



Italie



Giuseppe Quintarelli

Recioto 2011

HISTOIRE :

Pour les Italiens, un homme incarne l'âme du Valpolicella, c'est Giuseppe (Bepi) Quintarelli, un vigneron perfectionniste, surnommé le Maestro Del Veneto. Giuseppe Quintarelli est décédé en 2012 après avoir vinifié 60 millésimes. Il a eu le temps de former plusieurs grands vignerons de la région ainsi que ses petit-fils Francesco et Lorenzo. Tous les deux perpétuent le savoir-faire de ce domaine mythique de 11ha, juché à 350m d'altitude, près du village de Negrar. Le vignoble est planté en pergola le long de côteaux pentus sur des sols de nature volcanique, calcaire et limoneuse.

Les Quintarelli ont perfectionné une technique antique appelée Appassimento (passerillage). Les raisins sont strictement triés puis restent plusieurs mois dans une salle naturellement ventilée. Cela permet de concentrer les raisins et de transformer les arômes primaires en arômes tertiaires. Si les cépages plantés sont nombreux, les rendements sont faibles : Corvina, Molinara, Rondinella et Corvinone produisent des Valpolicella Classico Superiore suaves et délicieux, des Amarone puissants et complexes (le Rosso del Bepi est un Amarone déclassé les années fraîches) et le Recioto della Valpolicella est d'une sucrosité enivrante.

APPELLATION :	Recioto della Valpolicella Classico
CÉPAGE :	Corvina, Corvinone et Rondinella
TERROIR :	Volcanique, calcaire et limoneux
RÉGION	Vénétie
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	15%
SUCRE RÉSIDUEL :	70 g/L

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, puis séchés sur des nattes en bois jusqu'en janvier. Les raisins sont alors pressés et macérés pendant 20 jours. Le vin est élevé en foudres slovènes pendant 6 ans.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE DE PRESSE :

Decanter : 96/100
James Suckling : 95/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Le Millésime 2011 est un millésime classique, très structuré, avec une complexité épicée et une finale presque sèche. Pour amateurs de vins méditatifs et de grande garde.

Robert Parker: « Un Recioto classique, riche mais jamais lourd, avec des notes de prune séchée, réglisse, tabac et une touche d'orange confite. Potentiel de garde immense. »

James Suckling « Magnifique équilibre entre douceur et fraîcheur, avec des arômes de cerise noire, chocolat amer et herbes balsamiques. Texture soyeuse et longueur impressionnante. »

ACCORDS :

Tarte au chocolat amer, Gorgonzola Dolce, Tajine D'agneau, avec un cigare doux ou un carré de chocolat 85 %.

