

Madère

Histoire

Madère (Nom de l'île et du vin, signifie bois en Portugais)

L'île de Madère découverte en 1419 se trouve dans l'Océan Atlantique, juste au nord du Maroc. Climat océanique chaud donc !

74000 Ha dont 500 Ha en vigne soit en montagne soit au bord des côtes le reste étant recouvert de forêt.

Déboisé pour installer des zones agricoles.

17ème et 18ème siècle le commerce de vin s'étend. Les anglais envoient le vin vers leurs colonies aux indes et Amérique du Nord. Ils découvrent que le transport du vin améliore celui-ci. Remué dans les bateaux et soumis aux températures tropicales.

Instituto do Vinho da Madeira 1979

Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM) 2006

Décide de la date des vendanges

Les rendements peuvent monter à 150 Hl/Ha

Introduction environnement

Montagneuse ----> Terrasses et de nombreux micro climats

Du Nord au Sud les micro climats sont très différents et influent beaucoup sur les styles de vin.

Nord et centre, très pluvieux et plus frais

!!! Le sol est volcanique (riche en nutriments) plus la pluie cela donne un environnement fertile. Il faut donc maîtriser la vigueur de la vigne.

Suite aux ravages du Mildiou et du Phylloxéra les vignes furent dévastées et on replanté beaucoup de cépages américains et hybrides. Depuis les vitis vinifera sont revenus mais il subsiste un peu partout sur l'île.

Entre humidité (maladies cryptogamiques) et sécheresse, la vie est dure pour les vignerons.

Cépages

Tinta Negra

Cépage noir, produit des vins de toutes les qualités. pendant longtemps les vins étaient simplement étiquetés avec leur style. Depuis 2015 possibilité de mettre le nom du cépage.

Sercial

Cépage blanc, produit des madères secs, très acide. Très petite quantité

Verdelho

Vinifera, acidité légèrement plus basse. produit des vins secs

Boal

Un nom qui recouvre pas mal de cépage, dont Malvoisie fina. Produit des vins demi-sec ou doux.

Malvasia

Même chose, nom qui recouvre plusieurs cépages, la Malvasia de São Jorge est la plus plantée.

Terrantez

Taille

Beaucoup sur les terrasse en palissage sur des *Latadas*, pour permettre de lutter contre l'humidité et les maladies cryptogamiques. Cela permet aussi de planter d'autres végétaux.

Vinification

Les représentants du IVBAM vérifie poids, potentiel d'alcool à l'arrivée des cépages au chais.

Macération pelliculaire au choix du vigneron

Fermentation en cuves INOX et Levures indigènes

Styles secs: Fermentation une semaine

Styles sucrés: Fermentation 2 jours (comme Porto)

Addition d'eau de vie 96% abv (différent Porto)

----> 17% 18% abv

Collage, filtration

Élevages

2 options

Estufagem

Cuves thermo régulée 45° 55°

Le vin est chauffé pour un minimum de 3 mois sans ouillage, oxydation.

IVBAM qui scelle les cuves en début de processus et les ouvre à la fin

Puis 6 à 12 mois de vieillissement

Les vins peuvent être mis sur le Marché à partir du 31 Octobre de la deuxième année après la vendange

Typiquement les vins de tinta Negra 3 à 5 ans.

Ce sont des vins pas très complexes

Canteiro

Les vins sont élevés dans des foudres (400-700 litres) de vieux chêne dans un environnement chaude (moite). Les foudres ne sont pas remplis pour laissés l'oxydation se mettre en place. Atmosphère humide et chaud, l'alcool et l'eau s'évapore, permettant aux vins de passer doucement à 19/20% abv. Les autres composants se concentrent aussi.

Un élevage supplémentaire peut avoir lieu en fût ou en Dame Jeanne.

Vendus à partir du 1er Janvier de la 3ème année qui suit la vendange.

Des vins complexes et les plus résistants du monde.

Étiquettes

Tous les madères doivent indiquer la date de mise en bouteille.

Souvent pas de millésimes, car assemblage de différents vins

Plus les madères sont vieux plus la couleur sera sombre (pour les madères blanc) et plus les arômes de fruits sec seront prononcés.

Étiquettes indiquent cépages, douceur, âge, date de mise en bouteille...

Styles de Madères

Sercial

Le plus clair des madères, sec (extra dry, dry), notes zest agrumes et noix

Verdelho

Medium (pas tout à fait sec). Le sucre résiduel donne plus de corps. Un peu plus sombre que le Sercial et des arômes de fruits bonbons.

Boal

Doux, plus de corps et plus sombre que les précédents
Caramel, chocolat et noix caramélisées

Malvasia (=Malmsey)

Moelleux, couleur brune, charpenté
Notes de raisins secs et caramel

Terrantez

Doux mais avec plus d'acidité
Zest d'agrumes, caramel et fleurs

Tinta Negra

tous les styles, rouge

Madères avec indication d'âge

Assemblage 2/ 3 ans étiqueté *Corrente*

Rainwater

Corps plus léger, un peu doux, 18% abv et pas plus de 10 ans
(Rappel du goût de vins oubliés sous la pluie)

Frasqueira

Premium madères, au moins 20 ans d'âge, une seule vendange et un seul cépage

Colheita (comme porto)

5 ans minimum et assemblage possible.