



## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE MADÈRE : UNE PLONGÉE DANS LE SIÈCLE XIX

Située dans l'océan Atlantique, à environ 500km au large de la côte ouest du Maroc, Madère est un archipel portugais autonome. L'île principale, également appelée Madère, avec ses 55km de long et 20km de large, devient d'importance cruciale à partir du XVIIème siècle dans le cadre du commerce triangulaire, avec ses vins capables de traverser les océans ! Au siècle XVIII-XIX l'économie est florissante et même l'indépendance des États-Unis est arrosée par du vin de Madère.

Le tournant...

L'oïdium se propage sur l'île à partir de 1851 avec des effets dévastateurs. Le phylloxera atteint son pic de virulence en 1877 et le vignoble est presque anéanti, avec un marché viticole sur les rotules (-95% de la recette de l'île).

Notre dégustation nous permettra de traverser le temps et le vécu de cette île, ses incertitudes et angoisses face à l'inexorable et lent déclin. Mais dans ce tableau il n'y a pas que des teintes sombres!

Malgré les très petites quantités, des vins exceptionnels ont été conçus à cette époque et se sont bonifiés pendant 40, 60, 100 ans en fût. Une large partie des maisons de production que nous aurons l'opportunité de goûter n'existent plus...

Seuls leurs vins continuent à vivre, dans les caves de quelques nobles familles, négociants locaux, ou dans les quelques flacons, parfois les derniers au monde, appartenants à des collections privées...

Cette capsule d'un demi siècle entre 1850 et 1900 sera agrémentée par la présence de **Ricardo Diogo, gérant de la maison Vinhos Barbeito**, qui nous fait l'honneur de partager son vécu et son expérience en tant que producteur et historien.

Côté cuisine, le Chef de Le Portugais, nous accompagnera à son tour avec des recettes de la cuisine madeirense inspirées de l'époque.

LIEU: **Restaurant Le Portugais**, Boulevard du Pont d'Arve 59, 1205 Genève

DATE: le jeudi 1 décembre 2022 entre 18h30 et 23h00

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 1450.- CHF



**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## PROGRAMME DE LA DÉGUSTATION

Apéritif avec Ricardo Diogo de Vinhos Barbeito

Introduction à la culture viticole de Madeira au siècle XIX et son évolution depuis.

Série 1 - Sercial (2 vins)

Série 2 - Verdelho (2 vins)

Entrée

Série 3 - Boal (2 vins)

Plat

Série 4 - Malmsey (2 vins)

Sélection de fromages

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)

PRIX CHF 1450.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl

IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**