



Ce **Madère Henriques & Henriques Terrantez 1954** est un vin d'une extrême originalité qui par certains aspects m'a rappelé les vins de Chypre 1845 que j'adore.

Dégustation de vins à l'institut des vins de Madère, dont quatre du 19<sup>ème</sup> siècle, dîner au restaurant Xôpana de l'hôtel Choupana Hills, dégustation de madères au siège de la maison Henriques & Henriques.

Les chiffres peuvent être porteurs d'émotion. Ecrire ce bulletin qui est le 600<sup>ème</sup> est une étape importante dans le parcours que j'ai entrepris, jalonné de vins qui me sont chers.

Nous sommes à Madère, à l'institut des vins de Madère, **IVBAM, Instituto do Vinho do Bordado e do Artesanato da Madeira**. Après la présentation générale des vins de Madère commence une dégustation dont on verra qu'elle est exceptionnelle de générosité. Nous sommes sept sous la bannière de **Mad Wine Waiters, MWW**. Les membres viennent de Grande Bretagne, d'Allemagne, de Belgique, du Portugal et de France. Ils ont tous un passé de sommelier et exercent divers métiers dans le monde du vin. Un membre belge est aussi vigneron au Portugal.

Mes notes sont prises à la volée. Je n'ai pas la compétence de mes amis, et mes jugements différeront parfois de ceux d'Olivier Poussier. Il donnent mes impressions de voyage.

**Madère Colheita Tinta Negra 1995**. Tinta Negra est le cépage dominant sur l'île de Madère avec environ 250 hectares sur les 470 hectares de l'appellation. Ce vin a une couleur foncée. Le nez est d'alcool et lacté. Il convient de dire que les vins nous ont été servis beaucoup trop chauds, avec plus de six degrés de trop, ce qui veut dire que dans ces notes, l'alcool sera souvent cité, qui efface beaucoup de subtilités des vins du fait de la chaleur. Le vin, comme tous les madères, a une belle acidité. Il a un bel équilibre et une fraîcheur de zeste d'orange. S'il y a du lacté, le zeste domine dans le final.

**Madère Boal 1984**. Dans le nez, il y a de la crème caramel, mais aussi une évocation de fraise tagada. Belle acidité, du gras, plus prononcé que dans le 1995. On trouve du pruneau et des impressions lactées. Le final est frais.

**Madère Malvasia 1989** nez beaucoup plus doux car le vin est medium dry. Il est floral, vineux, raisin de Corinthe, pruneau. Il est séduisant, le plus féminin des trois.

**Madère Terrantez 1976** nez discret avec un peu de poussière. Un peu de fruit rose frais en bouche, attaque fraîche, léger caramel. La structure ne me paraît pas très précise mais le final est plus structuré, voire séduisant. Il y a du pruneau frais.

**Madère Sercial 1969.** L'alcool est fort. Le nez est très pur. L'attaque est claire, le vin est bien dessiné. En bouche, ce n'est que du bonheur. Le vin est fluide, l'alcool est équilibré. Le final est merveilleux.

**Madère Boal 1958.** Le nez est à la fois discret et intense, c'est-à-dire complexe. Il y a du caramel et la bouche est influencée par la chaleur. Le vin est lacté, avec des notes de thé. Il est très sec. Le vin est fruité, de fruits de toutes les couleurs. Le final est de pomelos et pruneaux.

**Madère Sercial 1940** nez de lilas, de fleurs. La bouche est lactée, caramel, roudoudou, amande grillée. Le final est distingué, écorce d'orange et peau de pomme. Ce vin rebondit comme un ricochet, sa longueur est infinie.

**Madère Malvasia 1933.** Le nez est incroyable, presque mentholé. En bouche le vin est très civilisé et doux, pâte de fruits et caramel. On retrouve la menthe et le fenouil dans le final. Ce vin est magistral.

**Madère Bastardo 1927.** Le nez est discret et ne fait pas apparaître l'alcool. Il évoque la pierre mouillée par un torrent. La bouche est lactée, d'une distinction rare. Le final est noble et racé. Il est enchanteur. On pense à une pêche de vigne ou un fruit baignant dans l'alcool. Avec le 1933, ils sont les plus grands à ce stade.

**Madère Verdelho 1912.** Le nez est discret. Le vin est lacté et racé mais il a un peu moins de personnalité et de typicité. Il a de la fraîcheur et des évocations de pomelos dans le final.

**Madère Boal 1903.** Le nez est très racé, la bouche voluptueuse, complètement intégrée. Il y a de la pâte de fruit, de la noix, du bois. Le final évoque café, caramel. Ce vin est terriblement séduisant et de plaisir. Après ces onze vins, c'est le grand moment d'émotion, car les quatre vins devant nous sur la table sont du 19ème siècle.

**Madère Verdelho 1890.** Le nez est raffiné, élégant, l'alcool semble mesuré. La bouche est d'une noblesse rare, le vin est très cohérent entre les tendances fruits, noix, pâtes de fruits, épices. Le final est très fort, en fanfare. C'est un vin noble, très grand.

**Madère Moscatel 1875.** L'alcool est présent au nez mais le vin en bouche est frais. L'attaque est très caramel, fruits confits. Le vin a de la puissance. On ressent un immense sentiment de plaisir car tout est cohérent. Ce vin est très grand.

**Madère Sercial 1862.** Le nez est discret. Ce vin fait plus léger et plus calme mais il a de la cohérence et de l'élégance. Thé, épices, bois des îles sont présents. Le final est plus court et moins gratifiant que les autres.

**Madère Verdelho 1850.** Le nez est indéfini. La bouche est peu précise et amère. Il n'a pas trop de typicité mais il apporte du plaisir. On en ferait bien son ordinaire !

A l'issue de cette fascinante dégustation, ce qui me frappe, c'est l'incroyable diversité des vins de Madère. Il n'y en a pas deux qui se ressemblent. Ce qui veut dire qu'on ne peut jamais dire qu'on connaît le madère ! La richesse aromatique des vins est extrême.

Mon classement sera : **1 - Malvasia 1933, 2 - Verdelho 1890, 3 - Bastardo 1927, 4 - Boal 1903.** Ce qui est à remarquer, c'est que dans mon classement, je retiens quatre cépages différents. Et si j'ajoutais un cinquième, ce serait le Moscatel 1875, ce qui fait une variété de plus. Il est à noter qu'étant à l'institut du vin de Madère, les noms des domaines n'ont pas été cités sur nos feuilles de dégustation.

A ce propos, il y a environ 2000 viticulteurs dont la parcelle moyenne ne dépasse pas 3.000 mètres carrés qui vendent leurs raisins à huit grands groupes dont certains n'ont pas de vignes en propre. Il

faut dire que les vignes sont tellement difficiles d'accès, sur des pentes inimaginables, que la cueillette ne peut se faire que dans un cadre familial où l'on ne compte pas son temps. Dans un groupe structuré, les coûts de vendange seraient astronomiques.

Ebloui par cette dégustation, je suis sur un petit nuage. Le programme étant dense, j'ai à peine le temps de défaire ma valise lorsque nous faisons un crochet par notre hôtel. Nous partons à **l'hôtel Choupana Hills** où nous allons dîner, invités par l'institut IVBAM. L'hôtel est de construction récente, très audacieuse et s'adressant à une clientèle internationale qui recherche le luxe. La vue sur la mer est grandiose. Le **restaurant Xôpana** est joliment décoré.

Le menu : sardines marinated in sea water, tomato jam and smoked eggplant / scabbard fish scallop in carpaccio with seaweed Nori, passion fruit vinaigrette, vanilla olive oil / fish of the Atlantic in Thai soup / flank with honey and soy sauce, mashed Cassava and cauliflower / chocolate and brandy filled with tangerine ice cream, lime crumble and sea salt.

Le **Madère Henriquès & Henriquès Dry 5 years** a un nez unidirectionnel. L'alcool est lacté, avec des noisettes. L'attaque est belle et franche, le vin s'installe, confortable avec du lacté et de l'alcool, comme au nez. Le final rebondit mais le vin est un peu limité en complexité. Une superbe sardine réveille le vin, mais il est trop simple.

Le **Madère Verdelho 10 years** a un nez frais car le vin est frais. Les températures de service sont correctes. L'alcool se ressent avec la pondération qui convient. Le vin est très sucré, avec une belle attaque. Il a beaucoup de charme et de douceur. Olivier Poussier qui est capable de trouver des évocations que mon imagination n'est pas en mesure d'envisager parle de sésame grillé. Le final du vin est un peu court et un peu ingrat. L'accord ne fonctionne pas du tout avec le poisson cru flanqué de coquilles Saint-Jacques, car le final est trop doux.

Nous buvons ensuite un vin tranquille titrant 11,5° qui est un **Verdelho 2013**. Il a un nez de vin jeune, très clair. Sa couleur est tellement claire qu'on dirait de l'eau. Il est assez astringent, il mange les joues ! vin de soif, aussi amer qu'un citron pressé sans eau. Sur des gambas bien cuites, c'est-à-dire peu, avec une soupe, ce n'est pas ce vin qui marche, mais le Verdelho 10 years. En fait, il aurait fallu échanger les deux vins pour avoir des accords justifiés sur ces deux plats.

Vient ensuite un vin rouge titrant 13° dont je n'ai pas noté le nom, qui évoque le clou de girofle. Je le trouve très adapté à une bavette délicieuse. Le vin glisse bien en bouche, évoquant un fruit noir mariné au vin. Sa longueur est assez agréable.

Le **Madère Boal 10 years** a un nez intense et raffiné, car servi à la température idéale. Il est doux, beaucoup plus fumé que ce que nous avons bu jusqu'alors. Il a un beau fruit confit. Son final a une belle palette de complexités. Olivier Poussier ne l'aime pas car il estime que l'ajoute de caramel dans le vin, pratique qui est autorisée, détruit son originalité.

Le **Madère Terrantez 20 years** de l'institut IVBAM a un nez que je ne trouve pas très cohérent entre l'alcool et le fruit. Il n'est pas très complexe et n'est pas aidé par le dessert au chocolat. Son final est très dry.

Nous avons discuté avec la directrice générale de l'institut et avec Rubina, la technicienne qui nous avait fait le brillant exposé de présentation du vin de Madère. Ce dîner se voulait démonstratif de la capacité des madères à être gastronomique. Il faudrait travailler cet exercice, car certaines audaces se sont révélées contraires au but recherché.

Après cette journée très remplie, il ne fut pas difficile de tomber dans les bras de Morphée.

Nous nous rendons au **siège de la maison Henriquès & Henriquès** pour une visite et une dégustation. La personne qui nous fait visiter est le responsable de la vinification. Il insiste beaucoup sur le choix des tonneaux, qu'il achète déjà utilisés pour d'autres vins et qu'il revend pour la vinification d'autres vins. Il nous montre l'outil qu'il a inventé pour nettoyer des fûts usagés en préservant la capacité du bois à exprimer les odeurs et parfums qui participeront aux qualités de ses madères. Il y a un stockage impressionnant de tonneaux d'âges canoniques qui ont fait le tour de

l'Europe, à Bordeaux ou en Ecosse. Les vins que nous allons boire sont tous des madères Henriquès & Henriquès.

Le **Tinta Negra 3 years Henriquès & Henriquès vinifié en blanc**, c'est-à-dire non fortifié, a un nez camphré. Le vin est léger, frais, évoque des fruits jaunes. Le vin est très sec, agréable.

Le **Madère Henriquès & Henriquès Tinta Negra 3 years** fortifié a une belle définition. On sent le bois, l'alcool, le final est très doux, de belle présence et gourmand.

Le **Madère Henriquès & Henriquès Tinta Negra 1997** a été élevé dans des barriques à whisky, pour y trouver le côté vanille. Le nez est très élégant avec de la douceur de fraise et de loukoum. La bouche est très douce, de vanille et fraise. Le final est comme un bonbon pétillant.

Le vin suivant est bu à l'aveugle. Le nez a de l'alcool. Il y a du poivre, du pruneau, de l'alcool. C'est un **Madère Henriquès & Henriquès Tinta Negra 50 years**. Le final est explosif, pruneau, très riche et gourmand. Délicieux caramel charmeur, café, orange confite. Ce vin n'est pas délicat mais gourmand.

**Madère Henriquès & Henriquès Tinta Negra medium dry 3 years**. Nez d'alcool et de bois. Bouche très douce et de bel équilibre. Beau final de thé, délicat et frais. Vin plutôt sec malgré sa dénomination de medium dry.

**Madère Henriquès & Henriquès Sercial 2001**. Le nez est plus fruité. Le vin est plus sec, plus strict. Peu flatteur mais on sent qu'il vieillira bien.

**Madère Henriquès & Henriquès Sercial 1971**. Nez assez fermé, de foin. Le vin est strict aussi, astringent comme le précédent. Vin sans concession, foin et malt. Dans le final apparaît un joli pruneau. Il semble gastronomique avec une belle acidité.

**Madère Henriquès & Henriquès Verdelho 20 years**. Couleur plus brune. Nez élégant, sans alcool apparent. On sent les agrumes. La bouche est belle, élégante, raffinée, féminine. Bel équilibre de beaux fruits. Final très pamplemousse. Gourmandise et fraîcheur de bonbon acidulé.

**Madère Henriquès & Henriquès Boal 15 years**, nez dont l'alcool est très fort. Café, vin ample, généreux, puissant. Caramel, bois, épices, moka, cacao, tabac. Ce vin de grande complexité va bien vieillir.

**Madère Henriquès & Henriquès Boal 1957**. Nez très élégant, subtil, de fruits caramélisés. Bouche fluide, élégante, et complexe. Le vin a du caramel, de la crème brûlée, du zan. Notre mentor évoque le métal des pièces métalliques que l'on ressent sur les gencives. Je ressens café brûlé ou crêpe brûlée.

**Madère Henriquès & Henriquès Terrantez 20 years**. Nez droit, peu développé, attaque superbe en bouche, très grande complexité, fruits caramélisés. Très élégant et poivré, son final très poivré nuit à la complexité malgré de jolies notes d'agrumes, de café et de caramel.

**Madère Henriquès & Henriquès Malvasia 20 years** nez élégant, fluide, léger. Grande douceur, élégance, pruneau, café et caramel. Très élégant et gastronomique.

**Madère Henriquès & Henriquès Soleira Malvasia 1894**. Nez très jeune avec alcool bien présent. Fraîcheur mentholée, bouche très intégrée, élégante, caramel, moka, paris-brest. Final charmeur, complexe, frais. C'est un vin magnifique, mis en bouteille en 2008.

**Madère Henriquès & Henriquès Terrantez 1954** couleur vert olive foncé. Nez pruneau et olive noire. Incroyable concentration, comme de la glycérine. Gras comme de la mélasse, comme un vinaigre balsamique. C'est la quintessence de la complexité du madère car en plus il est frais. Déconcertant mais tellement bon. Le vin le plus étonnant qui évoque un peu les Chypre 1845.

A l'issue de cette dégustation, le responsable de Henriquès & Henriquès nous invite à déjeuner à la bonne franquette dans un site montagnard de sa société où les vignerons viennent livrer leurs raisins.

Amicales salutations de François Audouze