



Portugal 



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

# Barbeito

## Single Harvest 2010

### 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% Tinta Negra  
**TERROIR :** Sols basaltiques  
**RÉGION :** Estreito de Câmara de lobos  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 19,3%  
**ACIDITÉ :** 7,62g/L  
**SUCRE** 66 g/l

### ELEVAGE :

Ce vin a été élevé selon la méthode Canteiro pendant 10 ans dans de vieux fûts de chêne français.  
2 986 bouteilles produites.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 11-12°C  
Capacité de garde : 8 ans



### NOTES DE DÉGUSTATION:

Revue de Vinhos : 17.5/20

“Principal cépage de l’île, la Tinta Negra est particulièrement adaptée au climat chaud en étant résistante aux maladies. Ricardo a récolté la moitié des raisins une semaine plus tôt pour garder une acidité vive. Après 10 ans en barriques, les arômes de pistaches, figes, de citrons confit et d’épices sont entêtants ! Le vin est doux, accessible, avec une bonne fraîcheur et un ensemble superbement équilibré.”

### ACCORDS :

Melon au jambon fumé, marinade de sardines à l’huile d’olive et citron, suprême de pintade à la mangue

