

Nom	Concerto
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
Description	De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XI^e siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le sangiovese autochtone bien sûr, qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli' et la référence absolue du domaine, le 'Castello Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et un petit % de malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Depuis le millésime 2017 la famille Mazzei a décidé de mettre en encore plus en évidence le caractères des différents terroirs et de la biodiversité du sangiovese, en créant 3 crus différents du Gran Selezione des 3 communes dans lesquels ils ont des vignobles en propriété. Le Concerto incarne le caractère authentique de la Toscane avec une personnalité robuste et une riche expression fruitée. Le vin allie une structure concentrée à des tanins raffinés et révèle un bouquet aromatique intense de baies mûres, de notes florales et d'épices subtiles. En bouche, il séduit par son fruité généreux, son harmonie et son élégance – un vin de caractère et de profondeur.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Castellina in Chianti (Fonterutoli 450-550m et Siepi 260m d'altitude). Vignes de 17 à 32 ans. Guyot et Royat.
Rendement	5.600 - 7.500 pieds par ha.
Vendange	Manuelle, fin septembre.
Vinification	Vinification classique.
Elevage	18 mois en barriques françaises (70% neuves).
Analytique	Acidité totale: 5,90 g/l
Production	25.000 bouteilles
Notes des critiques	Decanter: 95 jamesuckling.com: 94 Vinous: 94 robertparker.com: 94

Nom	Cala Reale Vermentino di Sardegna
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Vermentino di Sardegna
Cépages	100% vermentino
Description	Sella&Mosca s'étend sur environ 550 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands domaines viticoles d'Europe en termes de superficie. Ses vignobles sont dispersés sur plusieurs régions de la Sardaigne : Alghero, Gallura, Sulcis. Cette diversité de terroirs permet à Sella & Mosca de cultiver à la fois des cépages autochtones comme le Vermentino, le Cannonau (Grenache) et le Torbato, ainsi que des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Sauvignon Blanc. Domaine historique, Sella & Mosca a joué un rôle clé dans le développement de la viticulture sarde, introduisant des techniques modernes et innovantes tout en respectant les traditions locales. Au main du groupe Terra Moretti depuis 2016, le domaine s'est engagé dans des pratiques viticoles durables, en mettant l'accent sur le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles. Il est d'ailleurs certifié Equalitas (=domaine durable). Sella&Mosca, c'est un peu l'histoire de la viticulture moderne en Sardaigne. L'un ne va pas sans l'autre. Fort de ses 550 ha, le domaine propose une large sélection de vins, tantôt à base de cépages locaux (Vermentino, Canonau), tantôt de cépages internationaux (Cabernet sauvignon). Le Cala Reale a une couleur jaune paille profond avec des reflets verts brillants et présente un bouquet intense qui allie un timbre tropical séduisant à des nuances plus classiques de maquis méditerranéen, de baies et d'herbes. Les tons de fruits mûrs en bouche se mêlent à une luxuriante saveur salée, capable de s'exprimer à travers une matière raffinée et précieuse. La finale est longue et minérale, résolument fraîche et savoureuse.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Différents vignobles en Sardaigne - Cordon de Royat et Guyot - âge moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	4.545 pieds/ha - 130 quintaux/ha.
Vinification	Macération préfermentaire à 10°C pendant 12 heures. Pressurage doux et décantation statique à froid. Fermentation en acier inoxydable à température contrôlée. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	4 mois en inox.
Analytique	Acidité totale : 5,2 g/l

Nom	Susucaru Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	3% alicante, 5% nerello cappuccio, 85% nerello mascalese, 4% minnella, 3% uva francesca
Description	La cave de Frank Cornelissen se situe à Solichciata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale. D'origine belge, Frank a toujours été passionné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitter sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichciata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera. Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes. Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là. Le Susucaru Rosso a une couleur rouge rubi lumineuse et des arômes de fruits rouges aux notes minérales. La bouche prolonge le nez, se révélant sapide, parfumée et de belle persistance.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Vignobles situés sur le flanc nord de l'Etna (Picciolo, Malpasso, Campo Re, Crasà, Piano Daini, Feudo di Mezzo). Vignes de + de 50 ans d'âge.
Viticulture	Biologique
Vendange	octobre
Vinification	Eraflage et léger foulage des raisins, macération pelliculaire pendant environ 60 jours en réservoirs d'époxy neutres de 2500 litres à 7000 litres.
Production	32.000 bouteilles
Notes des critiques	Monica Lerner, robertparker.com: 92

Nom	Falanghina del Sannio Serrocielo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Falanghina del Sannio
Cépages	100% falanghina
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. La Falanghina Serrocielo a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe de beaux arômes de fleurs blanches et de fruits à pépins. Attaque souple, structure moyenne, persistant, bel équilibre et finale fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Sélections des meilleurs raisins sur les collines du Sannio. Sol complexe : argile, présence de sable.
Vendange	Manuelle fin septembre à début octobre.
Vinification	Fermentation en cuves inox à une température contrôlée de 16-18°C. 5 à 6 mois de maturation sur lies en cuves inox (batonnage).
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	5 à 6 mois en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 6,50 g/l - sucre résiduel: 2,23 g/l - pH: 3,20