

ARTELIQUIDA ROUGE • ALESSANDRO GRICCIOLI  
TERRA DELLA GRIGIA DE MONTECHIARO  
TOSCANE SIENNE ITALIE

La Famille Griccioli est installée à Sienne depuis les années 1750. Elle est propriétaire de la splendide maison coloniale « Tenuta de Montechiaro ». Les terres sont situées dans la campagne de Sienne à une dizaine de kilomètres de la superbe Place Del Campo, là où se déroule chaque année le très célèbre et spectaculaire 'Palio'. Le domaine s'étend sur 160 ha dont 10 ha sont consacrés à la vigne. Une grande partie est réservée aux oliviers qui produisent ici une huile superbe. Le reste du domaine se partage entre bois et maquis. La vue de la maison ancestrale est spectaculaire sur la campagne de Sienne et nous plonge directement en Renaissance. Alessandro Griccioli, le fils prodige de la famille, est jeune et passionné de vignes. bercé par l'âme du Chianti et par le renouveau du terroir, il a su associer la période classique à celle des vins inédits, rares et particuliers. Le domaine est situé dans la zone AOC Chianti Sélénesi.



Pour commencer sa collection de vins d'auteur, Alessandro Griccioli a pensé à Arteliquida, un vin blanc de dénomination IGT (indication géographique typique), superbe bouteille au charme toscan indéniable en cépages Trebbiano, Malvasia et Viognier. Pour continuer son aventure, il nous a offert en 2010 'Primum Vinum' (Premier Vin) dont il est très fier. Ce vin est irrésistible et comble de saveurs tous les palais. Sa dégustation est élégante et gourmande. Son terroir nous rappelle les belles matières des Brunellos et Chiantis à fière allure et au tempérament royal. En 2012 est arrivé son superbe grand vin Arteliquida rouge composé de Malvasia Nera à 100%. Ce vin raffiné aux parfums envoûtants est une fois de plus une perle précieuse pour les amateurs de sensations fortes. Pour terminer nous arrive le bébé 'Saltimbanco' 100% Sangiovese dont la belle étiquette dessinée par son amie Eugenia Vani rend bien le style léger craquant et canaille du vin qui représente un irrésistible Joker ou conteur d'histoires. Cette superbe région et ce terrible Alessandro nous en ferons voir de toutes les saveurs. Va-t-il continuer à nous surprendre ? Seul le Joker nous le dira.

**SAVEURS ET DETAILS :** 100 % MALVASIA NERA. 18 mois d'élevage en fûts français. 13° Alcool. La robe est d'un pur rubis foncé aux reflets très chatoyants. La texture est élégante et veloutée. De suite explosent au nez les arômes de mûres, framboises et de prunes bleues très mûres. En bouche la matière est sèche, compacte sur des saveurs de fruits noirs, cerises, framboises et graphite. En s'ouvrant le vin révèle au nez une forte intensité de fruits très murs, de balsamique et de cuir. En bouche le vin s'est densifié sur une matière profonde, aux notes de fruits noirs mûrs, chocolat, prunes bleues, mûres sauvages, cuir, épices. Très bel équilibre entre tannins fruités et terroir. Quelques mois supplémentaires en cave feront de lui un must en dégustation. Ses parfums iront en s'amplifiant et ses saveurs minérales reflèteront intensément ce spectaculaire condensé de terroir.

**SERVICE ET GARDE :** Indispensable décantation d'une bonne heure sous peine de rater les arômes complexes du terroir. La décantation permet l'ouverture de la matière, l'expression de ses parfums et le rendu du terroir qui est ici très concentré. Différence souvent spectaculaire en style et en goûts pour ce genre de vin. Garde d'une dizaine d'années en cave.

**CUISINE :** Vin puissant à assortir de repas copieux aux belles matières ; viandes, volailles, gibiers, volailles sauvages, terrines de viandes, pâtés parfumés aux truffes, pâtes odorantes.

*Pinto Billen*

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : [billen.pinto@saveursdetoscane.be](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)