# Antonio Madeira

Cette cuvée associe la puissance du Baga à la subtilité de plus de vingt cépages portugais oubliés, pour une expression unique des vieilles parcelles complantées.

## A Palheira 2021

Dao, Portugal

### Région et Vignobles

Ce vin provient du **Dão**, au cœur de la **Serra da Estrela**, le plus haut massif montagneux du Portugal. Cet environnement d'altitude, situé entre **500 et 600 mètres** , modère la chaleur estivale grâce aux brises fraîches de montagne, favorisant une **maturation lente et une acidité naturelle éclatante**. Les sols sont essentiellement **granitiques**, pauvres et sableux, apportant minéralité et précision aromatique.

Les vignes ont en moyenne **60 ans**, certaines dépassant largement le siècle. Elles sont conduites en **complantation traditionnelle**, regroupant **plus de vingt cépages rouges autochtones**. Le **Baga** représente près de 50 % de l'assemblage, complété par des variétés telles que **Jaen, Tinta Amarela, Bastardo** et **Touriga Nacional**. La culture est **biodynamique**, avec un travail exclusivement **à la main et au cheval**, en respect profond de l'héritage viticole et des équilibres naturels.

### Vinification

Les vendanges sont réalisées **manuellement** en petites caisses, avec un tri rigoureux à la vigne. Les raisins sont **égrappés puis pressés délicatement**, avant une **macération préfermentaire à froid de 4 à 5 jours** destinée à exalter les arômes. La fermentation démarre naturellement grâce aux **levures indigènes**, dans de petites cuves ou bacs ouverts, avec **un pigeage manuel quotidien** pendant **12 à 14 jours** pour une extraction douce et progressive.

Après la fermentation, le vin est élevé durant **deux hivers en fûts de chêne français usagés de 400 à 600 litres**. Cette méthode permet une clarification et une stabilisation naturelles, sans collage ni filtration. Le résultat est un vin précis, pur et profondément fidèle à son terroir d'altitude.

Alcool :13,00 %

Composition: 50% Baga, 50% Vieilles Vignes

Dão
D.O.P. SUB-REGIÃO SERRA da ESTRELA
ANTONIO MADEIRA

# A Palheira 2021

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis médium aux reflets translucides, annonçant fraîcheur et finesse.
- **Arômes** : Bouquet complexe de fruits rouges sauvages, grenade et herbes sèches, enrichi de notes minérales granitiques, de sous-bois et d'épices douces. Des touches florales de violette et de rose apportent élégance et raffinement.
- **Bouche** : Profil tendu et linéaire, mariant fruit rouge juteux et nuances minérales savoureuses. Tanins fins et ciselés, acidité vibrante, finale longue, saline et désaltérante.

## Le Saviez-vous ?

Le nom **A Palheira** désigne le modeste abri où les vignerons entreposent leurs outils. En choisissant ce terme, Antonio Madeira oppose volontairement l'image du « château » à celle de ce lieu humble mais essentiel, symbole de la **réalité du travail paysan** et de l'âme véritable du vignoble.

## Accords Mets et Vin

- **Perdrix rôtie aux châtaignes** : un gibier qui fait écho à la profondeur terrienne et minérale du vin.
- **Agneau grillé au romarin** : l'accord parfait avec les notes herbacées et la fraîcheur du fruit.
- **Risotto aux champignons sauvages** : un mariage d'umami et de minéralité, amplifiant le caractère salin du vin.
- **Fromages portugais affinés** : équilibre harmonieux entre intensité et fraîcheur, dans un esprit régional.

94

**Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)**

*The single-vineyard red 2020 A Palheira comes from one of the two best vineyards worked by Madeira, a 60- to 100-year-old plot planted on granite soils with a field blend of many varieties dominated by Baga. It matured in a 600-liter oak barrel for 18 months. It has a moderate 13% alcohol and a pH of 3.66 with 5.77 grams of acidity. In 2020, he lost 50% of the crop because of frost in March, and the remaining grapes were more concentrated. So, the wines are a little more powerful and feel a little riper than the wines from 2021. 880 bottles produced. It was bottled in August 2022. I also had a preview of the 2021 that was sourced from a different vineyard, and the wine was very floral, perhaps a little more reductive and showing a little like some wines from the Canary Islands.*