vinetur

Le voyage intemporel des vins de Madère

Le guide de l'œnophile pour découvrir la maîtrise viticole de l'île

jeudi 9 novembre 2023



Dans le monde nuancé de la dégustation des vins, la terminologie est souvent aussi complexe que les saveurs décrites. Le vin au cœur de cette discussion a conféré une telle authenticité au lexique de l'œnologie qu'il a inventé son propre terme de dégustation, unique dans le monde de la vinification. Il s'agit du terme "madérisé", qui désigne les vins blancs oxydés présentant une ressemblance avec les vins de Madère. Bien que sémantiquement apparenté, il est essentiel de ne pas confondre "madérisé" et "boisé" (amaderado), qui dénote l'influence du vieillissement en barrique - deux concepts très différents dans la pratique.

L'origine du vin de Madère

La région viticole de Madère est un exemple de sérendipité et de singularité. Sa découverte et son établissement officiel en 1418 par le capitaine portugais João Gonçalves Zarco et le Génois Tristão Vaz Teixeira peignent une tapisserie de légendes maritimes, avec des pirates et des escapades de nobles demoiselles. Les forêts luxuriantes de l'île de Madère ont donné leur nom à ce lieu de beauté. Sur les instructions du prince Henri le Navigateur, la canne à sucre et les vignes crétoises ont été plantées afin d'établir une colonie autosuffisante, libérée de la dépendance du commerce du sucre contrôlé par les Turcs.

L'industrie de la canne à sucre a prospéré, faisant de Madère un leader mondial au XVIe siècle. Cependant, l'avènement des plantations de sucre au Brésil a fait basculer l'activité de Madère vers la viticulture. Malgré son profil initial de vin léger et acide, le madère a trouvé sa place grâce à l'évolution des routes commerciales, en particulier avec le Nouveau Monde. Les lois anglaises sur la navigation du XVIIe siècle ont involontairement préparé le terrain pour que le vin de Madère contourne les coutumes britanniques et gagne en popularité dans les Amériques.

Sol et climat : Le terroir de Madère

La géographie et la géologie variées de l'archipel créent des microclimats distincts qui contribuent à façonner le caractère du vin de Madère. Le sol volcanique de l'île, riche en matières organiques et en minéraux, et le système unique de distribution de l'eau connu sous le nom de "levadas", contribuent à la qualité singulière de sa viticulture.

Raisins et viticulture : Définir le profil du vin de Madère

L'attention portée au vignoble n'atteint peut-être pas la méticulosité du processus de vinification, mais les cépages de Madère jouent un rôle essentiel dans la définition du style du vin. Les systèmes traditionnels de pergola "latada" et la sélection précise des raisins pour différents degrés de douceur contribuent au caractère unique du vin de Madère.

La vinification : L'art du vin de Madère

Le foulage traditionnel, la fermentation sélective et la fortification avec de l'eau-de-vie de raisin neutre sont autant de caractéristiques du processus de vinification de Madère. Le processus de vieillissement unique, y compris la célèbre méthode Vinho de Roda, témoigne de l'esprit novateur de l'île en matière de vinification.

Vieillissement et classification : Les traditions ancestrales de Madère

Le processus de vieillissement du vin de Madère est classé selon des méthodes distinctes telles que l'"estufagem" et le "canteiro", chacune conférant des qualités différentes au vin. Le système de classification s'étend des vins en vrac au très estimé "frasqueira", indiquant le processus de vieillissement et la qualité du vin.

Le paysage culinaire de Madère

La gastronomie de Madère, aussi riche et variée que ses vins, offre un aperçu de l'âme de l'île avec des plats traditionnels comme l'"Espetada Madeirense" et la "Carne de Vinho e Alhos", à savourer avec le pain unique "Bolo do Caco". La cuisine locale se marie harmonieusement avec les vins de l'île, ce qui enrichit l'expérience sensorielle globale.

Au-delà du vin : Le rhum de Madère

L'histoire de l'île en tant que centrale sucrière est toujours vivante avec la production de l'indication géographique protégée "Rum da Madeira". Ce rhum agricole constitue la base du cocktail traditionnel "Poncha da Madeira", un favori local.

Le vin de Madère, avec son histoire profonde, son terroir distinctif et son processus de vieillissement inégalé, témoigne de l'héritage viticole de l'île. La longévité des vins de Madère, leur capacité à résister au temps et la gastronomie dynamique de l'île font de Madère non seulement une destination pour les amateurs de vin, mais aussi une expérience culturelle qui transcende les âges. Des plus hautes terrasses aux tavernes locales animées, Madère invite les connaisseurs et les voyageurs à savourer une partie

de son héritage historique.