

“Syrah “Stefano Amerighi Cortona Toscane Italie .

Les superbes vignes de Stefano se situent sur une petite colline du nom de Poggiobello di Farneta, dans la magnifique région de Cortona en Toscane. Le charme et l'élégance de ce vignoble sont impressionnants. Après la région de Sienne ou pousse le fameux Brunello vous arrivez dans ce havre d'élégance et de romantisme. La seule vue des lieux vous donne directement le ton du vin qui y est produit. La famille de Stefano possède ces parcelles depuis très longtemps mais le réel potentiel du vignoble fut découvert lors de la production de cette magnifique Syrah que produit Stefano. Le Domaine est travaillé en méthode bio-dynamique, les parcelles sont exposées Sud-Ouest. Chiuso di Cortona est la plus belle partie du vignoble de Cortona, ses douces collines bien exposées offre des vins excellents et aussi célèbres que ceux de Sienne.

Pour ses premières productions de Syrah, Stefano était accompagné de Messieurs Federico Staderini, Dr. Vincenzo Tommasi, Francois Bouchet spécialisés dans la production en méthode bio-dynamique et de bien d'autres collaborateurs qui ont mis sur pied ce petit bijou dédié à la toute belle production. Il faut insister sur l'énormité du travail à faire pour produire des vins aussi délicats destinés aux plus belles tables. La Syrah de Stefano est donc en conséquence de ce dur labeur une Syrah exclusive qui ne ressemble qu'à elle-même et à ceux qui l'ont produite.

Production : le vin est produit en 100 % Syrah sur des vignes de plus ou moins 10 ans d'âge situées sur une altitude de 270 à 350 m et d'une densité de 7000 pieds ha.

Après les vendanges, les grappes de raisins arrivent au chai en petits cageots et sélectionnées une seconde fois sur tables de tris. Certaines raisins sont dirigés dans des cuves à fermentations spéciales et d'autres sont pressés légèrement à pieds avant de passer dans de petites cuves en ciment. Les grappes restent entières pendant la fermentation qui dure plus ou moins 15 à 20 jours. Il n'y a aucun ajout de levures, de soufre, ni de produits chimiques. La fermentation se déroule naturellement pendant les 15 jours sans contrôle de température comme cela se fait habituellement. Après cette première étape le jus est légèrement pressé pour en tirer la meilleure qualité.

Ce jus non débourbé fera sa malolactique dans des fûts de chêne français de 300 l et certains plus grands. Egalement dans cette phase cruciale, pas de pompages ou remontages, la nature fait son travail pendant les 19 mois d'élevage aidée par des batonnages réguliers qui soulèvent les lies et les communiquer au jus. Au moment de la mise en bouteilles, pas de filtration ni de collage, juste quelques grammes de SO₂ pour empêcher l'oxydation.

Le vin passera un an de plus en bouteilles pour être stabilisé.

Production totale 9000 bts ou moins selon le millésime.

Saveurs : robe au ton rubis intense, à la trame onctueuse et soyeuse.

Le premier nez révèle les fruits des bois très murs, le fumé, les arômes du tabac blond.

Le long de la décantation les parfums évoluent vers les épices, le ginseng et l'orange.

En bouche le vin est dense, complet à la mâche savoureuse. Il démarre sur les saveurs de fruits noirs et balsamiques, le tabac perçu en olfactif reste persistant ainsi que les multiples épices, ensuite le composé évolue sur les saveurs de grains de moutarde, cuir, liqueur de fruits, balsamiques, pot pourri de fleurs sèches et j'en passe.....

Garde et dégustation : ce vin a absolument besoin d' une bonne heure de décantation dans sa jeunesse voir plus pour révéler ses parfums et multiples composants. Il change radicalement le long de cette décantation et termine sur une grande finesse malgré sa concentration intense. Ce vin est très naturel et dévoilera ses atouts sur le long terme. A décanter plus ou moins longtemps selon les millésimes et les années de cave. Un vin traité en méthode bio-dynamique peut parfois selon caves vieillir plus rapidement , à suivre au cas par cas .
Ne pas laisser traîner dans des fluctuations de températures fortes.
Utiliser de beaux grands verres de dégustation .

Cuisine : Boeuf à la moelle , boeuf braisé à l'origan , boeuf 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. Mignons d'agneau au poivre vert et mandarines, tartelettes de cailles et oeufs de cailles oignons confits truffes d'été , lardons et champignons sautés. Canard au 5 parfums ,émincés de poulet au citron et à la coriandre, poularde de Bresse braisée à l'estragon. Brochettes de poulet aux aubergines . Pain de viande,roulé aux asperges , côtelettes d'agneau grillées au thym.

Garde : selon vos caves peut se garder 8 à dix ans.

SERVICE : **ANTILLO** une heure de carafe pour patiner le sangiovese qui prend alors toute son élégante allure

JASSARTE : une heure et plus de carafe .

ACCOMPAGNEMENTS CULINAIRES : 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 , carré de porc aux girolles , entrecôte aux oignons , cuisses de lapin rôties au thym mijotée d'oignons , brochettes de poulet à la sauge , mosaïque de porc courgettes tomates et oignons , toutes viandes rôties ,barbecues, pâtés ,charcuteries ...

GARDE : 1/ **ANTILLO** 5 ans de garde avec saveurs en alternances.

2/ **JASSARTE** 8 ans de garde avec une palette aromatique très évolutive.