

FICHE D'ARTICLE

Nom	Camarcanda
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Ca' Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	20% cabernet franc, 80% cabernet sauvignon
Description	<p>Angelo Gaja est sans doute le producteur le plus connu d'Italie. Sa réputation, il l'a construite dans le Piémont. Ce n'est qu'en 1994, qu'il achète sa première propriété en Toscane, Pieve Santa Restituta, à Montalcino. En 1996, il achète un deuxième domaine en Toscane, Ca' Marcanda, à Castagneto Carducci, une appellation Bolgheri. Le nom de son dernier projet fait allusion aux interminables négociations qu'Angelo a dû mener pour acquérir ces terres. Le domaine comporte 100 ha de vignobles. Il y cultive surtout du merlot et du cabernet sauvignon, mais aussi du cabernet franc, syrah et sangiovese.</p> <p>Depuis 2000, on y produit quatre vins différents : 1 blanc (Vistamare) et 3 rouges. Le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, avec du merlot, du syrah et du sangiovese, le Bordelais Magari (cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot) et CaMarcanda, leur vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Toscanes Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella.</p> <p>Le Camarcanda a une couleur rouge pourpre très profonde. Le nez est complexe sur des arômes fruités et intensément épicés. La bouche est très concentrée tout en restant soyeuse et harmonieuse. Ce vin est réalisé à quelques centaines de mètres du célèbre S</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire), idéales à la production de vins de garde.
Vinification	Les trois cépages sont vinifiés séparément. Ils sont assemblés après fermentation malolactique et élevés dix-huit mois en fûts de chêne non neufs, suivi de douze mois de vieillissement en bouteilles avant commercialisation. Premier millésime produit : 2000.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques non-neuves.
Recensent scores	James Suckling, jamessuckling.com : 92 robertparker.com: 95

