



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



**Portugal** 



# Barbeito

## Boal Reserve 10 ans

### 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.

**APPELLATION :** Madère  
**CÉPAGE :** 100% Boal  
**TERROIR :** Sols basaltiques  
**RÉGION :** Campanário, Estreito da Calheta et Prazeres  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 19,2%  
**ACIDITÉ :** 6,59  
**SUCRE** 90 g/l

### ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 10 ans selon la méthode Canteiro.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 10 ans

### NOTES DE DÉGUSTATION:

Jamie Goode : 91/100

“Le Boal 10 ans à une robe rubis aux reflets bruns, son nez est complexe, riche, avec des notes de cannelle, de pâtisseries à base de miel, amandes et fleur d’orange. En bouche, le vin est flamboyant et harmonieux, un bel équilibre entre la douce amertume et une rafraichissante acidité.”

### ACCORDS :

Côtes de bœuf à l’américaine et oignons caramélisés, bleu des causses, Dacquoise à la pistache, royal au chocolat, cigares

