

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Camarcanda
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2033
<b>Producteur</b>	Ca' Marcanda - Gaja
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	20% cabernet franc, 80% cabernet sauvignon
<b>Description</b>	<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 2018 a un nez le côté végétal se présente sous la forme d'essence de romarin grillé et de lavande. Le vin présente une belle profondeur et une belle dimension, et suffisamment de richesse textuelle pour l'adoucir. Au fur et à mesure que le vin avance en bouche, il révèle des arômes plus substantiels de fruits noirs, d'épices et de chocolat. Ce vin est réalisé à quelques centaines de mètres du célèbre Sassicaia.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire), idéales à la production de vins de garde.
<b>Vendange</b>	Mi-septembre - fin septembre
<b>Vinification</b>	Les trois cépages sont vinifiés séparément pour 15 jours.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques non-neuves.
<b>Analytique</b>	Alc: 14,5% vol
<b>Recensmentscores</b>	robertparker.com: 95 Wine Spectator: 95 jamessuckling.com: 94

