



Antonio Madeira

Une cuvée envoûtante née des hautes terres du Dão, révélant l'authenticité de vieilles vignes et l'éclat du granite.



Vinhas Velhas Red 2022

Dao, Portugal

Région et Vignobles

Le **Dão**, l'un des berceaux historiques du vin portugais, est ici exprimé dans sa version la plus pure : celle des **contreforts granitiques de la Serra da Estrela**, où les vignes culminent entre **500 et 600 mètres d'altitude**. Ce microclimat montagnard, influencé par les brises atlantiques, permet une **maturation lente** des raisins, garantissant fraîcheur et équilibre.

Les vignes ont entre **50 et plus de 100 ans**, un patrimoine exceptionnel composé de **plus de vingt cépages rouges autochtones** plantés en complantation. **Baga, Jaen et Tinta Amarela** forment la base de l'assemblage, rejoints par d'autres variétés anciennes telles que **Marufo, Tinta Pinheira, Bastardo, Touriga Nacional** ou **Alicante Bouschet**. Le **sol granitique** peu fertile et la **viticulture biodynamique** renforcent la concentration et la sincérité de l'expression aromatique. La culture est entièrement manuelle, avec un profond respect des équilibres naturels.

Vinification

La vinification suit une philosophie de **non-interventionnisme**, visant à préserver l'identité des vieilles vignes et du terroir. La vendange est **manuelle**, en petites caisses, avec tri à la parcelle. Après **égrappage** et **pressurage doux**, une **macération préfermentaire à froid de 4 à 5 jours** est réalisée pour exalter le potentiel aromatique.

La fermentation démarre naturellement grâce aux **levures indigènes**, dans de petites cuves ou des bacs ouverts en plastique. Une **pigeage manuelle quotidienne** accompagne la **fermentation de 12 à 14 jours**, assurant une extraction douce et progressive. L'élevage se poursuit durant **deux hivers en fûts de chêne français usagés de 400 à 600 litres**, sans collage ni filtration, pour stabiliser naturellement le vin tout en conservant sa pureté d'expression.



Alcool : 13,10 %

Composition: 100% Vinhas Velhas



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



D.O.P. SUB-REGIÃO SERRA da ESTRELA

ANTONIO MADEIRA

Vinhas Velhas Red 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis pâle à médium, légèrement translucide, reflet de l'altitude et de l'ancienneté des vignes.
- **Arômes** : Nez complexe mêlant cerise sauvage, canneberge, herbes sèches, rose fanée, sous-bois et pierre concassée, relevé de touches de résine de pin et d'épices douces.
- **Bouche** : Élançée, précise et tendue, avec une belle vivacité. Les fruits rouges s'entrelacent à des nuances minérales et florales. Tanins soyeux, finale longue, saline et subtilement austère.

Le Saviez-vous ?

Antonio Madeira est né en France, de parents portugais. Lorsqu'il découvre ses racines dans le Dão, il décide de s'y installer pour sauver des **parcelles anciennes abandonnées**, souvent proches de l'extinction. Cette cuvée Vinhas Velhas est un hommage vibrant à la **viticulture pré-industrielle** du Portugal, mêlant préservation patrimoniale et exigence artisanale.

Accords Mets et Vin

- **Cochon de lait rôti** : la fraîcheur du vin équilibre parfaitement la richesse de la viande.
- **Champignons sauvages grillés et polenta crémeuse** : un accord basé sur les notes terriennes et la texture onctueuse.
- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : souligne les arômes herbacés du vin tout en mettant en valeur son fruité délicat.
- **Fromage Serra da Estrela affiné** : accord régional par excellence, conjuguant salinité, intensité et harmonie.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2021)

The old-vine red 2021 Vinhas Velhas Tinto comes from different plots of mixed varieties, 75% of them Baga, Jaen and Tinta Amarela and the rest some 20 old varieties, some almost lost, Marufo, Tinta Pinheira, Negro Mouro, Tinta Carvalha, Bastardo, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Alicante Bouschet and many others. The fermentation was inspired by Henri Mayer, a cold soak and a soft vinification, he calls an infusion. It matured in 225-, 400-, 500- and 600-liter oak barrels for 18 months. It has 13.5% alcohol, a pH of 3.69 and 6.01 grams of acidity. Madeira told me that the search is "for a wine with intense flavors, depth, mineral, fresh and with salivating saltiness, a wine for the table." In 2021, the wines have lower alcohol, and somehow, this wine feels a little more marked by the oak despite the fact that the oak was all used. It has fine tannins and good freshness, very tasty flavors and a fine thread. 7,000 bottles produced. It was bottled in August 2023.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM