

Aglianico Doc rg del Irpinia.Studio wine Campanie Italie.

Voici une sélection de vins qui me fait plaisir en premier parce qu'elle est produite dans une des plus romantique et superbe région d'Italie, « La Campania » ensuite parce qu'elle est très joyeuse soyeuse et inédite.

Rencontre de Mattéo Taffuri lors de mes sélections annuelles, je n'ai pu résister à la dégustation de ses jolies bouteilles à tête de poisson. Ma curiosité fut gratifiée par une découverte des plus agréable et ensoleillée. La Campanie et ses sublimes régions de Naples ,Caserte, Sorrente ,Salerne fait tellement rêver ,mais il aura fallut de la patience pour y retrouver des vins tels ceux des dernières années . Pour les vins de Mattéo je renoue exceptionnellement avec le travail d'un consultant, en effet Matteo recherche et consulte les terroirs et producteurs les plus performants des régions Doc et Docg de la Campanie, sa clientèle se trouve dans la grande gastronomie et les hôtels particuliers de la région ; tous deux en quête de qualité pour une clientèle ciblée.Il travaille aussi en directe avec les producteurs en leur nom propre. Pour les vins que je vous présente et pour ses meilleurs clients, il a réalisé sa propre production . Pour ce faire , sont sélectionnés à l'année les meilleurs raisins des viticulteurs attentionnés des provinces Doc et Docg d' Avellino et de Benevento.

Ces régions de collines spectaculaires, riches en dénominations d'origines contrôlées offrent un climat idéal et un terroir volcanique superbe, ils transmettent aux vignobles leur profond potentiel minéral. Matteo pour ses célèbres clients étoilés de la côte a su trouver un équilibre idéal entre la récolte de différentes parcelles et la qualité révélatrice du travail de leurs producteurs.

Vinification et production méticuleuse chez son oncle qui est viticulteur dans la région , et mise en bouteille de première qualité chez un grand professionnel du métier, bref un vrai travail de pro .Le résultat donne des vins riches en parfums, onctueux, amples et ensoleillés.

Gourmandise supplémentaire pour nous l'élevage sous bois de ces vins sous Docg dure très longtemps ce qui nous permet de découvrir des rouges amples ,grassouillets et d'une grande profondeur d'arômes . Pour ce qui est de cette région de la Campanie il y a tant à dire des merveilles que l'ont peu y trouver. Naples et en face les îles de Capri et d'Ishia, Caserte ,Salerne Sorrente et toutes les autres grande villes a elle seules sont un musée à ciel ouvert ,cites antiques, châteaux, palais ,parcs ,églises et tant d'autres monuments historiques. Pareillement la côte d'Amalfi ,spectaculaire joyau naturel ou des dizaines de petites plages attendent les visiteurs. Naples et ses centaines de restaurants et hôtels superbes, la somptueuse Salerne ,les sites antiques de Pompéi et d'Herculanum donnent un faible exemple de tout ce que vous pouvez visiter dans les régions avoisinantes ,je n'oublie pas l'un des élément principaux, la musique classique qui tout l'été auréole de ses murmures la côte entière,.Vous devez absolument assister en été a l'un de ces concerts sur les flancs de montagne de Ravello ou de Possitano ,jamais vous n'auriez imaginé le paradis aussi beau , passionnant et parfumé ; citronniers, orangers, oliviers sont de la fête accrochés ainsi que des centaines de petites maisons romantiques sur les flancs de collines. Pour essayer d'abrégéer ,la gastronomie et ses délicieuses recettes , depuis l'antiquité toute la région est réputée pour ses jardins de fruits et légumes, pour nous il est certain que les tomates et la mozzalela de bufalonne sont très connues ainsi que les célèbres pizza de Naples ,à vos sites , brochures et verres pour la suite ,tellement à découvrir

CEPAGES : Aglianico 100%

Doc rosso ,collines de l'Irpinia dans la zone viticole du Taurasi. Docg.

Vinification en cuves inox spéciales pendant 6 mois et vieillissement en barriques chêne de 2000 l pendant 9 mois. Repos supplémentaire de 9 mois en bouteilles..

SAVEURS INFORMATIONS : première impression visuelle ,la robe est dense et lumineuse , d'un très beau ton grenat foncé aux reflets légèrement orangés .

Après un moment d'aération ,la texture du vin s'intensifie pour atteindre une belle onctuosité et profondeur. En bouche le vins est de suite très plaisant sec et chaleureux mais après 1/2h de décantation il devient très gourmand et pulpeux .Les arômes du terroir grâce aux sols volcaniques sont intenses et directs , les composantes minérales et de délicieux arômes de caramels emplissent la bouche , les saveurs d'argile ,de fruits très murs du style cerises kirsh et prunes rouges cuitent au four patinent le vin sur une belle longueur.

Le vin tout le long de sa dégustation s'intensifie encore .L'équilibre olfactif et gustatif est bien balancé et offre ici un vin très gourmand .

SERVICE : Alcool 13 ° à décanter absolument 30 minutes ou plus pour profiter un maximum de ses supers parfums et saveurs de terroir. Ce genre de terroir justement offre des vins plus typés et concentrés même en blanc qu'il faut valoriser par de grands verres de dégustation.

ACCOMPAGNEMENTS CULINAIRES : vin de viandes et charcuteries par excellence. Bœuf à la moelle ,bœuf braisé à l'origan , bœuf à la crème de morilles, entrecôtes aux oignons , carbonades flamandes ,cailles au foie , à l'orange aux raisins fricassée de cailles aux aubergines ,côtes de veau aux asperges blanquette de veau aux chicons , contre filet aux échalotes ,côtelettes d'agneau au thym et romarin beignets de porc fourrés aux dattes.

GARDE : se gardera entre 5 et 8 ans selon vos caves .