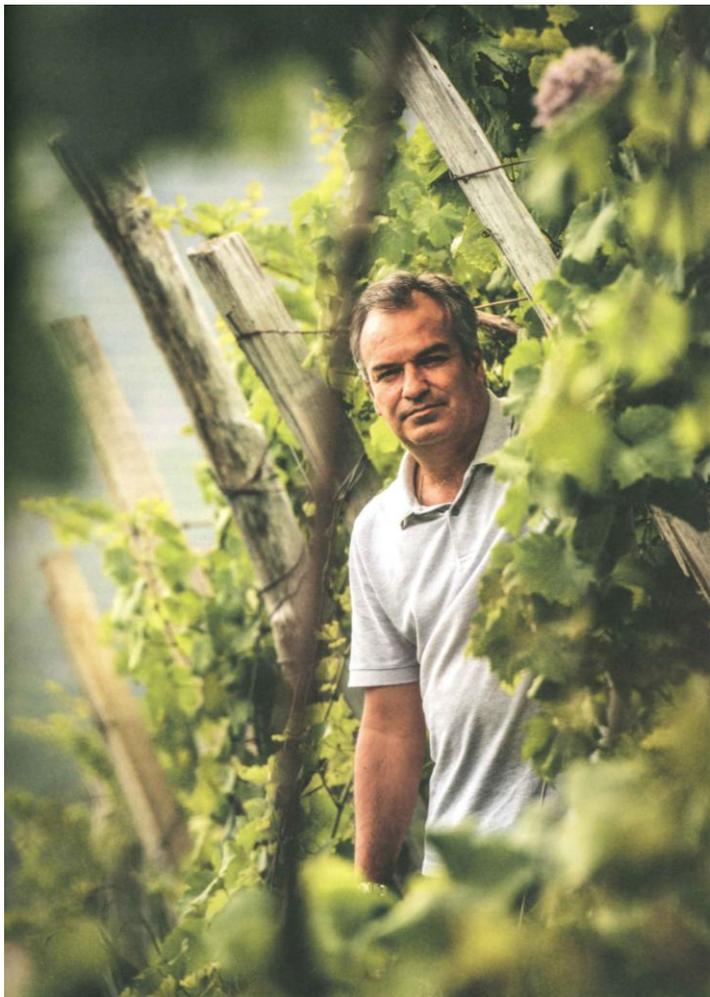
L'HISTOIRE PUIS MADÈRE

En 1985, Mario Barbeito de Vasconcelos meurt d'un cancer du poumon à 80 ans. Sa fille Manuela, qui le seconde depuis 1972, reprend donc la gestion de la société. « Ma mère l'a beaucoup aidée, pour l'export notamment. C'était une formidable commerciale. Une forte personnalité et une des premières femmes à avoir compté dans le monde du vin portugais. Avec son charme, elle pouvait vendre du vin partout. »

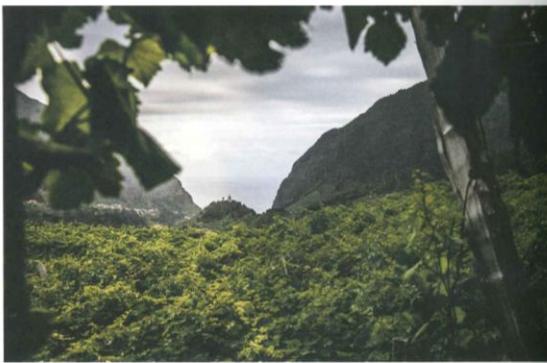
En 1989, c'est au tour de Ricardo de revenir au domaine familial pour travailler au côté de sa mère. 1989, une année charnière. Le renouveau, l'avenir et l'hommage au fondateur. « Nous avons décidé en 1989 avec ma mère d'ouvrir un musée, avec une bibliothèque qui contenait la collection de livres de mon grand-père. Un véritable trésor. Un musée qui a malheureusement disparu depuis, détruit par les inondations de 2010. »

L'histoire puis le madère, une destinée familiale, un atavisme. « J'avais 25 ans en 1989. J'avais fait des études généralistes puis je m'étais spécialisé dans l'histoire. Je ne pensais pas travailler au domaine. Mon père avait une usine de tabac et une plantation de bananes. De mon côté, je donnais des cours d'histoire à l'université de Madère. Ma mère s'occupait seule de Barbeito depuis quatre ans et ce n'était pas évident pour elle, malgré sa force de caractère, alors je suis revenu, progressivement, pour l'aider. Au début, je travaillais à Barbeito le matin, et l'après-midi je donnais encore des cours. » Ricardo, grâce à ses études puis à l'enseignement, comprend l'histoire de Madère. Une société et une économie qui tournent autour de ce vin unique de l'Atlantique. Un vin qui deviendra sa passion.

« Mon premier métier à Barbeito, c'était réceptionner la vendange, compter les kilos de raisins des vignerons et faire les papiers. Pas forcément le plus drôle, mais un passage obli-



CR-COITRE
Le madère tient à l'élevage et à l'assemblage, mais aussi aux terroirs, à la diversité des lieux, aux microclimats, chaleur au sud et fraîcheur et humidité au nord.



UN STYLE SE DÉSINE

«J'ai plusieurs centaines de fûts en maturation dans le lodge et je ne sais pas encore ce que je ferai de la plupart d'entre eux.» Attendre : une vertu à Madère. Laisser s'affiner, des années, des décennies, parfois même des siècles. Chacune des cuvées Barbeito représente de tout petits volumes, la plupart du temps quelques centaines de bouteilles, quelques milliers tout au plus. «Madère est une goutte d'eau dans l'océan des vins fortifiés. Je trouve donc toujours quelques centaines ou milliers de personnes qui partagent mes goûts, comprennent mes vins.»

Fouillage au pied à l'ancienne, pas de contrôle de température, vieux pressoir, vinification avec la rafle pour de nombreux vins, une approche résolument traditionnelle et pourtant un style bien plus frais qui se dessine. Revenir à ce qui a été pour dépoussiérer. Le formidable paradoxe Barbeito.

Les niveaux de douceur seront souvent moins généreux que dans les autres maisons de Madère. Ricardo ne veut pas que les vins renient leur nature droite, leur pureté. L'austérité d'un madère doit être considérée comme une force. La personnalité doit prendre le pas sur le consensus. Créer l'adhésion par le caractère, le tempérament. «Je fais du vin pour deux raisons. D'abord, j'aime ça. Ensuite, je veux rendre les gens heureux.» Le madère restera tranchant, cristallin. Atteindre l'équilibre sans avoir besoin de mentir. Faire ressortir le charme et l'élégance, sans chercher l'opulence, tout le talent de Ricardo Diogo.

L'ASSEMBLAGE, L'ÉNERGIE ET L'EXPÉRIENCE

Don de l'assemblage. Vinifier un madère, c'est souvent construire un puzzle. Des pièces éparpillées et, au final, un seul tableau. De l'orfèvrerie. Si les madères millésimés (les Frasqueira) sont par nature des solistes, le reste de la production est association de composites. Des assemblages pour tenter de créer l'équilibre, la symbiose, la synergie. «Ce sont pour moi les vins les plus intéressants et les plus difficiles à produire. Un grand millésime, c'est plus simple, l'évidence est là.» Un assemblage c'est une réflexion, une composition, une nouvelle partition qui doit sonner juste.

«Le secret de l'assemblage, pour moi, c'est d'allier des vins jeunes à des vins très vieux.» Pour garder la pureté et la fraîcheur, ne pas tomber dans la surconcentration, le vin mou. «C'est finalement comme une équipe. Il y a les jeunes qui courent beaucoup, donnent

346 • MADÈRE •

trouver la bonne recette. Ça a été dur, j'ai dû détruire certains lots à cause de l'acidité volatile. Le bastardo est très exigeant.»

Pour une fois, Ricardo ira vers des vins assez doux pour l'équilibre gustatif, pour que l'acidité prégnante ne devienne pas sévère et raide. «L'avantage, c'est qu'avec le bastardo la réglementation est très souple, j'ai beaucoup de flexibilité.» Le bastardo, un défi à la hauteur de Ricardo. Savoir s'adapter. Comprendre l'équilibre et faire renaître la noblesse abandonnée. «Il n'y avait plus de bastardo, à l'avenir il y en aura beaucoup...» Le Bastardo 50 ans de Barbeito est une première démonstration, une preuve embouteillée de la grandeur du cépage. Ne pas laisser la distinction s'éteindre, se retrousser les manches et redonner des couleurs à Madère.

UN NOUVEAU CHAI, EN ALTITUDE, POUR LA FRAÎCHEUR BIEN SÛR

En 2008, Vinhos Barbeito s'installe dans son nouveau chai, niché en haut de la côte, surplombant la vallée de Camara dos Lobos et l'océan, à plus de 600 mètres d'altitude. «C'est un rêve qui a mis seize ans à se réaliser.» Avant, les installations Barbeito étaient éparpillées entre plusieurs sites. «Nous avons eu jusqu'à cinq lodges de maturation. Le problème, c'est de préserver la constance du style. Un seul endroit, c'est plus facile, et le lieu, je l'ai vraiment choisi.» À Madère, le terroir, c'est le vignoble mais aussi le lodge. Le microclimat pour la maturation, un pilier du style. Un lodge chaud, c'est plus d'évaporation pendant la maturation et des vins plus concentrés. À l'inverse, un lodge plus frais, c'est la garantie de vins plus aériens, moins en densité et plus en pureté. La vision de Ricardo, sa perception du madère. «Avant de courir, l'enfant marche. C'est pareil pour la maturation : il ne faut pas brusquer le vin mais le laisser marcher, pour qu'il coure plus tard, une fois embouteillé. Un lodge trop chaud, c'est une perte de pureté. Ce n'est pas ma vision.»

Le nouveau lodge de maturation est pensé en conséquence. Un toit en zinc qui apporte la chaleur nécessaire pour les fûts les plus hauts. Des murs en béton pour l'inertie thermique et la fraîcheur. Les fûts Barbeito cerclés de rouges sont choyés. Ricardo Freitas peut faire ses assemblages avec sérénité. L'homme a son outil de travail et domine Madère, dans la brise, au frais, loin des autres, et pourtant toujours au cœur du débat.

CONTOURNER LA BUREAUCRATIE

Innover n'est pas toujours facile. Il faut se boucher les oreilles et ne pas laisser les *a priori* vous décourager. Il faut aussi parfois composer avec la bureaucratie, qui oublie la réalité du producteur. Savoir contourner pour éviter la censure, faire avec la réglementation, légitime ou injustifiée.

Ricardo veut pouvoir assembler les cépages lorsque cela lui semble opportun. La finalité reste l'équilibre gustatif et non la règle. Il produira notamment un assemblage de verdelho et de boal. Un vin qu'il veut estampiller VB. Défi administratif à surmonter, la réglementation veut que l'étiquette ne mentionne qu'un seul cépage. «VB n'a pas été accepté, c'était trop évocateur semble-t-il. J'étais frustré. J'ai donc réfléchi et j'ai eu une idée simple pour ne pas rester sur ce refus. J'ai appelé mon vin Vinhos Barbeito. J'ai bien sûr demandé à ce que sur l'étiquette le V et le B soient très gros et les autres lettres toutes petites.» Pied de nez à la bureaucratie. Ricardo ne capitule pas. L'intelligence, savoir parfois faire un détour, sans s'éloigner de la route.

L'IMPORTANCE DU LIEU

«C'est important de montrer l'importance des terroirs à Madère.» Le madère, un vin qui met en avant l'âge, le style, le cépage, rarement l'origine du raisin. Un vin d'assemblage, qui renie le lieu ? Pourquoi ne pas valoriser le terroir, si c'est justifié ? «J'ai des lots individuels de parcelles spécifiques.» Une pratique oubliée et pourtant historique sur l'île. La Faja dos Padres notamment, un terroir mythique, un nom de vignoble qui trônait fièrement sur les étiquettes des vieux madères. Une tradition qui s'est perdue. «J'ai la chance d'élever des vins de la Faja

348 • MADÈRE •

l'énergie, et les plus vieux qui ont de l'expérience, apportent encore énormément sans avoir besoin de courir autant.» Les extrêmes, le mélange des générations pour trouver l'équilibre.

Un des chefs-d'œuvre de Ricardo, un madère Malvoisie 30 ans, qui respecte la recette et se livre tout en élégance et en soyeux. Un subtil mélange entre une aromatique encore fraîche, tonus et vitalité des premières années, et une profondeur oxydative, fruit de décennies de maturation. Trop d'oxydatif et le vin s'ampoule, perd sa fougue. Trop de verve et d'élan, il perdra en dimension.

ADIEU AU CARAMEL

Ricardo ne veut plus de caramel. Ce colorant utilisé pour teinter les madères, leur donner un surplus de rondeur. Une décision particulièrement controversée, qui va être montrée du doigt. Un acte pourtant lourd de sens pour Ricardo, une véritable conviction. «Ajouter de la couleur, de la rondeur ? Je pense que c'est plutôt l'inverse, le caramel enlève la couleur naturelle, masque les arômes, et le vin perd aussi sa pureté de texture.» Ce combat, Ricardo devra le mener seul. Les autres maisons et les observateurs le prennent encore pour un fou. «À nouveau, j'allais vers la faillite. J'étais près du gouffre avec mes idées bizarres.» Même sa mère essaiera de le décourager. «J'ai mis cinq ans à la convaincre.» Ricardo ne baissera pas la garde et arrêtera définitivement d'utiliser le colorant en 2001.

«La vérité, il faut le dire, c'est que, sans caramel, il n'y a pas de filet. Le caramel est le meilleur moyen de masquer les mauvais vins. Sans caramel, si ce n'est pas bon, cela se sent tout de suite.» L'exigence de la qualité, ne pas transiger, accepter d'être jugé sur ce qui est dans le verre, sans maquillage, sans subterfuge. «Je n'ai pas peur d'être évalué sur toute ma gamme, dès mes vins les plus jeunes et les plus accessibles. Les entrées de gamme, c'est le plus dur, c'est là qu'il faut être jugé.» Sans filet face aux juges, la démonstration sera faite. Les madères les plus jeunes de Barbeito sont devenus références. Les décisions déraisonnables vont bientôt devenir des tendances. «Aujourd'hui, je constate que beaucoup arrêtent d'utiliser du caramel. Ils risquent donc tous la faillite!»

APRÈS LA TINTA NEGRA, LE BASTARDO : FAIRE RENAITRE UN GRAND CÉPAGE

Ricardo sera l'un des premiers à croire en la tinta negra. Cépage le plus planté sur l'île, il est utilisé avant tout pour les vins les moins chers et souvent associé aux sauces au madère. Alors que les sercial, verdelho, boal et malvasia ont eu droit au qualificatif de cépage noble, la tinta negra est laissée pour compte, pointée du doigt, mise au rebut. «Je sais depuis longtemps que la tinta negra peut produire des vins d'une grande complexité. Il faut simplement la traiter comme les autres cépages. Maîtriser les rendements, choisir les vignobles, payer plus cher le meilleur raisin, être drastique dans les assemblages.» Un nouveau combat. Démontrer qu'un cépage n'est pas uniquement bon pour la cuisine. Ricardo sélectionnera ses meilleurs fûts pour des cuvées qui font la part belle au cépage. Une nouvelle fois, l'hérésie deviendra tendance. Aujourd'hui, les grandes cuvées de tinta negra sont monnaie courante à Madère.

Alors que la tinta negra a regagné ses lettres de noblesse, Ricardo Diogo a une nouvelle inspiration : le bastardo. Un cépage rouge oublié. Quelques malheureux hectares plantés sur l'île pour une variété qui avait pourtant par le passé enfanté de grands flacons. Pas de quoi décourager Ricardo. «J'ai ce projet de réhabilitation du bastardo depuis 2004. Le projet le plus compliqué depuis mes débuts. Le cépage était pratiquement éteint. J'ai travaillé avec Teofilo Cunha, maire de la commune de Santana au nord de l'île et vigneron. Nous avons étudié le cépage et ramené du matériel végétal du Douro, identique aux vieux bastardo. Des cepts peu productifs, qui produisent des raisins plus concentrés. Nous avons fait notre première vendange en 2007. En parallèle, j'avais réussi à récupérer de vieux stocks de vin issus du cépage.»

Le bastardo, une variété très compliquée à vinifier. De grosses baies et une peau très fine. Moins d'antioxydants naturels et beaucoup de problèmes d'acidité volatile. La menace du vinaigre qui plane en permanence. «J'ai fait beaucoup d'essais avec la rafle et j'ai fini par

• MADÈRE • 347

dos Padres. C'est un terroir historique, un lieu mythique pour la Malvoisie Candida. Mon 2006 encore en élevage va démontrer la magie de ce terroir pour ce cépage.»

Ricardo connaît ses meilleures parcelles, celles qui méritent d'être isolées. Non loin du chai Barbeito, «la Vinha das Mantas est un grand terroir pour la tinta negra». Une parcelle en altitude, des vignes hautes pour une tinta negra élégante et pure. «Le vignoble de verdelho d'un de mes vignerons, Agostinho Andrade Junior, est également un terroir à part». Au nord de l'île, un site superbe. Une grande vallée, des vignes en pergola et, en dessous, un monde sombre et végétal. Une jungle, des vieux cepts enlacés comme des lianes, des grappes de raisins qui pendent, des femmes qui effeuillent. Une mer de vigne et, en fond, deux falaises qui s'ouvrent sur la mer.

Ricardo reprendra aussi des vignes de verdelho à l'abandon, dans le sud de l'île. «L'état des vignes était catastrophique. Personne n'y croyait. L'endroit était tellement beau, je me suis dit, je ne peux pas laisser cela à l'abandon. Nous avons travaillé les sols, remis de la fumure, bichonné les vignes et elles ont repris vie.»

L'importance du terroir. Non, le madère n'est pas seulement un vin qui valorise l'élevage et l'assemblage. Aimer les lieux. Comprendre la diversité, les multiples microclimats. La chaleur du Sud, la fraîcheur et l'humidité du Nord. Les vignes à ciel ouvert ou en pergola qui forment une superbe couche végétale. Revenir au lieu, une nouvelle inspiration.

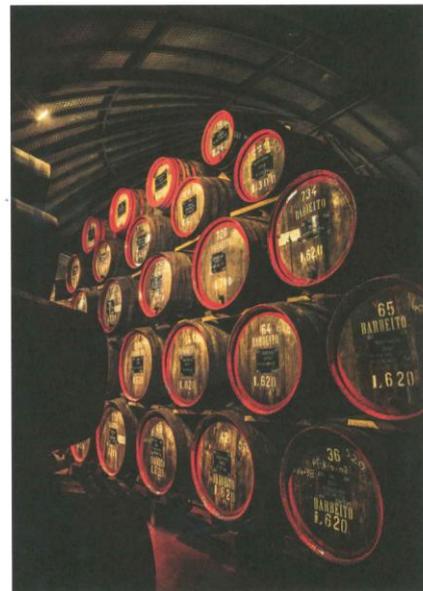
DES VINS TRANQUILLES, LE BIO, TOUJOURS REGARDER DEVANT SOI

«Je crois être capable de produire des vins tranquilles de grande qualité, notamment avec mes vignes de verdelho. Je suis persuadé qu'à Madère, nous pouvons faire autre chose que des vins fortifiés, avec la même ambition.» Sortir du fortifié et garder la même exigence, dans un lieu où le raisin arrive parfois difficilement à maturité. Un nouveau défi pour Ricardo.

«Je travaille aussi beaucoup sur le respect du végétal. La Vinha das Mantas est aujourd'hui travaillée en bio. D'autres terroirs suivront sûrement.»

Explorateur infatigable, insatiable créateur, Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas ne s'arrête jamais. «J'ai gagné le respect des gens à travers le travail. J'aime avoir des idées et les mettre en œuvre. Je déteste l'idée même de laisser tomber.» Madère peut dormir tranquille. La pureté et la délicatesse ont trouvé un ambassadeur de premier choix. Les vieux cépages ne mourront pas, le lieu sera valorisé, l'assemblage magnifié, de nouveaux territoires d'expression vinique seront explorés. Au milieu de l'océan, en altitude, dans la fraîcheur, vit un homme qui aime son île et son vin et qui continue, inlassablement, à avancer.

• MADÈRE • 349



CR-DESSUS
«Produire un madère n'est pas une science exacte, c'est souvent beaucoup d'intuition. Quand vous commencez à produire ce que les gens attendent, cela ne marche pas. Il faut une vision et aller au bout.»



À TRAVERS LE TEMPS

Madère est immortel. Ses vins vieillissent patiemment en fûts puis en bouteilles ou en demijohns, des décennies. Les meilleurs peuvent traverser les siècles et continuer à se bonifier. La douceur s'incline devant l'incroyable acidité. Mariage entre l'oxydatif et la fraîcheur. Les madères sont uniques. Les vins de Ricardo Diogo incarnent parfaitement cet équilibre singulier, cette magie tranchante. Ils sont Madère. L'homogénéité qualitative est époustouflante. L'austérité et la délicatesse, la verticalité de vins cristallins, qui s'étirent et impriment nos palais.

Verdelho 2000 Colheita
Vendanges provenant du vignoble d'Agostinho Andrade Junior. 1 116 bouteilles de 50 cl produites. Nez déjà d'une grande pureté, très fin, sur le café, l'empyreumatique, la noisette. Pointe fumée. Bouche tendue, précise et persistante. Déjà très beau.

Tinta Negra 2000 Colheita
476 bouteilles de 50 cl produites. Grande profondeur au nez. Noix de pécan, fruits secs, feuilles de thé et orange confite. Bouche très délicate, sucre parfaitement intégré. Grande expression d'un cépage longtemps laissé pour compte. Finale sur les zestes d'agrumes. Fin et persistant.

Verdelho 1981 Frasqueira
Embouteillé en mars 2017 (36 ans d'élevage). «C'est mon idée, ma perception du verdelho.» Exubérance et élégance. Nez sur la noisette, l'amande. Acidité marquée et pourtant très bien intégrée. Bouche tendue mais séduisante, droite, salivante, sapide et pourtant gourmande. Le style Barbeito, tout en précision et en longueur.



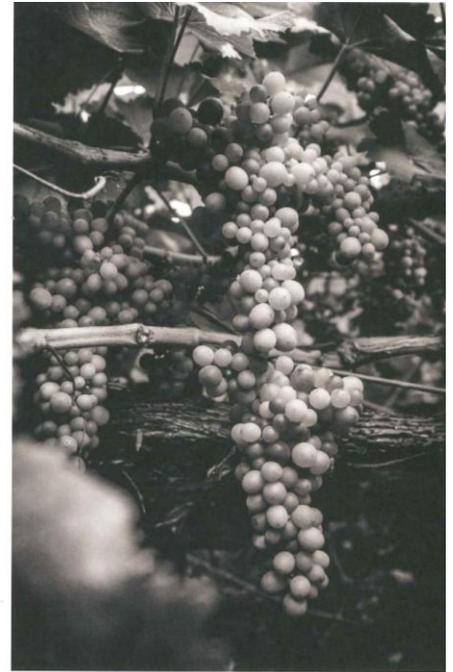
Boal 1995 Frasqueira
Embouteillé en 2017. Nez plus riche, enrobant, chocolat, noix, cannelle. Au palais, la richesse s'est estompée, elle s'est inclinée devant la fraîcheur pour revenir vers la tension. Finale d'une grande persistance sur les agrumes et le caramel. Un grand charmeur.

Malvasia 50 ans Vera
Vin hommage à la grand-mère de Ricardo, Vera. «Pour moi, le meilleur vin que j'aie produit à ce jour. Un vin élégant, comme l'était ma grand-mère.» À la dégustation, la délicatesse ne fait en effet pas de doute. Nez envoûtant, sur l'ananas, le caramel salé, le sucre d'orge. Bouche soyeuse, aérienne et distinguée. L'archétype du grand madère, équilibre entre richesse et précision.

Malvasia 40 ans Mãe Manuela
Hommage à la mère de Ricardo. «Ma mère était charmante et démonstrative.» Le style est plus riche et plus puissant. Le vin contient 7 % de malvasia de 1880. Notes de sirop d'érable, de sucre brun, de fruits secs. Un vin plus généreux que le précédent, moins aérien, mais encore très beau.

Bastardo 50 ans Mario
Hommage cette fois au fondateur de Vinhos Barbeito et grand-père de Ricardo. Assemblage de 2007, 2009 et de lots vieux de plus de 100 ans. Redoutable fraîcheur. Il y a encore des notes de fruits rouges frais, de fraise, de cerise, combinées avec un caractère oxydatif prononcé, noix, café à la crème. Bouche sur la noisette et la marmelade. Un monstre de pureté et d'équilibre.

Sercial 1892
Vieux stocks achetés par la mère de Ricardo. Nez profond sur le chocolat au lait, la cannelle, le café *macchiato*. Alors que le nez semblait riche, en bouche on retrouve l'austérité, l'extrême vivacité du sercial. Aucune sensation de douceur, le temps a mangé le sucre. Vin sans concession, nectar de sercial, strict, pur, cristallin. Un très grand madère pour puristes, splendide par son tranchant.



Malvasia 1875
Stocks acquis par le grand-père de Ricardo et élevé en demijohn. Sirop d'érable, mélasse, banane caramélisée. L'élevage sous verre et le temps ont amené un surplus de rondeur sans ôter la pureté. Bouche d'une grande élégance, suave en attaque puis très vive. Finale interminable sur l'écorce d'orange. Immense.

•MADÈRE• 351

350 •MADÈRE•

TABLE DES MATIÈRES

Préface par Hugh Johnson	5
Préface par Orianne Nouailhac	7
Avant-propos	9
Anselme Seloze LE GÉNIE ANTICONFORMISTE	10
Giuseppe Benanti LA RENAISSANCE DE L'ETNA	26
Dirk Niepoort VISIONNAIRE, GÉNÉREUX ET SENSIBLE	42
Eben Sadie RECRÉER UNE IDENTITÉ VITICOLE DANS LE SWARTLAND	56
Jean-Paul Jamet SAVOIR PRÉSERVER L'ÉLÉGANCE DE CÔTE-RÔTIE	74
Didier Dagueneau ALLER TOUT EN HAUT	88
André Ostertag SORTIR DU CARCAN AVEC HUMANITÉ ET POÉSIE	102
Bartolo & Maria Teresa Mascarello LA RÉVOLUTION PAR LA TRADITION	116
Aubert de Villaine PRÉSERVER ET DONNER DE LA PERSPECTIVE	152
Egon Müller POUR LE RIESLING ET LE SCHARZHOFBERGER	148
Georges Vernay LE VIGNERON QUI A RALLUMÉ L'ÉTINCELLE DU VIOGNIER	162
Jean-Claude Berrouet L'HOMME DE L'ARGILE ET DE L'AMERTUME	174
René Barbier RECONSTRUIRE LE PRIORAT, POUR L'AVENTURE, POUR LE RÊVE	188
Paul Draper UN VIGNERON PRÉINDUSTRIEL DE CALIFORNIE	202
Henri Mayer UN TAS DE CAILLOUX, LE BON SENS ET LA PURETÉ DU FRUIT	218
Brian Croser LA CLÉ DES TERROIRS AUSTRALIENS	232
Alfred Tesseron & Jean-Michel Comme REDONNER DE LA VOIX À UN GRAND TERROIR ET MONTRER L'EXEMPLE DANS LE BORDELAIS	250
Marie-Thérèse Chappaz LEÇON DE VITICULTURE, DE BOTANIQUE ET D'HUMANITÉ EN VALAIS	264
Gérard Chave UN JARDINIER AU PAYS DES NÉGOCIANTS	278
Paolo De Marchi UN CHERCHEUR POUR LE CHIANTI	295
Clive Paton POUR MARTINBOROUGH ET POUR LA NATURE	308
Henri Bonneau LE SOURIRE DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	324
Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas DROITURE ET INNOVATION À MADÈRE	338
Pierre Morey AU SERVICE DES TERROIRS	352
Giuseppe Quintarelli LA MÉTAMORPHOSE DU VALPOLICELLA	366
István Szepsy L'HOMME DU TOKAJI	378
Remerciements	395