



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Malvasia 40 ans - "Vinho do Reitor" - Lot 2

HISTOIRE :

Réputé pour la finesse et l'élégance de ses Madères, Ricardo Diogo incarne l'âme de la Maison Barbeito, fondée en 1946 par son grand-père. À travers ses créations, il façonne des vins qui défient le temps.

Cette cuvée est issue de vignobles situés à São Martinho (municipalité de Funchal) et à São Jorge (côte nord de Madère). Deux des vins sélectionnés pour cet assemblage ont vieilli plus de 50 ans dans les chais de canteiro de Barbeito. Ils ont été vinifiés par pressurage en continu et ont probablement fermenté plus longtemps que la normale pour un Malvasia, car ils se présentaient partiellement secs lors de la dégustation.

Cet état a permis de compenser et d'équilibrer la très forte concentration en sucres des trois autres vins composant l'assemblage, des vins extrêmement anciens provenant de la famille Pereira da Silva.

Parmi ces trois vins anciens, l'un a séjourné 40 ans en bonbonne (garrafão), apportant à l'ensemble une grande élégance, recherchée pour ce lot au style classique. En mars 2023, ont été mises en bouteille 600 bouteilles de 750 ml et 24 magnums, l'ensemble numéroté.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : Malvasia
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : São Martinho et São Jorge

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,4%
ACIDITÉ : 8,01 g/l
SUCRE : 97 g/l

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 40 ans

NOTE PRESSE :

James Suckling: 95/100
Robert Parker : 96/100



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe ambrée, profonde et lumineuse.

Le nez, intense et raffiné, révèle un bouquet complexe d'épices nobles (noix de muscade, clou de girofle, gingembre), mêlées à des notes de cire d'abeille, caramel, et de fruits exotiques et secs (fruit de la passion, figes noires).

La bouche, fraîche et légèrement mentholée, est portée par une acidité précise et s'étire sur une finale longue, élégante et tropicale.

ACCORDS :

Vieux comté 36 mois, Chocolat noir 70-75 %, Foie gras poêlé, Tarte aux figes rôties miel et épices douces, Roquefort, Ananas Rôt aux épices et poivre de timut

