



Voici les deux séries de vins dégustées à la maison Blandy's. Généralement les plus foncés sont les plus vieux, allant dans cette série jusqu'à 1920.

A Madère, déjeuner dans une unité de la société Henriques & Henriques, dégustation au siège de la maison Barbeito, dégustation au siège de la maison Blandy's Madeira suivie d'un dîner.

Après une dégustation au siège de la société **Henriques & Henriques**, le responsable de la vinification nous invite à déjeuner dans un site montagnard de sa société où les vignerons viennent livrer leurs raisins.

Nous visitons les installations de réception des raisins et une voiture se présente. Deux vignerons versent les grappes de raisins de quelques cageots puis s'en vont. C'est la fin des vendanges, avec des quantités infimes par livraison.

La maisonnette où nous nous rendons ne paie pas de mine. C'est simple, probablement un réfectoire, mais les bouteilles présentées sur les murs montrent que c'est aussi un lieu de réception, à la bonne franquette. On nous verse un **Madère Henriques & Henriques Sercial 10 years** très facile à vivre, d'un beau fruit jaune simple et agréable. Deux énormes plats sont posés sur des rampes de cuisinière à gaz pour être servis chauds. Il s'agit d'une Feijoada, plat de riz, haricots et boulettes de viande. C'est simple, gourmand, et nous mangeons de bon cœur. Le plat est idéal pour les vins. Le **Douro Dalva Branco 2012** est frais, de belle structure, bien jeune et sec.

Un **Douro Dalva Tinto 2011** est beaucoup plus dur et plus amer, brutal et difficile à boire. Finalement le meilleur accord avec le plat est créé par le Sercial. Cette pause sans chichi en pleine campagne nous a tous ravis.

Nous nous rendons au **siège de la maison Barbeito**. Nous sommes reçus par **Ricardo Diogo V. Freitas**, qui est le vinificateur de cette maison fondée en 1946. Il nous fait faire une visite très détaillée de ses installations et expose ses réflexions sur la vinification des madères, pour laquelle il a des visées assez avant-gardistes. Il est précis, réfléchi, et ambitieux pour son appellation et pour sa maison. C'est lui-même qui conduit la dégustation. Ses explications ravissent mes amis sommeliers.

Je dois avouer que je suis probablement passé à côté de certains vins de ce domaine, sans doute influencé par le premier vin qui m'a poussé sur de fausses pistes. Les sommeliers ont unanimement célébré la qualité des vins jeunes de cette maison alors que je n'ai apprécié que les vins anciens. On doit donc lire mes notes en sachant que je suis sans doute passé à côté des premiers vins. Je reproduis ici mon ressenti sans le changer, sachant que certaines critiques ne sont pas confirmées par mes amis.

**Madère Barbeito Bastardo 2014** Tank 24 Foot treading : ce vin est plus qu'un bébé ! Il a été fortifié il y a deux semaines. Sa couleur est irrésistiblement rose, celle d'un jus de fraise. Le nez évoque un jus de fruit sucré. L'acidité est forte et fait penser à la grenade. Le final est celui d'un bonbon anglais amer. Je n'ai aucun point de référence pour ce vin

**Madère Barbeito Bastardo 2013** Cask 50 Foot treading : nez d'alcool, de camphre et de menthol très frais. Le goût est très curieux. Il y a aussi du bonbon anglais. Le final n'est pas agréable, chimique, avec alcool et amertume.

**Madère Barbeito Bastardo 2012** Cask 161 Direct Pressing : nez identique à celui du 2013 médicinal. La bouche est beaucoup plus civilisée. Il y a de la douceur et de l'équilibre. Le final a un peu de médicinal.

**Madère Barbeito Malvasia 2012** Cask 155 Lagar + Pneumatic Press : nez de marc, alcool un peu imprécis. Bouche de vin assez calme, final rêche de barbe d'artichaut. Le vin est difficile avec un peu de quinquina.

**Madère Barbeito Malvasia 2010** Cask 203 Pneumatic Press : ce vin qui a trois ans de fût a un nez poussiéreux un peu coincé. La bouche est beaucoup plus plaisante. Il y a de la cohérence, avec des notes de gentiane, de pamplemousse confit. Le final est rêche, amer, mais on sent que le vin a un beau potentiel de vieillissement.

**Madère Barbeito Sercial 1992** Frasqueira : il a passé vingt ans en fût. Il est aussi sans concession. La bouche est claire, pure, très élégante. On sent les pomelos et les oranges. Le final est plaisant, de très grande longueur. Il est intéressant car énigmatique.

**Madère Barbeito Verdelho 20 years old**, Ribeiro Real. Ce vin a 85% de Verdelho et 15% de Tinta Negra comme le permet la législation. Le nez comme d'autres a de la grappa, mais ici avec des fruits blancs et roses comme litchi et fraise. La bouche est très pleine, bien intégrée. C'est un vin de soleil. De belle mâche il évoque des fruits jaunes. Il a une belle persistance sucrée. C'est un vin élégant.

**Madère Barbeito Verdelho 1992** Frasqueira. Le nez évoque l'alcool et les fruits jaunes. La bouche est cohérente mais pas très complexe. Le final est très agréable, pas très long mais intelligent. Il n'y a pas beaucoup d'émotion mais le vin est bien fait.

**Madère Barbeito Boal 1992** Frasqueira. La bouche est très épicée. C'est un vin sans concession au final très frais, sans défaut. Vin de grande fraîcheur dont on sent l'alcool et de jolis fruits confits.

**Madère Barbeito Boal 20 years old** Ribeiro Real. Le vin comprend 85% de Boal de vingt ans et 15% de Tinta Negra de 1952, 1953 et 1954. Pourquoi a-t-on mis des Tinta Negra si vieux ? C'est en fonction du goût recherché. Le nez est flatteur et plus parfumé que les vins précédents. On sent qu'avec ce vin, on franchit une étape. Plus charmeur, plus gras, il a de jolies épices et un beau final de pomelos et de fraîcheur.

**Madère Barbeito Malvasia 20 years old** Lot 14050 : le nez est monolithique d'alcool et de fruits jaunes. La bouche est très élégante, cohérente, avec un final frais et mentholé et de pamplemousse. Ce vin est de très grande qualité. Il est gourmand.

**Madère Barbeito Malvasia 40 years old** Mae Manuela : le vin porte le nom de la mère de Ricardo. Le nez est charmant, floral et menthe. La bouche est complètement intégrée. Encore un saut qualitatif énorme. Le vin est cohérent avec des épices, du caramel, du café, des agrumes. Le final est très long avec des agrumes et des épices. C'est un très grand vin à la persistance infinie.

**Madère Barbeito Malvasia 1880** : vin de jeunesse dont l'énergie et la puissance sont incroyables. Le nez est d'alcool et d'un caramel léger. La bouche est grasse, de caramel, café épices. Il est complexe, au final d'une jeunesse folle. L'alcool paraît incroyablement jeune et cela me surprend. Le vin est gourmand avec des notes d'orange confite et de zeste.

A ces treize vins se rajoute un **Madère Barbeito Boal 1982** au joli nez calme, intégré, fait d'épices de café et de caramel.

Si je me suis régalé des vins plus anciens, j'ai été plus circonspect sur les vins plus jeunes contrairement à mes amis. J'admets volontiers avoir pu passer à côté. J'ai préféré garder mes notes comme elles étaient. L'accueil de cette maison incarnée par son propriétaire a été l'un des plus chaleureux et complet.

Nous nous rendons à la **maison Blandy's Madeira** qui possède un ensemble immobilier qui semble avoir été figé dans ce qu'il était à sa création en 1811. C'est un véritable musée avec un enchevêtrement de halls, de maisons, de pièces de toutes tailles où l'on se perdrait tant l'ensemble est immense. Le travail de conservation de l'originalité des lieux est considérable. Dans des greniers qui paraissent fragiles, des centaines de fûts font vieillir de précieux nectars. Comment des fûts si lourds ont-ils pu grimper aussi haut, c'est un mystère. Une immense salle où nous dînerons plus tard est organisée comme une bibliothèque où, derrière des grillages boisés, des centaines et des centaines de bouteilles de toutes les années sont autant d'archives de la maison. C'est un lieu de rêve.

**Ana Soares** est une personne exubérante qui nous fait partager sa fierté de représenter cette maison vénérable. **Francisco Albuquerque**, œnologue et directeur du département vins, va conduire la dégustation organisée en deux séries de six verres ou sept. Nous allons parfois comparer les vins deux à deux.

Le **Madeira Blandy's Sercial 10 years old** a un nez équilibré entre l'alcool et des senteurs médicinales. La bouche a de l'alcool car il fait chaud, du thé et de la noix. Le final est agréable.

**Madeira Blandy's Sercial 1998** que l'on compare a un nez assez doux même si le vin est sec. Il est très agréable et ne donne pas la sensation d'alcool. La bouche est plaisante, flatteuse mais pas très complexe. L'alcool apparaît dans le final. Le 10 ans d'âge est un peu plus énergique que le 1998.

**Madeira Blandy's Verdelho 10 years old** a un nez assez discret. Le vin est plaisant, plus fruité que les Sercial.

**Madeira Blandy's Verdelho 1998** a un nez légèrement plus marqué. La bouche est très agréable. Il est plus complexe et plus fruité que le 10 years old. Il a un beau final. Ce vin très proche du précédent est peut-être un peu plus rond.

**Madeira Blandy's Bual 10 years old** a un nez capiteux, riche, qui correspond à la couleur. Le vin riche a un final mentholé. C'est un vin lourd au caramel fort.

**Madeira Blandy's Bual 2002** a un nez avec un fort alcool. Il est charmeur en bouche, fluide, mais pas aussi précis que le précédent. Je préfère le 10 years old, plus équilibré.

La deuxième série commence avec un **Madeira Blandy's Malvasia 10 years old**. Le nez est très doux et frais. Le vin est riche et de forte personnalité, très fruit et pâte de fruit. Le final évoque un caramel de fruit.

Le **Madeira Blandy's Malvasia 1996** a un nez plus discret. Il est moins riche, plus sec. Élégant il fait ressortir son alcool dans le final. Cette comparaison concerne deux vins qui sont les plus différents : le premier est très doux et le second est sec.

Le **Madeira Blandy's Malvasia Vintage 1988** a un nez plus proche du Malvasia dix ans. Il est très doux. C'est un vin riche et élégant. Lourd d'épices et d'alcool dans le final, il est de persistance aromatique extrême.

Le **Madeira Blandy's Sercial 1975** a un nez très discret. Il est très fluide en bouche, beau vin frais au final marqué d'alcool et de thé. C'est un vin intéressant.

Le **Madeira Blandy's Verdelho 1973** a un nez élégant et discret, la bouche est toute en douceur. Le vin est très intégré et cohérent. Il a un beau final de madère. C'est un beau vin.

Le **Madeira Blandy's Boal 1969** a un nez discret. La bouche est généreuse, bien construite. Il y a du poivre, un beau fruit. Le final très long est épicé.

Le **Madeira Blandy's Boal 1920** a un nez élégant, c'est-à-dire que l'alcool n'est pas dominant même si on le sent. Il ya un peu de pâte de fruit dans ses suggestions. En bouche le vin est superbe car tout est cohérent. Il y a du caramel, du fruit caramélisé, de la fraîcheur. Il y a beaucoup de noblesse dans le final très long. Ce vin mis en bouteille en 2006 évoque le pain d'épices, le miel et le caramel. On sent la cohérence de l'âge. Il n'est pas très complexe mais il est très élégant. C'est un bon vin.

Le vin mystère qui nous est servi est un **Madeira Blandy's Tinta Negra 1995**. Le nez a un fort alcool et du caramel. La bouche est gourmande. Très beau vin au final généreux de pruneau, caramel et alcool.

Lorsque cette dégustation parfaitement orchestrée et riche de vins superbes est finie, nous nous rendons dans la bibliothèque où peut-être plus d'un millier de bouteilles nous contemplant. Le personnel de restauration a installé une table magnifique. Le menu composé par le chef de la maison Blandy's est : poultry consommé flavored with Sercial, vermicelli pasta and quail egg / braised tuna with sesame seeds and rose pepper crust over celery root purée and saffron threads / leg of lamb confit in spicy olive oil, mashed sweet potatoes and croutons of fried maze / chocolate brownie with nuts, focaccia of mascarpone with almond and pistachio ice cream with apricot coulis / cheese platter with pumpkin and walnut compote.

N'ayant pas retrouvé mes notes, je ne peux que citer les vins avec quelques flashes de ma mémoire. Le **Madeira Blandy's Sercial 10 anos** a très bien profité du consommé qui lui a donné de l'ampleur. Le **Praza de Roriz Douro 2009** et le **Pombal do Vesuvio Douro 2009** sont d'honnêtes vins de table adaptés aux plats.

Le **Madeira Blandy's Colheita Malmsey 1996** est très agréable et a essayé de jouer son rôle sur des fromages qui ne lui conviennent pas, car seule une pâte bleue réagirait.

Il se trouve que Christian, l'un des plus remuants et drôles des membres de MWW a son anniversaire le jour même. Nos hôtes réagissent de bien belle façon en faisant ouvrir un vin de son année, un **Madeira Blandy's Bual 1968** très agréable et gourmand.

Christian de son côté est venu avec une **Chartreuse jaune V.E.P. 1996 "retour d'Italie"** qui lui a été offerte par des amis pour qu'il la boive avec les Mad Wine Waiters. Cette Chartreuse est absolument exceptionnelle, opulente, grasse, pure explosion de fleurs et d'herbes, forte de ses 130 plantes dont la composition n'est pas révélée. Ana Soares grimace devant la force des 42° mais elle est rapidement conquise par cette diabolique complexité. Malgré la fatigue d'un jour où nous avons dégusté cinquante et un vins, nous avons fait honneur à cet alcool, la meilleure des médecines qui soit.

L'accueil de la Maison Blandy's a été exceptionnel. Vive le vin de Madère, aux diversités infinies.

Amicales salutations de François Audouze