



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

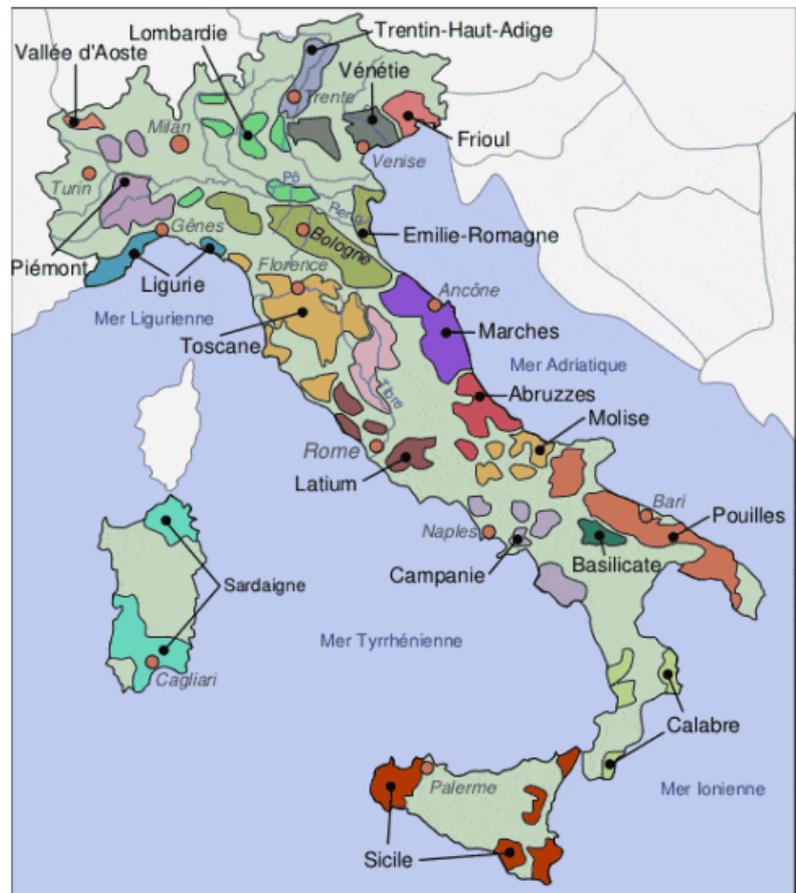
Dégustation du 26 mars 2024

L'Escargot - Valenciennes

Voyage en ITALIE

L'Italie est le troisième des plus grands pays viticoles du monde (800 000 ha de vignes). Comme en France, on trouve du vin partout sur le territoire.

La dégustation de ce jour nous emmène de la Sicile au Piémont (Nord-Ouest), puis en Vénétie (Nord-Est).



NERO D'AVOLA. Cuvée ZioPaolo 2020. Vino Lauria

Vin de Sicile.

Cépage : Nero d'Avola.

Nez : Fruits. Très agréable.

Bouche : Graphite. Minéral. Presque salin (terroir volcanique).

Un vin facile.

LANGHE. Cuvée Prunotto 2018. Occhetti

Vin du Piémont (près de Barolo) : terroir du Nord opposé au précédent.

Cépage : Nebbiolo

Teinte très clair (cépage à gros grains mais avec peu de peau).

Nez : Léger (sans commune mesure avec la puissance en bouche).

Bouche : Tanins puissants. Epicé, poivré. De l'acidité très marquée (comme un vin blanc).

Un vin de grande garde (encore 10 ans sans problème).

Les vins suivant sont de la région de Vérone (Vénétie).

VALPOLICELLA Superiore 2011. Ferragu'

Millésime facile (ouvert).

Nez : Complexe avec des arômes secondaires : cuir, zan, poivron cuit.

Bouche : Pulpeux, poudreux et long. Griotte, chocolat.

Elevage en bois neuf (100%) et pourtant le bois est très peu perceptible.

Un vin de grande garde (encore 15 ans).

VALPOLICELLA Superiore. Cuvée Campogadis 2011. Ernesto Ruffo

Nez : Plus évolué encore que le précédent (une pointe d'oxydatif).

Bouche : Très long. Plus fin que le précédent : les tanins sont plus fondus et le vin est plus posé, plus en place et pourtant avec un potentiel de garde supérieur.

L'élevage est ici fait avec 100% de bois usagés.

Deux Amarones : Vins réalisés avec des raisins séchés sur paille pendant 3 à 4 mois. A l'image d'un vin de paille mais sans sucres résiduels. Les rendements sont très faibles (< 25 hL/ha).

AMARONE della VALPOLICELLA. Classico 2010. Monte Santoccio

Nez : Riche. Fruits. Moins évolué que les précédents.

Bouche : Rigide. Finale sur des tanins avec de l'astringence. Très beau néanmoins.

Très grand vin de garde. Très jeune malgré ses 14 ans (sera superbe dans 15 ans).

AMARONE della VALPOLICELLA. Cuvée Velluto 2008. Meroni

Nez : Pierre à Fusil. Soupe de fraises. Poivré.

Bouche : Très long avec plus d'acidité. Soupe de fraises et poivre à nouveau. Les tanins sont serrés mais enrobés par l'alcool.

Encore beaucoup de potentiel...

Deux vins moelleux rouges : *Comme un vin de paille mais avec des sucres résiduels.*

VINO ROSSO VERONESE. Fior di Basaltico. Ernesto Ruffo

Le vin est réalisé avec assemblage de millésimes.

Nez : Mure. Myrtille.

Bouche : Magnifique.

A déguster sur des fromages à pâtes persillées, du chocolat ou seul pour lui-même...

RECIOTO della VALPOLICELLA. Il Velluto 2015. Meroni

Nez : Eau de vie de marc.

Bouche : Très agréable, fluide avec une belle acidité. Droit et étonnement frais.

Avec le repas :

CHAMPAGNE. De Sousa. Cuvée 3A

Assemblage de 3 grands crus de la côte des blancs qui commencent par A (Ay, Avize et Ambonnay).

