

Barbeito - le Madère revisité

<https://www.invinoveritas.be/fr/barbeito-madeira-revisite/>

27/002/2018 - Une fois atterri sur l'une des pistes les plus dangereuses au monde, entre océan et montagnes, le visiteur peut se détendre : il va pouvoir profiter au mieux de cette magnifique île perdue au milieu des flots... et de ses vins.

Située à 661 km à l'ouest du Maroc et à 973 km au sud-ouest de Lisbonne, Madère jouit d'un climat sub-tropical aux nombreux microclimats. Ceux-ci sont créés par un relief escarpé courant du niveau de la mer à des pics entre 1300 et 1800 mètres. La vigne se cultive donc sur plusieurs niveaux. Par ailleurs, il ne doit pas y avoir beaucoup d'endroits dans le monde où elle côtoie la banane.

Une île volcanique et son vignoble



L'île offre des paysages viticoles de toute beauté. Pas étonnant que tant de peintres soient venus les peindre, y compris Sir Winston Churchill, en 1949. Pentés impressionnantes, luxuriance de la végétation, multiples parcelles étagées sculptant des coteaux entiers, le tout tranchant avec l'Océan Atlantique environnant, magnifique sous le soleil, menaçant en période de tempête. Le vignoble de 480 ha est émietté en micro-parcelles de 10 ares en moyenne appartenant à plus de 1600 petits propriétaires. On peut donc parler d'un véritable jardinage pour ces cultivateurs qui ne sont par contre absolument pas producteurs de vins. Cette fonction revient à ceux que l'on appelle «producers/shippers». Ces firmes qui achètent donc les raisins des cultivateurs sont au nombre de 6 seulement, dont celle qui nous occupe ici, à savoir Vinhos Barbeito.

L'encépagement

Les vignes s'étagent sur les sols de basalte entre 200 et 700 m d'altitude, avec une répartition des cépages en fonction de leur adaptabilité. En bas et près des côtes du sud, la malvasia (44ha) donnera les vins les plus riches en sucre ; au nord, essentiellement, sur les plus hautes terrasses, le sercial (18ha) un cépage de la famille des rieslings pour les vins secs. Entre les deux, le verdelho (46ha), un parent du pedro ximénez, sera privilégié pour les « medium dry »; quant au boal ou bual (28ha), c'est le cépage de la catégorie « medium

sweet ».

Un rapide calcul révèle que ces quatre cépages dits « nobles » ne représentent au total que 136 ha. Soit environ un tiers de la surface plantée.



Tinta Negra Mole

En fait, le cépage le plus planté sur l'île est la tinta negra mole (60%). Croisement entre grenache et pinot noir, elle produit le plus souvent le madère de cuisine, ou est ajoutée minoritairement aux cépages nobles. Sa réputation n'est guère favorable, et pourtant...

Vinhos Barbeito

Cette compagnie est la plus jeune de l'île puisque sa création ne remonte qu'à 1946. Mais c'est plus récemment encore qu'elle a apporté une nouvelle dimension à la production des vins de Madère.

En 1991, Ricardo Diogo Freitas, petit-fils du fondateur a rejoint la firme. En quelques années, il s'est affirmé comme un authentique novateur en donnant à ses vins une nouvelle dimension.



D'une part, il a privilégié la fraîcheur au détriment de l'oxydation traditionnellement très marquée ; d'autre part, il a montré que le tinta negra avait un beau potentiel en fruit et acidité à condition que les rendements ne soient pas excessifs et que le taux d'évaporation du vin soit diminué lors de l'élevage en fûts de bois (méthode dite du canteiro par opposition à l'estufagem, que subissent les Madère de cuisine. Ce qui est possible en diminuant l'exposition à la chaleur de la saison chaude. Grâce à ce travail innovant, la tinta negra a conquis en 2015 le droit de se voir mentionnée sur l'étiquette, accédant ainsi au rang de cépage noble à son tour. Bien évidemment, Ricardo a banni l'addition de caramel au vin, pratique anciennement courante à Madère.

The Madeira Collection

Il s'agit ici d'une partie de la gamme correspondant parfaitement à la volonté d'innovation de Ricardo. Cinq cuvées correspondent aux cinq différents styles de Madère sur le marché :

The Madeira Collection 2 (Dry)



Un nez relativement sec aux notes d'amande séchées, de pain d'épices et une bouche d'une magnifique fraîcheur avec des arômes de mirabelle, de toffee. Remarquable élégance malgré 19° d'alcool et finale pure et fraîche. A la dominante de tinta negra, Ricardo a assemblé un peu de verdelho et de sercial. Ce vin, comme les trois suivants, avait 10 ans d'âge au moment de la mise en 2006.

The Madeira Collection 4 (Rainwater Medium Dry)



Ce vin possède un taux d'alcool légèrement moindre que les autres, soit 18° au lieu de 19°. Sa fraîcheur et son peu de notes oxydatives magnifient les arômes d'agrumes confits, de miel, de tabac blond, d'épices. La texture de bouche est plus douce, plus voluptueuse peut-être mais le tout garde un équilibre parfait entre sucre et fraîcheur. L'assemblage est le même que dans le précédent.

The Madeira Collection 1 (Medium Sweet)



La tinta negra du millésime 2000 est majoritaire ici mais complétée de malvasia de 2003 et de verdelho. Mais le miracle de la complexité revient aussi à une petite part de tinta negra ayant vieilli en fût pendant 60 ans. Le premier demande quelques minutes à s'ouvrir sur des notes de zeste d'orange, de miel, d'abricot sec mêlés de touches oxydatives. Superbe équilibre de bouche à nouveau, avec un sucre bien intégré et balancé par une fraîcheur d'orange sanguine.

The Madeira Collection 3 (Sweet)



100% de malvasia, part jeune, part âgée en fûts apportent une attaque en bouche dominée par la sucrosité mais dès le milieu de bouche l'acidité reprend le dessus. Des notes de cire, de tabac brun, d'épices agrémentent la dégustation d'un vin de dessert ou de méditation comme le dit la formule consacrée.

The Madeira Collection 5 (Medium Dry)



Pour créer cet assemblage de la Collection, Ricardo a soigneusement sélectionné du verdelho et du boal de 10 ans d'âge avec de la tinta negra vieillie entre 70 et 80 ans en fûts de façon à retrouver le caractère des vins classiques anciens. La robe d'un doré profond précède un nez aux arômes d'armagnac, de sucre candy et épices rappelant l'ananas flambé. Grandiose structure de bouche entre glycérol et acidité, le premier habillant la seconde pour nous laisser avec un toucher très patiné dans le palais. L'intégration du sucre est un modèle, la finale persistante évoque celle d'un vin sec et salin.

Ces cinq vins représentent la modernité de Barbeito, avec un style fait de fraîcheur et d'équilibre nouveaux et une démonstration de l'intérêt d'un cépage tinta negra bien travaillé dans les vignes comme en élevage.

Quelques Madères plus traditionnels

Plus anciens, les Madères que nous avons ensuite dégustés s'inscrivent dans le passé de Barbeito plus que dans son avenir. Ce qui n'empêche nullement de les apprécier également!

1997 Tinta negra Colheita, medium sweet, single cask



Une acidité volatile plus élevée et une robe plus foncée pour ce Colheita élevé durant 17 ans en fûts de 650 l. Le nez est complexe avec des notes fumées, du sel de céleri, d'amande, de toffee, la bouche se révèle relativement rustique, avec une sorte de violence contenue.

Ribeiro Real 1998, tinta negra Colheita, medium dry



Le vignoble de cette propriété ayant appartenu à la noblesse est réputé produire les meilleures tinta negra de l'île. Ce vin a été mis en bouteille en novembre 2015. Nez et bouche témoignent de plus d'élégance que le précédent. Belle complexité avec des arômes de prune, de tabac, d'orange sanguine, superbe équilibre entre sucre et acidité, une volatile qui participe de la fraîcheur énergisante malgré les 19° d'alcool.

Verdelho 2000 Colheita, single cask



Une mise après 15 ans de fûts pour ce vin à la robe brunissante aux reflets jaunes. Le nez exhale le caramel au beurre salé, le sel de céleri, le tabac blond et les agrumes. La fraîcheur parcourt une matière harmonieuse avec un rien de sucre pour atténuer le côté plus sec du cépage. La finale est salivante malgré une pointe d'alcool.

Boal 1992 Frasqueira



A la différence d'une Colheita, une Frasqueira doit passer 20 ans minimum en fûts. Ce Boal y a séjourné 21 ans. La robe brunissante précède un nez marqué par la volatile, par des notes

fumées mêlées de caramel au beurre salé. Ce style à l'ancienne se retrouve bien entendu dans une bouche dans laquelle l'acidité acétique apporte beaucoup de force. On est ici dans la puissance et la complexité des arômes tertiaires.

Sercial 1978 Frasqueira



Ici, par contre, la violence originale s'est vue apaisée par le passage du temps. Le nez se montre moins brutal, on y découvre de l'amande grillée, du cacao, du café. Le vin est quasi sec en bouche, l'acidité apportant énergie et jeunesse à une matière patinée par 29 ans en fûts. L'équilibre entre douceur et fraîcheur en fait un grand Madère d'après repas ou de méditation.

www.vinhosbarbeito.com

www.themadeiracollection.be

Bernard Arnould