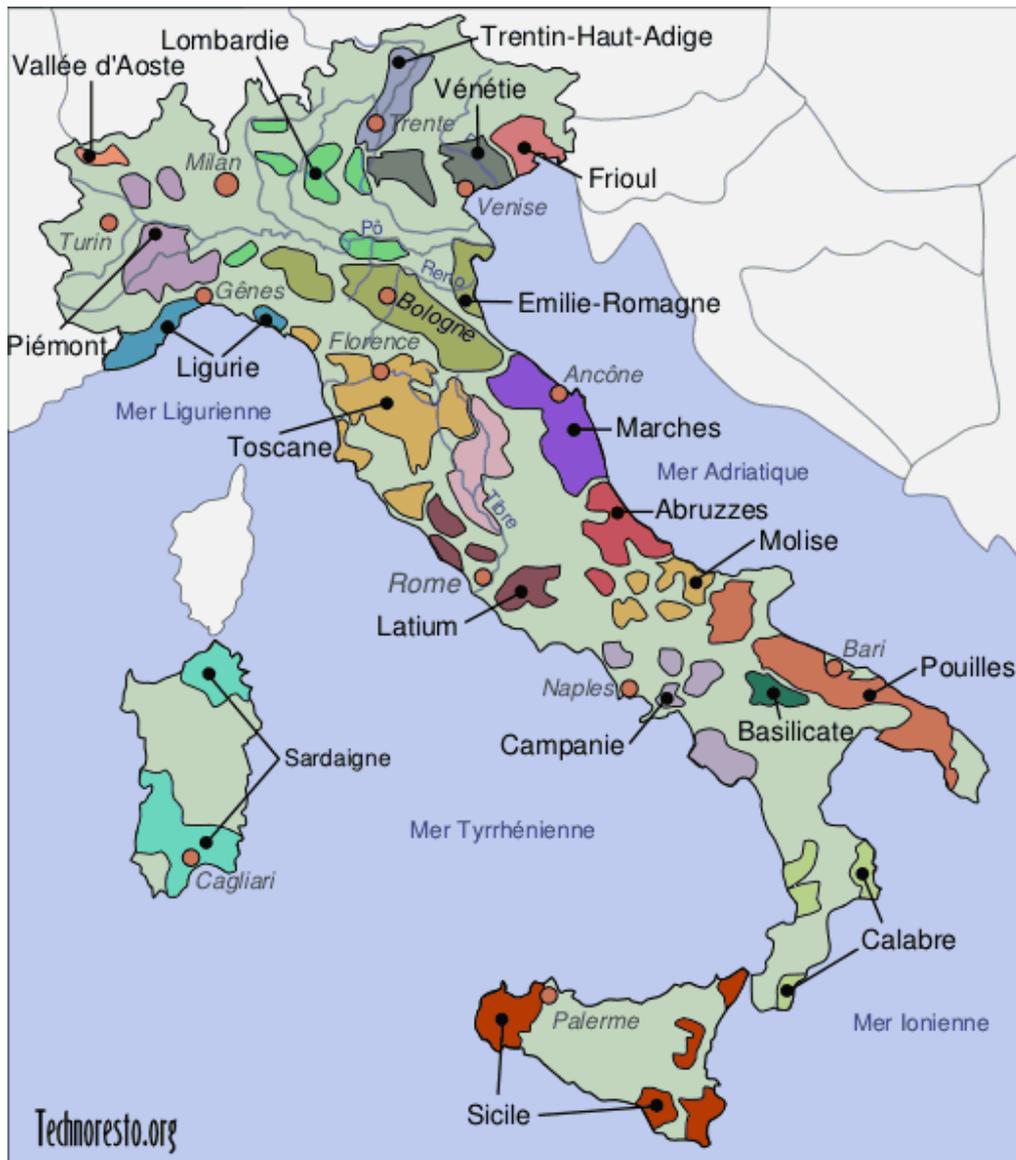


Didier Sanchez

Promenade en Italie, du sud au nord



	<p>«Paceco, Terre Di Zagara», Terre Siciliane: 2016, Rouge, (13,5°), tarif: 19€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en futs</p> <p><u>Cépage</u> 100% Nero d'Avola</p> <p><u>Robe</u> Un peu terne, tuilé</p> <p><u>Nez</u> Complexe, fruits murs, mures, épices, cerise acide, menthol, prune, romarin</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, fin de bouche sur l'acidité, légère astringence en fin de bouche</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie</p>
	<p>«Terre Degli Eremiti», Montepulciano d'Abruzzo: 2016, Rouge, (13°), tarif: 21€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en futs</p> <p><u>Cépage</u> 100% Montepulciano</p> <p><u>Robe</u> Grenat, robe brillante</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez fermé, fermenté, fruits rouges cerise, réglisse</p> <p><u>Bouche</u> Vin sur le fruit, fraîcheur en bouche, beaucoup d'astringence</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie</p>
	<p>«Le Colline dei Filari», Valpolicella: 2017, Rouge, (12°), tarif: 19€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en futs</p> <p><u>Cépage</u> 65 % Corvina, 35% Rondinella</p> <p><u>Robe</u> Violet clair</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez : Régisse (cachou), plantes, bananes, 2^{ème} nez : fruits rouges</p> <p><u>Bouche</u> Peu de matière, fraîcheur, acidité, finesse, final qui s'écroule</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie, fromage</p>
	<p>«Sasisano», Rosso Di Montalcino: 2016, Rouge, (13°), tarif: 25 €</p> <p><u>Elevage</u> 2 ans en futs</p> <p><u>Cépage</u> 100% Sangiovese</p> <p><u>Robe</u> claire</p> <p><u>Nez</u> Menthol, réglisse, poivre, fruits rouges</p> <p><u>Bouche</u> Belle entame, fruits, finesse en bouche, tanins, final sur l'acidité, épices</p> <p><u>Accord</u> Cuisine méditerranéenne, veau</p>
	<p>«Massolino « Parafada »», Barolo: 2014, Rouge, (14°), tarif: 68€</p> <p><u>Elevage</u> 24 à 30 mois en futs</p> <p><u>Cépage</u> 100% Nebbiolo</p> <p><u>Robe</u> Rouge tuilé</p> <p><u>Nez</u> Notes torréfiées, fruits murs, poivre, pruneau</p> <p><u>Bouche</u> Présence des tanins, matière, belle fraîcheur, longueur fruits rouges</p>

PROMENADE VITICOLE EN ITALIE.

(Du Nord au Sud)

Vallée d'Aoste :

Le Val d'Aoste, région autonome italienne enclavée dans les Alpes, abrite la plus petite région viticole transalpine, à peine 600ha.

Cépage rouge : Cornalin

Lombardie : (Frontière suisse, vignes en terrasse, entre 300 et 900 m d'altitude)

Le premier secteur viticole se situe dans les hauteurs des Alpes près de la frontière suisse. Le Nebbiolo est cultivé sur les terrasses à pic des Valtellina DOC et Valtellina Superiore DOCG. Ces appellations se trouvent au sein d'une vallée alpine creusée par la rivière Adda et les vignobles sont élevés à des altitudes basses de 300-400 mètres.

Cépage : Nebbiolo à maturité grâce à la chaleur estivale.

A l'est de Milan au pied des Alpes. La DOCG Franciacorta produit des vins effervescents qui suivent la méthode traditionnelle. avec

Cépage : chardonnay.

Trentin-Haut-Adige : (Vignole entre 300 et 900 m d'altitude, Frontière avec l'Autriche)

La région septentrionale d'Italie se distingue en étant le repère des vins blancs de style germanique dans un pays réputé mondialement pour ses rouges uniques : Pinot Grigio, Gewurztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc et Riesling.

On trouve aussi des assemblages rouges de Cabernet Sauvignon et de Merlot.

Le Frioul : (Frontière Slovénie)

Cette région est fameuse pour avoir rendu ses lettres de noblesse au vin blanc italien.

Des cépages internationaux (Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay) sont assemblés avec les cépages locaux comme le Friulano, le Malvoisie ou encore le Ribolla Gialla.

La Vénétie :

Célèbres vins de Valpolicella, de Soave et les pétillants de Prosecco.

Au nord de Vérone se trouve les vins rouges excellents de Valpolicella. Les producteurs assemblent les cépages Corvina, Molinara et Rondinella.

Tous les vins sont caractérisés par les arômes de cerise et une pointe d'amertume. Les meilleurs ont un aspect sec et acidulé. C'est un vin léger, fruité et à boire jeune.

Les vins de style Amarone s'élaborent avec des grappes de raisin séchées au moins 3 mois puis vinifiées. L'Amarone della Valpolicella DOCG est un vin corpulent aux saveurs puissantes et aux parfums caractéristiques de chocolat, de rhum ambré et de cuir.

A l'est, les fameux vins de Soave sont des blancs secs, à base du cépage local Garganega, aux doux arômes de citron et d'amande.

Au centre de la Vénétie, les cépages rouges internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Merlot prospèrent dans cette zone.

Au nord-est de la Vénétie, les vins effervescents de Prosecco règnent en maître, avec de l'Apero (orange amère, gentiane, rhubarbe) soit Spitz.

Le Piémont : (Alba)

Région de Turin : Le Piémont, avec ses 50 appellations et ses vins rouges de renommée mondiale, est incontestablement une des plus importantes régions viticoles d'Italie.

Barolo et de Barbaresco, des vins exceptionnels élaborés à partir du cépage nebbiolo

Les **Langhe** constituent le cœur de la viticulture piémontaise.

Le Dolcetto d'Alba, cépage Dolcetto, Barbera d'Alba, cépage Barbera

Moscato d'Asti, cépage muscat

LE BAROLO REGNE EN MAITRE

Le **Nebbiolo** règne en maître dans le Piémont. Il produit des vins rouges intenses, structurés, forts en tannins en raison de la présence de sols argileux.

Le **Barolo** a des arômes de violette, de groseille et de réglisse. Il faut le laisser vieillir une dizaine d'années pour que le bouquet devienne expressif derrière sa concentration tannique et son acidité: la robe devient noire, des notes florales aux touches poivrées apparaissent, un parfum de tabac, de cuir, de goudron se mêle à la réglisse.

Le **Barolo DOCG** doit respecter une réglementation stricte qui inclut 3 ans d'élevage minimum, dont 18 mois en chêne et pour les Riserva une durée de 5 ans minimum et 18 mois en fûts.

Le **Barbaresco est considéré comme le cousin du Barolo**, car il diffère très légèrement avec des tannins plus ronds, une robe plus rouge et une évolution plus rapide.

La Ligurie : (Gênes)

La production commerciale de la Ligurie est vraiment faible, certains vins ne sont pas connus en dehors de leur région d'origine. De plus, seuls 750 ha sont en zones DOC sur l'ensemble des vignobles de Ligurie. 80% de la production de la région est représentée par des vins blancs, les vins rouges ne fournissant que 20% du total:

Pour les vins, les cépages autochtones sont les plus utilisés. Nous pouvons nommer des cépages blancs comme le Vermentino, l'Albarola, le Bianchetta et les cépages noirs comme le Rossesse, le Bosco, l'Ormeasco ou le Pollera.

Même si les zones sous DOC ne sont pas nombreuses, il y a quelques vins légendaires qui doivent être mentionnés. Le **Cinque Terre**

Emilie-Romagne :

Le cépage de la région le plus connu est le **Lambrusco** avec lequel les producteurs font un **vin effervescent rouge, frais et sec**.

La fierté régionale est le **Sangiovese di Romagna DOC**, qui produit des vins rouges de Sangiovese d'une robe de couleur rubis, et développent en bouche des arômes de violette.

La Toscane : (Florence)

La Toscane est la région viticole la plus célèbre d'Italie, avec son faste d'antan, ses paysages célèbres pour leur beauté et ses vins aux noms prestigieux.

Elle est la plus ancienne région viticole d'Italie, la culture de la vigne remontant aux Etrusques. La région est en grande partie couverte de collines, le facteur essentiel dans la constitution des terroirs. En Toscane, le climat méditerranéen influe sur la côte tandis que le cœur de la région subit un climat continental dû à la chaîne des Apennins.

Le Sangiovese est le roi de la Toscane, le cépage de base des meilleurs vins. Il a une forte acidité et des tannins très marqués, un degré d'alcool moyen et offre une palette d'arômes fruités et de sous-bois.

La Toscane est célèbre pour ses appellations aux noms mondialement connues. Le **Chianti DOCG**

Très à la mode, le **Brunello di Montalcino DOCG** se situe sur un secteur au climat unique d'influences océaniques et alpines. La législation impose un élevage en barrique de 5 ans minimum, le plus long d'Italie. Il est le seul vin de Toscane composé entièrement de Sangiovese. Il offre des vins corsés et mûrs, aux arômes de cerise noire et de prune et des notes d'herbes et d'épices et disposant d'une complexité résultant des années d'élevage.

Le **Vino Nobile di Montepulciano DOCG** s'établit à l'est de Montalcino autour de la ville de Montepulciano. Il vieillit plus rapidement que le Brunello mais n'a pas sa finesse. Le vin est tannin et les arômes sont terreux.

LES SUPER-TOSCANS

Cette région produit aussi des vins nommés «super-toscans» car ils sortent du cadre stricte des réglementations des DOC de Toscane, mais leur qualité est telle qu'ils se vendent plus chers que les vins de DOC et de DOCG. Des centaines de producteurs produisent des vins d'exception en utilisant les cépages **Sangiovese**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah avec de multiples possibilités d'assemblage. Ils sont estampillés IGT (les vins de pays d'Italie) et les super-toscans les plus célèbres viennent de la **DOC Bolgheri**.

La Ombrie :

L'Ombrie sort progressivement de l'ombre de son voisin toscan grâce à sa production de grands vins italiens à l'image du **DOCG Sagrantino de Montefalco**, un vin rouge qui prend de l'importance sur la scène internationale.

Le secteur de **Montefalco** se trouve au centre de l'Ombrie. Le vin **DOCG** s'élabore entièrement avec du **Sagrantino**, un cépage local de la région.

Les Marches : (Ancone)

La région des Marches est connue pour ses blancs de **Verdicchio** - qui sont un peu à l'Italie ce que le Muscadet est à la France. Mais tout au sud de la région, à la limite avec les Abruzzes, on trouve d'autres beaux terroirs à blanc comme à rouge: ceux du Piceno.

Cépages rouges : Montepulciano et le Sangiovese.

Les Abruzzes :

Le **Montepulciano** est le cépage rouge local cultivé sur les collines de **Teramo**. Il fournit des vins jeunes fruités et épicés, avec une bonne acidité. Il peut donner des vins de garde plus massifs aux puissants tannins.

Le Latium : (Rome)

Les collines du Latium, favorisées par le soleil et les sols volcaniques fertiles, semblent **être naturellement adaptées à la production de vins blancs basés sur divers cépages de type Malvasia et Trebbiano**. Les vins de Rome, dominés par le **Frascati** et le **Marino**, étaient traditionnellement "abboccato" (demi-sec), agréablement doux sans l'être trop. C'étaient des vins faciles, de tous les jours, mais pas élaborés pour durer trop longtemps ni voyager loin.

La Molise :

Le cépage le plus répandu sur ce territoire est le **Tintilia** qui a été classé DOC en 2011.

La Campanie : (Naples)

Le mont Vésuve au sud de Naples fournit un sol volcanique excellent pour la viticulture. Autour de lui, les vignes de la **DOC Vesuvio** donnent naissance au **Lacryma Christi**. Ce nom à la renommée historique désigne une large gamme de produits, des vins blancs, rosés, rouges, effervescents, vins de liqueur et vins de dessert.

Basilicate : (Volcanique, Le Monte Vulture)

Monte Vulture : la **DOC Aglianico del Vulture**, qui porte à la fois le nom de son cépage et de la région. L'Aglianico del Vulture reste le leader absolu de la région en matière de qualité

Les Pouilles : (Bari)

Le talon de la « Botte italienne » avec ses 110 000 hectares de vigne constitue la première région productrice de vin en Italie avec 17% de la production nationale.

Cépages rouges : Primitivo (Soit le Zinfandel de Californie) et Negroamaro.

Calabre :

L'une des facettes les plus originales de ce territoire est l'utilisation de **cépages peu ou pas du tout utilisés ailleurs en Italie**, encore moins ailleurs dans le monde.

Cépages rouges : **Le gaglioppo**

Sicile :

Vin de Sicile : **Cépage Nero d'Avola**

Vin de l'Etna : **Cépage Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio**

Puis le Marsala, le fameux vin blanc fortifié de l'île + Cépage Catarratto et Grillo.

Puis les Muscat de Siracuse et de l'île de Pantelleria,