



Portugal 



[www.vinhosbarbeito.com](http://www.vinhosbarbeito.com)

# Barbeito

## Bastardo 4 Pipas NM

### HISTOIRE :

“Mes vins se conservent seize ans bouteille ouverte ! ” Réputé pour la finesse et l’élégance de ses Madères, Ricardo Diogo, l’âme de la Maison Barbeito créée en 1946 par son grand-père, crée des vins qui défient le temps ! L’ennemi de tous les vins, l’oxygène, est son plus grand allié. Bénéficiant du climat subtropical de l’île, ses vins mutés sont élevés naturellement en Canteiro dans de grands tonneaux. Ceux-ci ne sont pas ouillés, l’oxygène apporte la beauté et l’équilibre à son vin. Une méthode vieille de 200 ans. La clef c’est l’équilibre entre l’acidité et le sucre. Ricardo élabore des vins racés, énergiques, à la trame tendue et fraîche qui se bonifient au cours de décennies. Un style que Neal Martin qualifie de “game changer”, au profil moderne et passionnant. Ricardo connaît parfaitement la myriade de terroirs de cette île volcanique à la topographie verticale. Les côteaux à flanc de falaise sont souvent inaccessibles aux machines et peuvent se situer jusqu’à 1 800m d’altitude. Enfin, Ricardo garde le secret de parcelles aux cépages rares et uniques. Autant de cépages que d’expressions gustatives exceptionnelles. Plusieurs de ses cuvées ont été notés 100/100 par l’équipe de la Revue des Vins de France.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Bastardo (Trousseau)
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Teófilo Cunha
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,1%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,86 g/L
<b>SUCRE</b>	69g/l

### ELEVAGE :

Ce vin est un assemblage des millésimes 2008, 2009 et 2010 élevés selon la méthode Canteiro dans de vieux fûts de chêne français jusqu’à sa mise en bouteille en novembre 2021.  
2 184 bouteilles produites.



### NOTES DE DÉGUSTATION:

James Suckling : 93/100

“Un Madère unique issu d’un cépage presque disparu, le Bastardo. Le vin présente des notes d’orange amère et de vanille. L’attaque en bouche est stupéfiante par son énergie et vivacité, L’acidité est bien intégrée mais reste vive. Une cuvée de quatre fûts de 450 litres mise en bouteille en novembre 2021.”

### ACCORDS :

Jambon fumé, foie gras fumé à la feuille de figue, praires à l’ail et à l’orange, ceviche de thon et mangue

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 5 ans

