

Taurasi Docg .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'abrégé ,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%

Taurasi Docg Riserva collines de l'Irpinia dans la zone viticole exclusive du Taurasi Docg. Vinification en cuves inox pendant 12 mois, vieillissement de 2 ans en barriques de chênes de 2000l neuves et d'un an d'âge .Repos supplémentaire en bouteilles de 12 mois. Total 4 ans de production pour obtenir la dénomination Docg. Seules 700 bts en production.

SAVEURS ET INFOS : première impression visuelle, la robe est d'un très beau ton grenat foncé presque brun . La robe est chatoyante , lumineuse et de beaux reflets orangés bordent le vin en aération . En bouche la première sensation est forte ,le vin est sec et gras sur une forte densité de fruits à l'alcool. En décantation d'une heure et plus la magie opère, le vin s'épaissit de plus en plus , révèle une texture soyeuse, ample et veloutée provoquant la gourmands .Suivent des arômes puissants de caramel , de cerises à l'alcool et de prunes cuites . L'argile et le cuir confirment le terroir exclusif de cette magnifique région.. Ce vin par sa densité et virilité n'est pas sans rappeler les Amarones du Veneto ,son panel d'arômes est des plus élégants dominé jusqu'au bout par son terroir minéral.

Il ne faut pas oublier que nous sommes en zone Docg donc terre plus riche et puissante que ses voisines, que cela permet une concentration de production incomparable et un élevage intensif sur un long terme . Le vin est des plus séduisant car il allie puissance ,ampleur et finesse. Il faut le laisser se découvrir le long de la dégustation .

SERVICE 13.5° le vin a besoin d'une heure de décantation minimum et doit absolument être accompagné de viandes et rôties. Sans cette décantation vous ne pourriez retrouver le travail de tout un terroir et ces arômes incroyables de terre ,sous bois, musk, tabac et j'en passe.

GARDE : se gardera 10 ans aisément et plus selon votre qualité de cave