



www.marcodebartoli.com


MARCO DE BARTOLI

Italie 



Marco de Bartoli

Bukkuram Sole d'Agosto 2022

HISTOIRE :

Marco de Bartoli est selon Jancis Robinson MW "l'un des vignerons Italiens les plus admirés et le leader incontesté du Marsala". S'il nous a quitté en 2011, ses trois enfants Giuseppina, Renato et Sebastiano, poursuivent la tradition : cultiver les cépages autochtones en agriculture biologique et vinifier les vins de manière naturelle. Grâce aux Bartoli deux immenses terroirs Italiens brillent toujours par l'excellence de leurs vins : Marsala et Pantelleria.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les plus grands vins fortifiés d'Italie viennent de la ville de Marsala, un petit port à l'ouest de la Sicile. Son terroir de grès et de calcaire est propice au cépage Grillo. Elevé en Solera les qualités du vin se concentrent pour donner des notes aromatiques d'un autre temps. Récemment, Tim Atkin MW a placé les Marsala de De Bartoli dans le top 5 des plus beaux vins d'Italie.

En 1984, Marco fait renaître le Passito di Pantelleria. Petite île volcanique au large de la Sicile et produisant uniquement le cépage Zibibbo (Muscat d'Alexandrie), c'est aujourd'hui le plus célèbre vin passerillé d'Italie. La vigne est taillée en "Alberello", une pratique devenue patrimoine mondiale de l'humanité en 2014.

Depuis 1990, le fils de Marco, Renato, produit aussi des blancs secs.

APPELLATION : Passito di Pantelleria DOC
CÉPAGE : Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)
TERROIR : Volcaniques
RÉGION : Contrada Bukkuram,
île de Pantelleria (Trapani), Sicile
VINIFICATION Levures indigènes, 3 mois de
macérations avec les raisins secs,

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

SUCRE RÉSIDUEL : 148 g/l

AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Une partie des raisins sont passerillés deux semaines en Août, la seconde partie est récoltée en Septembre.

Elevé 6 mois en barrique.

NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe est d'un ambre profond aux reflets satinés. Le nez dévoile des notes de mandarinier, d'agrumes confits, d'abricots secs et une touche saline et herbacée. En bouche, le vin est crémeux et intense, avec des arômes de mandarine verte, de gelée de coing et une minéralité saline qui apporte tension et longueur. La finale est persistante, marquée par une subtile note fumée.

ACCORDS :

- Desserts : cassata sicilienne, pâtisseries à la crème, biscuits aux amandes
- Fromages : bleu épicé au miel, pecorino affiné
- Chocolat noir, fruits secs

