



Italie 



Giuseppe Quintarelli

Valpolicella Classico Superiore 2017

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 : Valpolicella Classico Superiore
CÉPAGE : Corvina, Corvinone, Rondinella
TERROIR : Volcanique, calcaire et limoneuse
RÉGION : Vénétie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%
ACIDITÉ : 5,5 g/L
SUCRES RÉSIDUELS : 1,75 g/L

ELEVAGE :

Récolte en plusieurs passages pour une maturité optimale. 50% des raisins ont été macérés 3 à 4 jours, directement après récolte et 50% sont passerillés pendant 2 mois. En février, le vin est assemblé avec de l'Amarone pour une seconde fermentation alcoolique (un processus appelé Ripasso). Le vin est ensuite élevé en foudres slovènes pendant 7 ans.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE DE PRESSE :

James Suckling 94/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin offre au nez une explosion épicée et d'agrumes et des notes de graphite qui laissent place à des mûres écrasées et à de l'encens. Des arômes primaires de cerise noire, d'amande et de réglisse laissent place au caractère balsamique et fumé. C'est un vin avec un volume somptueux en bouche, mais sans lourdeur avec une matière dense, concentrée, fine. Un vin avec un grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Ragoût de bœuf, lasagne, viandes braisées, magret de canard

