

Il Gelso della Valchetta Veio Park Rome Italie

L'Azienda Il Gelsose situe dans le merveilleux parc Veio au nord de Rome. Ce parc couvre 7000 hectares de terres classées, patrimoine ancestral de Rome , les Romains et les Etrusques en ont fait leur champs de bataille , le fleuve Tibre étant alors l'axe commercial par excellence. Dans ce parc gigantesque qui déborde dans la ville de Rome, cinq musées archéologiques se disputent les plus belles collections antiques .L'histoire ici retient de son passé un panel énorme de souvenirs. Le parc est aussi la maison de la faune et la flore, les espèces y sont très nombreuses et protégées. Il Gelso della....a été crée par Madame et Monsieur Caldani , deux puristes en quête de vins raffinés. Pour parfaire leurs idées ils engagèrent l'œnologue féminin Gaziana Grassini , ensemble ils produisent deux vins Il Gelso et Lilium le chardonay .Tout le domaine est axé sur l'agriculture raisonnée , le terroir est travaillé sans produits chimiques et nourrit par des engrais organiques. Les propriétaires sont des passionnés d'animaux, vous y trouverez les petits ânes les plus adorables qui soient, ils sont chaque année ,les premiers avec les enfants à aider aux vendanges.

Il Gelso en rouge fut planté en 1998 , c'est un assemblage de **75% merlot et 25% cabernet sauvignon**. Sa production est de 32000 bts et la plantation est de 5000 pieds de vignes par hectare. Plus ou moins 1200 kg de raisins par pied de vigne en récolte annuelle, moins quand il le faut. Les deux productions sont soignées au naturel , composts organiques, pas de pesticides ni de....ni de....

Parfums, saveurs : La robe est d'un beau grenat brillant, pur .

La trame du vin est à la foi dense, pulpeuse et fine, elle laisse apparaître de nombreuses jambes glycélinées sur les parois du verre. Les premier nez relate les parfums légers de la terre et du poivron (cabernet s) ensuite en aération, arrivent les parfums composés et agréables du merlot ; les fruits rouges du style cerises sont très présents. La terre fine et la saveur du poivron légèrement caramélisé patine le gras du vin tout en douceur et saveurs. La première impression de bouche est pulpeuse sur des fruits murs et sains. La mâche est fine élégante et concentrée .L'œnologue féminin laisse ici toute son empreinte .

En finale le vin dégage des arômes fins de terre et de kirch, il est parfaitement équilibré et différent des habituels assemblages du style .

Le décanter une demi heure à ses débuts vous aidera grandement à apprécier sa texture particulière. Le sol est composé de tuffeau volcanique donc expressif à souhait.

Décantation: Une demi heure pour adoucir ses jeunes années ainsi que la légère astringence due au cabernet sauvignon, ensuite dans le temps pas de décantation ,juste de beaux verres pour le mettre en arômes et valeurs.

Garde : se gardera 5 ans avec une évolution particulière, la robe perdra une partie de sa belle couleur pour se renforcer sur le panel gustatif, très agréable , fin et surtout inhabituel pour certains amateurs. Pour la Belgique le déguster avant ses cinq premières années sera le meilleur.

Cuisine : Boeuf au fleurie et à la moelle -Boeuf bourguignon-Boeuf de surlonge aux oignons et lentilles aux abricots--Boeuf noir gallois braisé à la bière brune, croûtons au fromage-Boudin cochon / Boudin créoleCarpaccio de veau, miel à la truffe blanche, feta et Granny Smith -Carré d'agneau à la fondue de fenouil, saucisson, lardons et fleurs de thym-Carré d'agneau au thym serpolet aux mirabelles-Carré de porc rôti girolles, mousserons et lentins, grenailles de Noirmoutier et crème d'oseille-Carré de porcelet rôti, laqué au miel, chutney ananas-raisins, basmati au curry rouge kaffir - Carré de veau jardinière-Veau de lait, Topinambours truffés et crème de Petits pois au lard, jus de veau à l'arabica -Côtes d'agneau à la couronne Parmentier-Côtes de veau aux champignons et aux ris de veau-Cuisseau de lapin rôti au thym, mijoté d'oignons et d'orge à la bière sur lie-Cuisses de lapin en papillote au piment d'espelette et à la citronnelle-Roulade de boeuf aux oeufs cuits durs-Médailon de veau au miel d'eucalyptus, purée de potiron -Minute d'agneau en couscous, pois chiches et menthe fraîche