

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Séduit par ce **Madeira d'Oliveira Moscatel 1875**, j'en ai acheté une bouteille puisque cette maison vend ses vieux millésimes aux touristes de passage.

A Madère, dégustation au siège de la maison Pereira d'Oliveira Vinhos, déjeuner au restaurant "O Lagar", dîner de gala à l'hôtel Cliff Bay, au restaurant Il Gallo d'Oro.

Le troisième jour sur l'île de Madère a commencé pour certains par une visite du marché. J'étais trop fatigué de la journée aux 51 vins pour me lever aux aurores. Le groupe se reforme pour la visite de la **maison Pereira d'Oliveira Vinhos** fondée en 1850.

L'immeuble est contigu de l'université de Funchal et juste à côté de l'hôtel de ville. On est donc au centre de la ville. Une immense salle servant de boutique et de lieu de dégustation accueille des groupes. **Felipe**, le vinificateur, nous salue comme une délégation importante mais ce sera sa seule action car cette visite sera la seule où aucun responsable ne nous parlera de sa maison, de ses vins, et ne donnera aucune indication de la sucrosité ou toute autre donnée dont les autres maisons ne furent pas avares.

Nous sommes assis dans cette grande salle bruyante car les groupes se succèdent à une cadence infernale. Dès qu'un groupe de touristes en provenance d'Hawaï s'en va, c'est un groupe d'allemands qui s'assoient sans perdre une seconde et dès que les allemands sont partis, des français les remplacent et jettent des regards incrédules devant les bouteilles qui se regroupent sur nos tables. Car nous allons être gâtés.

Hélas, la température de service, comme à la présentation de l'institut du vin de Madère, est insupportable. Nous trempions nos verres de madère dans les verres d'eau fraîche qui nous sont servis, pour tenter de les refroidir. Les serveuses réagiront à notre demande et les derniers verres servis seront presque à la température idéale.

Nous commençons par les "dry" (seco). **Madeira d'Oliveira Tinta Negra 10 years old**. La couleur est d'un bel acajou. Le nez est d'un bel alcool fruité. Le vin est bien fluide, sec, d'un beau fruit avec un final agréable et bien équilibré.

Madeira d'Oliveira Sercial 1989. L'ambre est prononcé. Le nez est discret mettant en avant l'alcool. Lorsque je dis que j'ai écrit : "belle bouche d'armagnac", mes amis rient mais c'est la traduction du fait que la température de service entraîne la mise en avant de l'alcool. Le final du vin est agréable et sans aspérité. Le vin fluide est doux, bien qu'il soit dry. Il se boit bien.

Madeira d'Oliveira Sercial 1969. L'ambre est joli. L'alcool est bien intégré. On sent du thé, du caramel, de beaux fruits. Le vin est très complexe et subtil au final gracieux. Il est long. C'est un bon vin.

Madeira d'Oliveira Sercial 1928. L'ambre est foncé. Le nez est très complexe, avec une fraîcheur mentholée. Le vin est très doux, caramel, café, réglisse, de bel équilibre, charmant. Le bois apparaît. C'est nettement un grand vin très agréable et intégré.

Nous poursuivons avec les "medium dry" (Meio Seco). **Madeira d'Oliveira Verdelho 2000.** L'ambre est foncé. Le nez est de fruits compotés et marinés. Il y a dans le goût beaucoup de fruits confits et de caramel. Ce vin manque de complexité. Son final n'est pas très net et court.

Madeira d'Oliveira Terrantez 1988. L'ambre est clair. Le nez est assez discret. La bouche est de caramel et de bois, pas très complexe. Le final est boisé, un peu pâteux. Il y a trop d'alcool.

Madeira d'Oliveira Verdelho 1973. Le vin est sombre, beaucoup plus qu'un 1973 bu la veille. Le nez est lourd de caramel. La bouche a du caramel salé, du bois. Le final boisé est plus agréable.

Madeira d'Oliveira Terrantez 1971. Le vin est plus clair. Le nez est assez pur. Ce vin est plus doux, plus madère. J'aime bien son équilibre. Il a un beau final complexe de caramel et de fraîcheur.

Madeira d'Oliveira Bastardo 1927. Le vin est ambré et on constate que le caramel qui peut être ajouté dans les vins rend les couleurs assez uniformes. Le nez est fermé. Le caramel du vin est lourd, à la limite fatigant. Lourdaud au premier contact, il se civilise et montre de la fraîcheur.

Madeira d'Oliveira Verdelho 1905. Le vin est ambré, le nez est discret, avec un alcool bien dosé. Dans le goût c'est la première fois que je sens aussi nettement l'orange dans les vins de cette maison. Le final est très beau, avec des zestes d'orange. Même si le caramel est présent, j'aime beaucoup ce vin. Lorsque j'y reviens après deux ou trois minutes, je le trouve très élégant.

Nous passons maintenant aux "Medium Sweet" (Meio Doce). **Madeira d'Oliveira Boal 15 years old.** Vin ambré, au nez frais et peu distinctif. La bouche est agréable, caramel et crème brûlée, le final est assez frais mais le vin est quand même assez lourd. Olivier Poussier ne l'aime pas.

Madeira d'Oliveira Boal 1987. Le nez est fermé. Le caramel et l'alcool ne sont pas bien intégrés. On ne sent presque que le caramel dans le final.

Madeira d'Oliveira Boal 1958. Le vin est plus clair, le nez est incertain. Le vin est pataud mais les conditions de dégustation ne sont pas bonnes.

Madeira d'Oliveira Boal 1922. La couleur est assez claire, le nez est frais. Le vin est très frais, agréable, de bel équilibre et de beau final frais. Le caramel est bien intégré et ne nuit pas à la fraîcheur. C'est un grand vin que j'apprécie.

Madeira d'Oliveira Boal 1908. Il est très sombre et le caramel domine, pour la première fois salé. Ce n'est pas un vin très agréable.

C'est maintenant le tour des "Sweet Madeira". Le **Madeira d'Oliveira Malvasia 15 years old** est de couleur acajou. Le nez est assez frais et épicé. Le caramel est assez frais rendant le vin assez agréable.

Madeira d'Oliveira Malvasia 1990. Ambre clair. Nez discret qu'Olivier ne trouve pas très net. Le vin est frais, charmeur, au final sur la fraîcheur qu'Olivier conteste.

Madeira d'Oliveira Malvasia 1907. Nez de fruits frais dont figue. Goût médicinal, pruneau, caramel et soja. Le final est frais marqué de caramel. C'est un beau vin mais très sur la réduction. Il manque un peu de finesse.

Madeira d'Oliveira Malvasia 1875. Ça, c'est vraiment un vin de 1875, car on sent qu'il est cohérent avec son âge. Il est parfait, magique, avec un beau pruneau. J'adore ce vin authentique qui ne m'apporte que du bonheur. Il a de la fraîcheur mentholée, un beau fruit. Il est au top.

Sans doute pour se faire pardonner de la température des vins et du brouhaha que nous aurions évité si une salle de dégustation nous avait été proposée, Felipe fait servir, hors programme, Un **Madeira d'Oliveira Verdelho 1850.** Il est très foncé, avec un nez très dense de caramel. Il y en a beaucoup et le vin très réduit évoque le vinaigre balsamique. Le vin est toutefois sympathique, au final très frais. Il est très bon même s'il est plus monolithique que le 1875 qui le précède. Il a des tons de café.

Le 1907 me semble avoir été rajeuni, le 1875 gardé dans son intégrité et pour le 1850 je m'interroge car il est quand même très pur, très concentré. Le Boal 1922 sur lequel je reviens est tellement agréable à boire, avec son acidité si bien dosée.

Une ajoute ne semblant pas suffisante, arrive alors un **Madeira d'Oliveira Moscatel 1875.** C'est le même que celui que nous avons goûté le premier jour à l'institut, que j'avais beaucoup aimé, même s'il n'était pas dans mon top 5. Le nez est réduit, de caramel de fruit. Le vin est énorme, joyeux, au final en fanfare. Café, moka, cacao, balsamique, il nous fait la danse des sept voiles pour nous conquérir. Je l'adore avec sa gourmandise naturelle.

En définitive, le seul contact que j'aurai eu avec Felipe, c'est lorsque j'ai acheté une bouteille de Madeira d'Oliveira Moscatel 1875, car tous ces vins sont disponibles à la vente. L'impression qui reste après cette dégustation, c'est l'absence du directeur à nos côtés, c'est la température inacceptable des vins, mais c'est surtout une incroyable générosité qui nous a fait approcher des vins dont certains sont transcendants. Une nouvelle visite de cette maison dans de bonnes conditions s'impose. Voilà que j'invente un prétexte pour revenir dans cette île merveilleuse.

Nous partons déjeuner au **restaurant "O Lagar"** qui est en hauteur et permet d'avoir une vue panoramique sur la côte sud de l'île. La salle est immense, très "famille". Nous commençons par des morceaux de poulpe coupés en dés, puis des poissons en beignets, et le clou de ce restaurant, c'est que la viande est servie sur d'immenses piques accrochées à un anneau de grande taille qui est centré à la verticale du centre de notre table ronde, à environ 1,5 mètre au dessus. La sauce suinte le long de chaque pique et l'on doit se servir en faisant glisser la viande le long de ces gargantuesques brochettes. La viande est délicieuse. J'ai essayé de boire le moins possible, car le dîner de gala est ce soir. Le **Vinho Verde Muralhas de Monção** est juste frais, sans plus, et je ne me souviens plus du rouge, trop moderne à mon goût.

Nous sommes partis ensuite au nord de l'île, où le climat est résolument différent, le soleil perçant rarement les épais nuages. La mer est sauvage, les couleurs sont sombres. Le but de cette visite est de **voir les vignes.** C'est saisissant. Sur des parcelles minuscules et sur des pentes abruptes, l'idée de mécaniser quoi que ce soit est une hérésie. Tout se fait à la main, dans des conditions où il est presque impossible de se tenir debout. Il faut avoir vu ces vignes pour comprendre l'importance de l'homme et de cette nature ingrate et si belle. Les vignobles du sud sont aussi escarpés mais semblent plus faciles à exploiter.

Le dîner de gala se tient à **l'hôtel Cliff Bay**, au **restaurant Il Gallo d'Oro**, dont le chef, un aixois, est **Benoît Sinthon.** On sent que toute l'équipe est heureuse de nous accueillir, chef, sommeliers, serveurs, car c'est l'occasion de parler avec des grands professionnels de MWW. Nous sommes reçus par la directrice générale de l'institut qui nous avait accueillis il y a deux jours.

L'apéritif s'est fait au **Campolargo Brut rosé Spumante Portugal 2000** qui est fort agréable.

Le menu conçu par le chef est : lobster medallion, gravlax salmon, dill and iodized cream sauce / local sea bream "spring 2014", scallops and leek tortellini, watercress cream and yuzu tartare / premium fillet, veal cheek confit, black truffle juice / golden chocolate ball, Valrhona chocolate, pineapple, vanilla ice cream.

La cuisine du chef est de très haut niveau. Les cuissons sont exactes et les produits de haute qualité. Je n'ai pas aimé l'amuse bouche au foie gras broyé en fine poudre et froid. Tout le reste a été parfait.

Le **Madeira Henriquès & Henriquès Verdelho 20 years old** est tout en douceur. Le final est très doux, de beaux fruits.

Le **Madeira Barbeito Ribeiro real 20 years old** a de belles complexités. Il est moins charmant mais très raffiné. C'est le Barbeito que je préfère. C'est lui qui l'emporte sur le foie gras, qui n'arrive pas à devenir gourmand sur ces deux vins.

Le **Palacio da Brajeira Vinho Branco 2012** n'est pas mal du tout pour un vin blanc aussi jeune. Le homard est très bon mais servi un peu froid. Le vin blanc strict va bien avec le côté iodé, mais j'aimerais un blanc plus opulent.

Le **Nossa Calcario Vinho Branco 2010** est un vin fait par William du groupe MWW. Il est très bon pour accompagner le pageot cuit à merveille. Il crée un très bel accord.

Le **Quinta do Ribeirinho Vinho Tinto 2006** est le vin de beau-père de William. Il est très bon et arrive à se marier à l'oursin ! Chapeau pour un vin rouge.

Le **Doda Alvaro Castro Dirk Niepoort 2010** est un vin rouge plus rêche, plus strict, astringent et moins agréable. La viande est superbe.

Nous revenons aux madères. Le **Madeira Pereira de Oliviera Boal 1968** évoque le thé, le caramel et le bois dans le final. Il n'est pas mal avec ses accents de thé.

Le **Blandy's Madeira Wine Malvasia 1988** a une grande élégance. Il est raffiné, au final frais.

Le **Madeira Barbeito Malvasia 40 years old** Mae Manuela a un fruit très curieux de fraise. Il a de la fraîcheur. C'est le plus compliqué à comprendre. Il diffère de celui que nous avons goûté chez Barbeito.

Il restait de la **Chartreuse jaune 1996 retour d'Italie**. Nous en avons à nouveau pris une belle gorgée, pour sceller un peu plus notre amitié. Nous nous sommes tous félicités d'être ensemble.

Des amis décident de rentrer à pied à l'hôtel. La directrice me propose de me déposer à l'hôtel, ce que j'accepte. Arrivé à l'hôtel, je considère que je n'ai pas assez remercié mes amis aussi prends-je à l'envers le chemin vers le restaurant pour les croiser. Je remonte plus de la moitié du chemin, ce qui me paraît anormal. Aussi, je scrute à travers les vitres d'un bar animé à cette heure tardive. Je les reconnais et je m'attable à leur côté en leur offrant une boisson de bonne soif et d'amitié. Ils commandent des cocktails alcoolisés. Les discussions sont chaleureuses et s'éternisent. Il est temps que je rentre me coucher. J'ai compris qu'ils resteraient pour une deuxième tournée. Quelle santé !

Ce séjour à Madère est une illumination. L'île est magnifique, luxuriante, aux sites innombrables. Les vins de madère me fascinent par la diversité de leurs goûts. Il y a toujours un madère qui me surprendra. Ces vins sont digestes, gastronomiques sur des pistes bien précises. Grâce à la notoriété des membres du MWW nous avons joui d'un accueil exceptionnel.

Ce séjour à Madère fut un moment d'une rare intensité. Boire 25 vins de plus de cinquante ans sur trois jours, c'est exceptionnel, dont plus d'une dizaine de vins du 19ème siècle. Quel week-end !

Amicales salutations de François Audouze