



## Villa Medoro Trebbiano d'Abruzzo 2014

Les Abruzzes sont une région viticole située dans le centre de l'Italie, à la latitude de Rome, mais le long de l'Adriatique et au sud des Marches. Parmi les vins des Abruzzes, on peut distinguer certaines appellations liées aux cépages caractéristiques de l'Italie. Parmi ces appellations figure le **Trebbiano d'Abruzzo** qui est classé en DOC (Denominazione di Origine Controllata) depuis 1972.

Le **Trebbiano d'Abruzzo** est exclusivement un vin blanc produit dans les provinces de Chieti, de l'Aquila, de Pescara et de Teramo. Le cépage Trebbiano local, aussi connu sous le nom de Bombino Bianco, peut être complété par d'autres cépages accessoires. Élaborés à partir du Trebbiano indigène, les vins blancs Trebbiano d'Abruzzo présentent alors une remarquable complexité et une véritable aptitude au vieillissement.

Voici l'appellation de prédilection de Villa Medoro, dans laquelle elle excelle particulièrement. Un blanc intense au nez, distillant des senteurs fruitées fines et élégantes, et offrant en bouche une fraîcheur étonnante. **Un superbe blanc 100% Trebbiano !**

### Caractéristiques du vin



Domaine : Villa Medoro  
 Millésime : 2014  
 Appellation : Trebbiano d'Abruzzo  
 Couleur : Vin blanc  
 Cépage : 100% Trebbiano d'Abruzzo  
 Terroirs : sols argilo-limoneux  
 Viticulture : vignes cultivées en pergola et espalier  
 Vinification : macération pendant 8 à 10h à 5-6°C, fermentation en cuve inox à 14-16°C  
 Degré en alcool : 12.5 %  
 Elevage : en bouteille

### Dégustation & accords

Œil : robe jaune pâle  
 Nez : intense, sur le fruit  
 Bouche : un vin magnifique d'arômes et de fraîcheur  
 Boire à partir de : 2015  
 Boire avant : 2017  
 Ouvrir : 1/2 heure avant  
 Servir : à 10-12°C




**Accords met/vin** : à déguster à l'apéritif, sur des poissons, une bouillabaisse...

**Wine Advocate - Robert Parker**

Domaine noté : **Recommended** (Domaine recommandé par Wine Advocate - Robert Parker)

Ventes vins en cours ([/#vente-vin](#)) Guide du vin ([/fr/guide-achat-vin](#)) Vin d' Italie ([/fr/guide-achat-vin/italie](#))

Soave ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave](#)) Pieropan ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave/pieropan](#))

 (<http://www.facebook.com/share.php?u=http://www.1jour1vin.com>)  (<http://twitter.com/share?related=http://www.1jour1vin.com>)  (<https://plus.google.com/share?url=http://www.1jour1vin.com>)

## Domaine Pieropan - Soave Classico 2013 ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave/pieropan/9740-vin-blanc-domaine-pieropan-2013](#))

Soave Classico ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave](#)) - Vin blanc ([/fr/guide-achat-vin/vin-blanc](#))



ITALIE



BLANC



VENDU À  
L'UNITÉ



BOIRE OU  
GARDER

Notes : Wine Enthusiast **91/100**, Parker **89/100**

« Les parfums rappellent le chèvrefeuille, le jasmin et les zestes d'agrumes. La bouche offre des notes de pomme verte, de poire Williams et de nectarine ainsi qu'une belle acidité. Une note d'amande blanche signe la finale. » (Wine Enthusiast 2015 - Kerin O'Keefe)



[/fr/img/products/pieropan-soave-classico-etiq\\_5603a62f469ff.jpg](#)

Devenez membre, c'est gratuit !

Achetez vos vins Pieropan au meilleur prix en direct d'Italie, inscrivez-vous pour être invité à la prochaine vente privée !

Site noté ★★★★★

par 3533 clients ([voir les avis](#)) ([/fr/regions/loadavis](#))

JE M'INSCRIS

Caractéristiques du vin

Caractéristiques du vin

Dégustation & accords

Domaine

Avis des experts

Avis des clients



Domaine :	Domaine Pieropan
Millésime :	2013
Appellation :	Soave Classico
Région :	Italie
Couleur :	Vin blanc
Cépage :	85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave
Terroirs :	sols volcaniques à une altitude entre 100 et 300m
Vendanges :	manuelles mi-Septembre pour le Trebbiano et mi-Octobre pour la Garganega
Viticulture :	biologique certifiée
Vinification :	



érafage et pressurage. Fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C en cuve de ciment émaillée

Degré en alcool : 14 %

Elevage : sur lies fines en cuve ciment émaillée

## Dégustation & accords



Œil : robe couleur jaune paille aux reflets verts

Nez : frais et délicat. Arômes de fleurs de vigne, de cerise

Bouche : sèche et sapide. Harmonieuse et équilibrée

Boire à partir de : 2015

Boire avant : 2020

Servir : à 8-10°C

**Accords met/vin** : se mariera bien à l'apéritif ou avec des plats à bases de légumes comme des asperges, des petits pois, des courgettes, des poissons de mer ou d'eau douce.

## Domaine Pieropan



Plus d'informations sur le **Domaine Pieropan** et ses vins en cliquant ici ([//fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave/pieropan](http://fr/guide-achat-vin/italie/vins-soave/pieropan)).

## Avis des experts

PARKER

### Wine Advocate - Robert Parker

Vin noté (guide 2014) : **89/100** (*Très bon vin*)

Domaine noté : **Recommended** (*Domaine recommandé par Wine Advocate - Robert Parker*)

A propos du vin : Un rapport qualité-prix fantastique, le Soave Classico 2013 est un assemblage de Garganega et de Trebbiano di Soave élevé en cuve béton. La cuvée dessine un portrait très authentique du Soave grâce à des notes minérale qui définissent la trame de pêche mûre, de poire et de melon blanc. Le vin est croquant et la texture fluide.

WINEENTHUSIAST

### Wine iEnthusiast

Vin noté (guide 2015) : **91/100**

A propos du vin : Les parfums rappellent le chèvrefeuille, le jasmin et les zestes d'agrumes. La bouche offre des notes de pomme verte, de poire Williams et de nectarine ainsi qu'une belle acidité. Une note d'amande blanche signe la finale.

## Ca' Viola Bricchet Barbera d'Alba DOC 2012

La Dénomination d'Origine Contrôlée (DOC) **Barbera d'Alba** est une dénomination italienne de la région du Piémont, reconnue DOC depuis le 27 mai 1970. Seuls ont droit à la DOC **Barbera d'Alba** les vins rouges récoltés à l'intérieur de l'aire de production définie par le décret. Les vignobles autorisés se situent en province de Coni. Les quelque 2.500 hectares de vignobles **Barbera d'Alba** autorisent une production annuelle d'environ 44.000 hectolitres.

Cépage autorisé : Barbera 100%

Le **Barbera d'Alba** se présente généralement sous une robe rouge rubis avec des reflets grenats, se montre vineux au nez, intense et caractéristique, sur une bouche puissante et légèrement tannique. Le vin **Barbera d'Alba** peut vieillir 5 - 7 ans et se rapproche en qualité d'un Barolo. Le Barbera d'Alba est considéré en Italie comme une des meilleures appellations ayant recours au cépage de Barbera. Les vins proposés par des producteurs tels Renato Ratti ou Ornella Corregia semblent confirmer cette réputation.

Giuseppe Caviola, Beppe pour les intimes, est un consultant éminemment connu au Piémont pour les conseils avisés qu'il dispense à plusieurs propriétés du coin. Depuis 1991, il dirige aussi son domaine de 10 hectares à Dogliani. Sa cuvée Bricchet est un modèle de Barbera par sa texture veloutée, son élevage et la qualité de son fruit.

« De magnifiques arômes de myrtilles et de raisin accompagnés d'une jolie minéralité. Le vin est corsé, avec une belle acidité, énormément d'intensité et une texture soyeuse bien équilibrée. Un Barbera complexe, très subtil qui combine richesse et finesse. A boire dès maintenant »

94/100 - James Suckling - Mars 2015



## Cantine Paolini Nero d'Avola 'Baglio Amafi' Sicilia 2011



### Toute la splendeur fruitée du Nero d'Avola

Cantine Paolini Nero d'Avola 'Baglio Amafi' Sicilia 2011 est un vin mono-cépage de nero d'Avola provenant de différents vignobles situés autour de Marsala.

Après les vendanges et une sélection rigoureuse, les raisins sont égrappés et légèrement pressés. La fermentation, la macération et la maturation ont lieu dans des cuves en inox afin de conserver le fruité typique du nero d'avola que la vinification s'évertue de sublimer !

### Conseils de dégustation

- Potentiel de garde : Jusqu'en 2018
- Température : 14-16°C
- Degré d'alcool : 13,5 %
- Domaine / Embouteilleur

Cantine Paolini  
91025 Marsala (Tp), Italy

### Une forte identité méditerranéenne

La Cantine Paolini est située à Marsala, au cœur historique des vignobles siciliens, à 130 km au sud-ouest de Palerme. Cette coopérative viticole, avec environ 1 000 membres et quasiment 3 000 hectares de propriétés, est aujourd'hui l'une des plus importantes de la région méditerranéenne. D'importants investissements ont permis de moderniser les vignobles et ont transformé l'ensemble en l'une des meilleures 'Cantine Sociale'.

L'encépagement est typique d'un grand domaine sicilien avec des cépages autochtones (grillo, ansonica, grecanico, catarratto, nero d'Avola et frappato) complétés par des cépages internationaux (syrah, chardonnay et viognier). La Cantine Paolini se distingue par son excellent rapport qualité / prix, surtout en ce qui concerne les vins rouges !

## Critiques et Notes

*Mundus Vindi 2014* : (cuvée 2011) **Médaille d'ARGENT**

*Jancis Robinson* au sujet du nero d'avola :

« Ce cépage rouge à la réputation qui ne cesse de croître est l'un des meilleurs de Sicile. Dans des conditions idéales, il produit des vins à la couleur intense, au caractère marqué par la prune et le chocolat, au taux élevé de tanins et à l'acidité décente. »

*Guida ai Vini di Sicilia* :

« Depuis trente ans, la Cantine Paolini, située au cœur du terroir fertile de Marsala, cultive le raisin dans cette région et incarne la fusion parfaite entre la tradition artisanale et les innovations techniques. »

## Notes de dégustation

La Cantine Paolini fait partie des vigneron siciliens qui prouvent avec talent qu'il est possible de conserver des traditions ancestrales tout en adoptant les règles de viticulture moderne. L'avenir viticole de la propriété sera marqué par sa région d'origine puisqu'elle a décidé de mettre l'accent sur les variétés de cépages locaux et de limiter l'acquisition de nouveaux fûts. Rester régional et traditionnel n'est pas incompatible ni avec un savoir-faire œnologique dernier cri, ni à des chais à la pointe de la technologie : le domaine en est la preuve.

Il n'est donc pas étonnant que la Cantine Paolini ait réussi, à partir du vieux cépage sicilien nero d'Avola, à élaborer une cuvée 2011 stylée et magnifiquement parfumée. La robe présente une couleur rouge cerise sombre avec des reflets violets. Son bouquet respire la joie de vivre à l'italienne et exhale de subtiles notes herbacées de thym et de romarin, de délicieux parfums de fruits mûrs, de cerise, de grenade, de mûre et un soupçon d'épices orientales. Au palais, c'est un fort caractère qui se dévoile, corsé, fruité, juteux, structuré, avec des tanins très soyeux et bien intégrés. La finale est marquée par des arômes de fruits rouges.

Majestueusement élaboré pour une dégustation 100 % plaisir et prédestiné en tant qu'accompagnement d'un bon plat de pâtes, d'une délicieuse pizza ou encore d'un rôti à l'italienne !

## Torrevento Castel del Monte Riserva 'Selezione Pedale' 2010



### La tradition moderne

L'Azienda Vinicola Torrevento est implantée à Corato, dans les Pouilles, à 43 km au nord-ouest de Bari, au cœur d'un paysage accidenté et aride nommé les Murges. C'est ici que le domaine le plus important de l'appellation, Castel del Monte, cultive 450 hectares de terre, dont 400 de vignes. 'Castel del Monte' tire son nom d'un édifice datant de l'époque de Frédéric II (empereur des Romains, XIII<sup>e</sup> siècle) et qui se trouve non loin du domaine. La bâtisse principale de la propriété est, quant à elle, un ancien monastère bénédictin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Depuis sa fondation en 1948, Torrevento s'est développé jusqu'à devenir « un domaine exemplaire aussi bien sur le plan du développement durable qu'en matière de protection de l'environnement » (Gambero Rosso) et compte aujourd'hui parmi les meilleurs producteurs du sud de l'Italie.

Se faisant, la propriété est restée fidèle à ses origines et cultive, aujourd'hui encore, en grande majorité des cépages autochtones tels nero di troia, bombino nero, bombino bianco, moscato reale, pampanuto et aglianico. S'y ajoutent les cépages italiens falanghina, fiano, primitivo, montepulciano et negroamaro. Les cépages internationaux tels le chardonnay, le cabernet sauvignon, le merlot et le sauvignon blanc ne jouent qu'un rôle mineur. Le domaine est de plus resté fidèle au traditionnel système alberello, c'est-à-dire à la taille en gobelet, tandis qu'il utilise les techniques les plus modernes pour la gestion des vignes, comme par exemple un système de surveillance électronique pour lutter contre le mildiou et des pièges à phéromones afin de combattre les parasites. La cave est elle-aussi dotée des équipements les plus modernes.

On ne peut s'empêcher d'admirer encore et toujours l'excellent rapport qualité / prix de cette propriété qui est sans conteste l'une des adresses les plus fiables du sud de la botte.



## 32 mois en cave

Le Torrente Castel del Monte Riserva 'Selezione Pedale' 2010 est un mono-cépage de Nero di Troia. Les raisins proviennent tous des collines de la région DOC appelée 'Castel del Monte' située dans les Murges, au nord de la province de Bari, sous-région des Pouilles. Les parcelles sont marquées par un terroir argilo-calcaire. Les vignes se situent à une altitude comprise entre 400 et 500 mètres et présentent une densité de plantation aux alentours de 4500 ceps/ha. Après des vendanges manuelles, on procéda à une macération et une fermentation dans des réservoirs inox. Après le soutirage, le vin fut élevé pendant 8 mois dans des réservoirs inox avant de passer 12 mois dans de grands fûts de chêne. Beaucoup de travail donc, surtout pour un vin de cette catégorie de prix. On sent la différence.

## Conseils de dégustation

- Potentiel de garde : Jusqu'en 2020
- Température : 16-18°C
- Degré d'alcool : 13 %
- Domaine / Embouteilleur

Torrente SRL  
70033 Corato, Italy

## Critiques et Notes

*Gambero Rosso 2014 : YYY (3 verres)*

« Le Castel del Monte Rosso Vigna Pedale Riserva est désormais abonné aux 3 verres. La cuvée 2010 de ce Nero di Troia s'avère fraîche, détendue et équilibrée. C'est un pur plaisir de le boire. »

*I Vini di Veronelli 2014 : 3 étoiles – Excellent vin*

À propos du domaine : « Le siège du domaine se trouve dans un ancien monastère du XVIIIème siècle, acquis en 1948 avec les terres environnantes par la famille Liantonio. Au cours des dernières années, d'importants travaux de restructuration ont été effectués afin de doter la cave des équipements les plus modernes. »

*Falstaff : 91 points*

« D'un rouge rubis soutenu, sombre et attrayant. Le nez est fin et complexe, exhalant des arômes de cerise et de chocolat, un peu de mûre, très clair et très précis. Juteux et rond au palais avec un peu de poivre vert en milieu de palais, de légères notes de résines aussi, persistant et clair, du fondant lors de la finale. »

*Bibenda Associazione Italiana Sommelier 2014 : (Pour le domaine) 4 grappes (4/5)*

## Notes de dégustation

Les meilleurs fûts d'une cuvée, un grand vainqueur des célèbres 3 verres au Gambero Rosso, une édition limitée... Quand on entend ça, on croirait rêver. Et pourtant, il est parfois juste de prendre ses rêves pour des réalités, surtout quand on a affaire à l'Azienda Vinicola Torrente qui nous propose son Castel del Monte Riserva 'Selezione Pedale' 2010. Ce dernier fait figure d'ambassadeur de la viticulture sud-italienne : vinifié à 100 % à partir d'un cépage local, le Nero di Troia, c'est un véritable prodige qui, après plus de 32 mois passés en fût et en bouteille, se présente sous son meilleur jour.

## Carvinea Montepulciano Merula 2011



### Un excellent mono-cépage Montepulciano

La cuvée 2011 du 'Merula' est un mono-cépage de montepulciano. Les vignes, âgées de 8 ans, prospèrent à une altitude de 70 mètres sur un terroir composé de travertin calcaire. Environ 4 500 ceps poussent par hectare. Les vendanges ont débuté au cours des derniers jours de septembre et ont duré jusqu'à la première semaine d'octobre. Le rendement obtenu fut de 5 000 kg par hectare. À une macération de 2 à 3 jours à une température de 12°C a suivi une phase de fermentation à température contrôlée. Une fois tiré, le vin fut élevé pendant une période de 8 à 10 mois en fûts de chêne français avant de vieillir en bouteille pendant 15 mois de plus.

### Conseils de dégustation

- Potentiel de garde : jusqu'en 2017
- Température : 14-16°C
- Degré d'alcool : 13,5 %
- Domaine / Embouteilleur :

Azienda Agricola Carvinea  
72012 Carovigno – BR, Italy

### Un domaine innovant, moderne et prometteur

C'est en 2002 que Beppe di Maria a pris les rênes du domaine Carvinea, dans la région des Pouilles au sud-est de l'Italie, plus précisément à Carovigno, à 30 km à peine à l'ouest de la ville de Brindisi, au beau milieu d'un splendide paysage méditerranéen. Di Maria a commencé par rénover une magnifique ferme du 15<sup>ème</sup> siècle avant de planter ses vignes sur les 9 hectares environnants, avec en majorité des ceps provenant d'autres régions. On

trouve à Carvinea notamment du montepulciano, de l'aglianico, de la variété à la renommée internationale petit verdot et du cépage autochtone Negroamaro. Les rendements restent volontairement réduits sur toutes les parcelles des vignobles. Le propriétaire Di Maria a fondé une cave moderne et le célèbre œnologue italien Riccardo Cotarella l'assiste et le conseille pour tout ce qui concerne la vinification. Les efforts payent et le domaine Carvinea a très rapidement conquis la région Alto Salento. D'après la référence des guides de vin en Italie, Gambero Rosso, « la cave de Beppe di Maria est encore toute récente, mais un niveau de qualité étonnant et constant a été atteint, malgré l'élargissement progressif de l'assortiment ».

## Critiques et Notes

*Gambero Rosso 2014 : YYY (3 verres sur 3)*

« La cuvée Merula 2011, un mono-cépage fermenté à partir de montepulciano, se fait remarquer parmi les vins de la maison Carvinea : au nez, des parfums de réglisse et de fenouil ; très agréable en bouche, avec une impression générale de fruit frais. »

*Gambero Rosso 2015 :*

**À propos du domaine :** « La cave de Beppe di Maria est encore toute récente, mais un niveau de qualité étonnant et constant a été atteint, malgré l'élargissement progressif de l'assortiment. C'est ainsi que le domaine Carvinea vinifie dans la région Alto Salento des vins concentrés et richement fruités – grâce à des rendements par hectare relativement bas – une technique à toute épreuve (...). »

*Bibenda 2014 : (pour le domaine) 4 grappes (sur 5)*

« Le projet de Guiseppe di Maria prévoit une gestion de ses vignes basée sur de faibles rendements par cep et de continuer à préserver un équilibre sain des sols et du micro-environnement des vignobles. »

## Notes de dégustation

La cuvée 2011 du Merula a été vinifiée avec des vignes de 8 ans seulement. Et cette performance est déjà anoblie par les trois verres Gambero Rosso, la plus haute mention du célèbre guide italien des vins.

La robe brille d'un intense rouge rubis. Le bouquet envoûtant regorge d'arômes de fruits rouges secs, de réglisse et de chocolat noir, auxquels viennent s'ajouter des parfums de cuir, de tabac et un soupçon de minéralité. On ressent l'influence du climat méditerranéen. Au palais, le vin est saisissant, rond en bouche et présente un équilibre fascinant entre le fruit et le bois. La finale est d'une pureté à toute épreuve et ce délicieux Merula saura perdurer encore longtemps après la dégustation.

Le guide italien des vins Gambero Rosso, référence en œnologie, a récompensé la cuvée Merula 2011 pour son excellent rapport qualité/prix !



Ventes vins en cours ([/#vente-vin](#)) Guide du vin ([/fr/guide-achat-vin](#)) Vin d'Italie ([/fr/guide-achat-vin/italie](#))

Barolo ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo](#)) Pira ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo/pira](#))

(<http://www.facebook.com/share.php?u=http://www.1jour1vin.com>) (<http://twitter.com/share?related=http://www.1jour1vin.com>) (<https://plus.google.com/share?uri=http://www.1jour1vin.com>)

## Luigi Pira - Barolo Serralunga 2011 ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo/pira/9741-vin-rouge-serralunga-domaine-luigi-pira-2011](#))

Barolo ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo](#)) - Vin rouge ([/fr/guide-achat-vin/vin-rouge](#))



ITALIE



ROUGE



VENDU À L'UNITÉ



BOIRE OU GARDER

Le **Barolo Serralunga** distille au nez un bouquet frais et typique de l'appellation, avec des notes élégantes de cuir, de foin, de terre et d'épices. Le vin laisse déjà entrevoir en bouche le côté soyeux des tanins et un équilibre magnifique avec une longueur splendide. **Un vin de plaisir, tout simplement !**



([/fr/img/products/luigi-pira-barolo-serralunga-2009-etiquette.jpg](#))

**Devenez membre, c'est gratuit !**

Achetez vos vins Pira au meilleur prix en direct d'Italie, inscrivez-vous pour être invité à la prochaine vente privée !

Site noté ★★★★★

par 3533 clients ([voir les avis](#)) ([/fr/regions/loadavis](#))

**JE M'INSCRIS**

Caractéristiques du vin

Caractéristiques du vin

Dégustation & accords

Domaine

Avis des experts

Avis des clients

Appellation



Domaine :

Domaine Luigi Pira

Nom du vin :

Serralunga

Millésime :

2011

Appellation :

Barolo

Région :

Italie

Couleur :

Vin rouge

Cépage :

100% Nebbiolo

Terroirs :

sols argilo-calcaires

Viticulture :

culture raisonnée sans produits chimiques

Vinification :

méticuleuse et soignée, 7 à 10 jours en cuve inox à rotation horizontale

Degré en alcool :

14.5 %

Elevage : 24 mois en cuves bois de 25 Hl

## Dégustation & accords



Oeil :	robe bourguignonne rouge avec des reflets orangés
Nez :	un bouquet frais et typique de Barolo, avec des notes élégantes de cuir, de foin, de terre et d'épices
Bouche :	le vin laisse déjà entrevoir le côté soyeux des tanins et un équilibre magnifique avec une longueur splendide
Boire à partir de :	2015
Boire avant :	2025
Ouvrir :	1 heure avant
Servir :	à 16-18°C

**Accords met/vin :** à déguster sur un carré d'agneau, des grillades, des volailles rôties, une daube de boeuf...

## Domaine Luigi Pira



Plus d'informations sur le **Domaine Luigi Pira** et ses vins en cliquant ici ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo/pira](http://fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo/pira)).

## Avis des experts

**PARKER**

**Wine Advocate - Robert Parker**

Vin noté (guide 2014) : **91/100 (Millésime 2010)** (*Vin formidable*)

Domaine noté : **Recommended** (*Domaine recommandé par Wine Advocate - Robert Parker*)

## Avis clients

Pour publier un avis sur un vin acheté sur 1jour1vin, identifiez-vous (<http://www.1jour1vin.com>) et rendez-vous sur votre compte.

## Barolo

La Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie (DOCG) Barolo est une dénomination italienne du Piémont. Souvent appelé « Roi des vins, Vins des Rois », le Barolo est issu du cépage principal de l'appellation : le Nebbiolo. Les Barolo présentent beaucoup de similitudes avec la classification et vinification des vins de Bourgogne. Les appellations communales les plus fameuses sont ... Plus d'informations sur les vins de Barolo ([/fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo](http://fr/guide-achat-vin/italie/vins-barolo))



# Antinori Chianti Classico Riserva 'Badia a Passignano' 2010



## Le meilleur du Sangiovese

Antinori Chianti Classico Riserva 'Badia a Passignano' 2010 est un mono-cépage de sangiovese, qui puise ses origines sur les terres du domaine voisin à Tignanello, où l'on retrouve de vieux ceps de la variété reine en Italie. La parcelle présente une densité de plantation de 5000 à 7000 pieds par hectare, taillés de façon classique, en cordon.

Les vendanges ont été effectuées parcelles par parcelles, selon la maturité des raisins dans les différents vignobles. Chaque parcelle fut vinifiée séparément. Après avoir été rigoureusement sélectionnés, les raisins ont été égrappés puis délicatement pressurés, avant que le moût, en permanence remonté, ne fermente dans des réservoirs inox. La fermentation alcoolique dura environ 7 jours. Les vins macérèrent encore deux semaines sur les peaux. Après avoir été soutirés, ils ont été mis en fût de chêne français et hongrois pour la fermentation malolactique. Il s'ensuivit un élevage de 14 mois en fûts de chêne hongrois de 300 l et en barriques de chêne français de 225 l. Pour l'assemblage, on utilisa seulement les meilleurs fûts (les autres furent utilisés pour le simple Chianti Classico). Le vin fut alors mis en bouteille et vieillit encore 12 mois avant d'être mis sur le marché.

## Conseils de dégustation

- Potentiel de garde : jusqu'en 2020
- Service : ouvrir 1h30 avant la dégustation
- Température : 16-18°C
- Suggestion gourmande : risotto aux truffes
- Degré d'alcool : 14 %
- Domaine / Embouteilleur

Antinori

50123 Firenze , Italy

## Onze siècles d'histoire

Le domaine Badia a Passignano se trouve au nord de Sambuca Val di Pesa et à seulement 3 km au sud de la célèbre Tenuta Tignanello. Le domaine comprend 223 hectares de terres situées à une altitude comprise entre 250 et 300 mètres. Le vignoble est marqué par un terroir calcaire et fait partie des zones les plus fertiles du Chianti Classico, région caractérisée par une riche histoire. Petit retour en arrière...

En 1983, une découverte époustouflante fut faite sur les terres de Badia a Passignano : un cep de sangiovese non-greffé ! Les bâtiments de la propriété ont eux aussi une longue histoire : cet

imposant édifice fortifié est construit en 891, c'est alors un monastère bénédictin. Il appartient ensuite pendant très longtemps à l'une des congrégations bénédictines, les Vallombrosains. Une centaine de moines étudient alors ici, disposant de plus de 6000 écrits. Les archives de l'abbaye attestent que le célèbre Galileo Galilei (« Et pourtant elle tourne! ») y a enseigné les mathématiques en 1587-1588. En 1810, l'ordre de Saint-Benoît est temporairement aboli par Napoléon. Le monastère est définitivement fermé en 1866, après l'unification de l'Italie, et est transformé en bourg fortifié.

C'est seulement en 1987 que la famille Antinori reprend les rênes de la propriété, rachetant les vignes du domaine qui couvrent 56 hectares, une sélection des meilleurs clones de Tignanello, et des plus anciens ! Depuis, l'abbaye est à nouveau entre les mains des moines bénédictins. La famille Antinori en utilise les magnifiques caves voûtées aux murs épais. C'est ici que sont entreposées les 2000 barriques en chêne français.

## Critiques et Notes

*Wine Enthusiast* : **94 points**

« Il s'ouvre sur de subtils arômes de baies noires, de tabac et d'épices exotiques. Le palais est vif et plus expressif, délivrant en son cœur des saveurs de cerise noire juteuse accentuées par des notes de framboise, de poivre blanc, de vanille, de réglisse et d'herbes salines. Ce vin peaufiné est encore jeune, mais structuré par des tanins bien serrés et déjà très fins. À boire entre 2016 et 2025. » – Kerin O'Keefe

*Vinous* : **93 points**

« Le Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2010 de Antinori offre un bouquet où s'entremêlent cerise rouge, prune, cuir, tabac et fumée. Structuré en couches et impeccablement équilibré dans le verre, le 2010 impressionne par sa texture et son aspect incroyablement harmonieux. Cette cuvée du Badia est sombre, voluptueuse et s'appuie sur une finale pure. » – Antonio Galloni

## Notes de dégustation

La Badia a Passignano est l'un des domaines les plus impressionnants de l'empire Antinori. Situé au cœur de la région Chianti Classico, à une altitude comprise entre 250 et 300 mètres, le domaine se fond parfaitement au paysage, telle une majestueuse œuvre d'art.

C'est ici qu'est cultivée la vigne, constituée de vieux ceps de Tignanello, qui donne naissance au vin le plus intime des Antinoris, un grand Chianti Classico Gran Selezione, vinifié comme le sont les Grands Crus français : des vendanges manuelles très consciencieuses de chaque parcelle, une sélection rigoureuse et un égrappage sur table, une fermentation lente et un élevage de 14 mois en barriques, pour ne nommer que les grandes lignes de ce travail très précis.

Il en résulte un manifeste d'élégance, un superbe vin marqué de l'empreinte Antinori et dont la couleur rubis intense ne laisse pas deviner à quel point il est formidable. Son bouquet nous plonge d'emblée dans un rêve toscan des plus merveilleux : il exhale en effet de délicats et subtils parfums de baies rouges (mûre, framboise) et de fruits à noyau (cerise, prune), de légères notes florales (iris, violette), des arômes d'épices (vanille et poivre) et une touche balsamique très attirante (bois de réglisse, menthe). Au palais, il est très représentatif de son millésime : une structure ferme et ample, une texture dense et très fruitée, des tanins veloutés et soyeux, une acidité noble et parfaitement maîtrisée, une harmonie remarquable entre le fruit et le fût et une finale qui offre énormément de fondant, si caractéristique en cela des vins d'Antinori.

Ce n'est pas un blockbuster, c'est un aristocrate pur... il peut se targuer d'avoir obtenu 94 points au Wine Enthusiast, fabuleuse note s'il en est !