



Portugal 



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

# Barbeito

## Ribeira Real Sercial 20 Years Old 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.

**APPELLATION :** Madère  
**CÉPAGE :** Sercial et Tinta Negra  
**TERROIR :** Sols basaltiques  
**RÉGION :** Jardim da Serra et  
Câmara de Lobos  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 19,4%  
**ACIDITÉ :** 7,66  
**SUCRE** 44 g/l

**ELEVAGE :**  
Issue de vieilles vignes, la Tinta Negra est foulée au pied. Elevage en fûts de chêne français pendant 20ans selon la méthode Canteiro. 1200 bouteilles/an

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 10 ans



### NOTES DE DÉGUSTATION:

Jancis Robinson 18,5/20  
“La parcelle Ribeira Real est exposée sud à 200m d’altitude. Ce Sercial 20 ans offre une robe ambrée. Au nez, le vin a des notes de bois de cèdre, d’arômes balsamique, de moka, de prune noire mure et de zeste d’orange. En bouche le vin est puissant, bien équilibré par une acidité tendue. La finale est longue et saline.”

### ACCORDS :

Asperges avec noisettes grillées, soupe aux truffes, saumon fumé et citron caviar, filet mignon, carpaccio de bœuf et huile de noix de pécan, fromages de chèvre affinés

