



Italie 



Giuseppe Quintarelli

Amarone della Valpolicella Tre Terre 2013

HISTOIRE :

Pour les Italiens, un homme incarne l'âme du Valpolicella, c'est Giuseppe (Bepi) Quintarelli, un vigneron perfectionniste, surnommé le Maestro Del Veneto. Giuseppe Quintarelli est décédé en 2012 après avoir vinifié 60 millésimes. Il a eu le temps de former plusieurs grands vignerons de la région ainsi que ses petit-fils Francesco et Lorenzo. Tous les deux perpétuent le savoir-faire de ce domaine mythique de 11ha, juché à 350m d'altitude, près du village de Negrar. Le vignoble est planté en pergola le long de côtes pentus sur des sols de nature volcanique, calcaire et limoneuse. Les Quintarelli ont perfectionné une technique antique appelée Appassimento (passerillage). Les raisins sont strictement triés puis restent plusieurs mois dans une salle naturellement ventilée. Cela permet de concentrer les raisins et de transformer les arômes primaires en arômes tertiaires. Si les cépages plantés sont nombreux, les rendements sont faibles : Corvina, Molinara, Rondinella et Corvinone produisent des Valpolicella Classico Superiore suaves et délicieux, des Amarone puissants et complexes (le Rosso del Bepi est un Amarone déclassé les années fraîches) et le Recioto della Valpolicella est d'une sucrosité enivrante. En avant-garde sur son temps la famille a aussi introduit dans les années 1980 d'autres cépages créant ainsi des cuvées mythiques tel que le Ca Del Merlo et Alzero. Certaines de ces cuvées sont élevées jusqu'à 9 années dans de larges foudres !

APPELLATION : Amarone della Valpolicella Classico

CÉPAGE : Corvina, Corvinone et Rondinella

TERROIR : Volcanique, calcaire et limoneux

RÉGION Vénétie

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16,5%

ACIDITÉ : 5,84 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 3,25 g/L

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, puis séchés sur des nattes en bois jusqu'en janvier. Les raisins sont alors pressés et macérés pendant 20 jours. Le vin est élevé en foudres slovènes pendant 8 ans.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16-18°C

Capacité de garde : 20 ans



NOTES DE PRESSE :

Doctor who : 99/100

Luca Gardini : 97/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Tre Terre désigne les 3 parcelles issues des villages de Negrar, Marano et Sant'Ambrogio. Un Amarone aux tanins prononcés, et épicés avec une acidité marquée. C'est un vin d'une minéralité et d'une sobriété étonnantes. Le nez offre des notes de cerises, réglisse et menthe. La bouche est épicée et saline, avec une finale très persistante. Une interprétation très particulière, plus anguleuse et comme toujours chez Quintarelli, d'une très grande classe !

ACCORDS :

Faisan aux noix et à la truffe, risotto, pâtes fraîches à la sauce au canard, porc effiloché, ragoût de bœuf, viandes braisées

