



Association

OPUS VINS

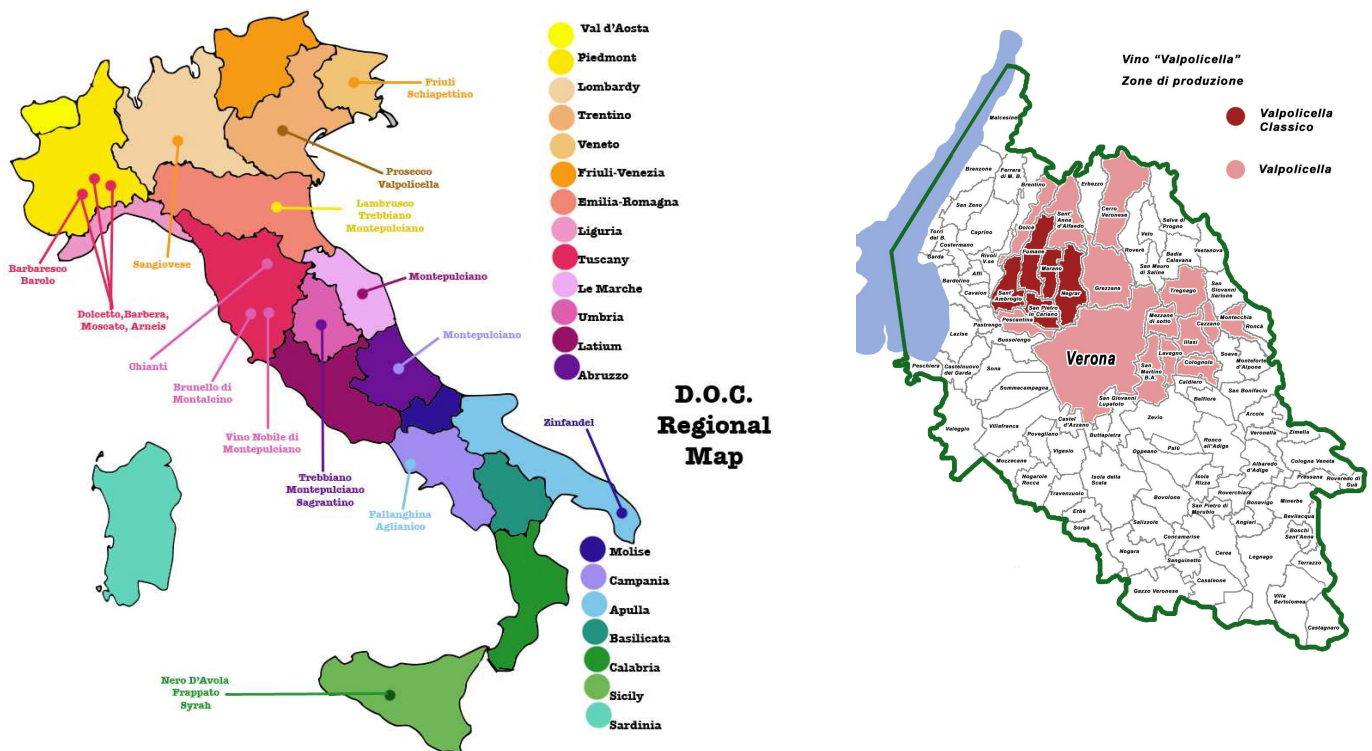
Valenciennes

Dégustation du 22 septembre 2017

Le Grand Hôtel - Valenciennes

ITALIE - VALPOLICELLA

L'appellation s'étend sur 6000 ha au nord de l'Italie (entre Vérone et le lac de Garde).



Le terroir est complexe avec des cépages autochtones.

Historiquement, cette appellation est sans intérêt et les vins produits sont médiocres (disponibles en pizzeria !). Mais, il y a une trentaine d'années, un petit groupe de vignerons décide de faire de la qualité : travail des sols, sélection de cèpes, taille courte etc.).

De plus, historiquement, on faisait du vin de paille (sur des vins rouges). Cette technique a inspiré la réalisation d'un nouveau produit : Amarone. 5 à 8 semaines de paille (dessèchement) au lieu de plusieurs mois pour les vins de paille, puis une vinification qui pousse la fermentation alcoolique au maximum pour consommer quasiment tout le sucre. On obtient ainsi un vin sec faisant partie des plus grands vins du monde.

Nous dégusterons ainsi trois types de vins :

- Valpolicella classique.
- Valpolicella Amarone.
- Vin de paille.

Les domaines éventuellement accessibles pour déguster et acheter :

- *Villa Spinosa*
- *Monte Santoccio*

VALPOLICELLA Classico Superiore DOC. Figari 2012. Villa Spinosa

Nez : Frais, gourmand.

Bouche : Belle acidité. Assez léger (vin de soif).

VALPOLICELLA Classico Superiore DOC. Il Velluto 2010. Meroni

Nez : Amande. Chocolat.

Bouche : Kirsch. Matière soyeuse. Très fin et élégant avec une belle longueur.

Une belle surprise : la Rolls des Valpo classiques !

AMARONE della VALPOLICELLA Classico DOCG 2012. Villa Spinosa

Nez : Fumé. Tabac.

Bouche : Fruits noirs. Chocolat. Réglisse. Matière impressionnante. Charpenté mais d'une grande souplesse.

16°, mais un vin qui n'est pas chaud.

AMARONE della VALPOLICELLA DOCG 2009. Ferragu

Ce domaine est l'un de ceux qui ont créé l'appellation.

Nez : Fruits noirs. Caramel chocolaté.

Bouche : Minéral. Graphite. Des amers en finale.

AMARONE della VALPOLICELLA DOCG. Basaltico 2005. Ernesto Ruffo

Nez : Mûre. Cassis.

Bouche : Acidulé. Salin.

AMARONE della VALPOLICELLA Classico DOCG 2001. Villa Spinosa

Nez : « Alcooleux ».

Bouche : Cacao. Plus d'astringence que les précédents. Très « alcoleux ».

VALPOLICELLA Ripasso. Classico Superiore DOC 2010. Monte Santoccio

Ce vin a subi une double fermentation (très rare). On remet des bactéries pour relancer la fermentation (et on repasse den cuve).

Nez : Fenouil.

Bouche : Fenouil encore. Fermé, étriqué. Difficile à goûter.

RECIOTO della VALPOLICELLA Classico DOCG 2015. Meroni

« Recioto » et « Passito » sont les deux appellations pour le vin de paille.

Nez : Pomme Granny (caractéristique des vins sans soufre).

Bouche : Pomme, poire et fruites rouges. Totalement fou ! On dirait un poiré d'Eric Bordelet !

Garde de 50 à 100 ans !

PASSITO ROSSO. Veneto IGT. Stella 2011. Monte Santoccio

Bouche : Framboise. Tabac. Cacao. Caramel. Poivre... Superbe !

