

Nom	Contrada
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Cos
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	11,50% vol
Description	Le domaine COS est situé en Sicile, près de la ville de Vittoria, dans la province de Ragusa, au sud-est de l'île. Il se trouve au cœur de la région viticole de Cerasuolo di Vittoria, qui bénéficie de la seule appellation DOCG de Sicile. Aujourd'hui, le domaine est principalement géré par Giusto Occhipinti et Giambattista Cilia, après le départ de Cirino Strano, qui est retourné à sa carrière de médecin. COS se distingue par son engagement envers des pratiques agricoles biodynamiques et ses vinifications en amphores. Le domaine COS est reconnu mondialement pour son approche non-conventionnelle et sa capacité à exprimer l'identité unique de la Sicile à travers ses vins. Bien que situé sur le même parallèle que Tunis, COS parvient à nous surprendre par la fraîcheur et la finesse de ses vins. Le terrain à forte dominante calcaire n'y est certes pas étranger, mais le respect de l'environnement et le travail en biodynamie y sont également pour beaucoup. COS est d'ailleurs célèbre pour sa vinification en amphores d'argile, une méthode ancienne qui permet une micro-oxygénation douce et met en valeur la pureté du fruit et le terroir. Les vinifications sont naturelles, c'est-à-dire que les vins sont produits avec un minimum d'interventions, sans levures sélectionnées ni additifs chimiques. Et à tous ceux qui diront que ce type de vins ne vieillit pas bien, je vous invite à déguster des vieux millésimes de Pithos Bianco ou de Cerasuolo, vous changerez vite d'avis. Le Contrada déploie un nez envoûtant de cassis mûr, de réglisse et d'épices de boîte à cigares, une invitation irrésistible à découvrir sa puissance. En bouche, ce rouge sicilien révèle un corps généreux et une texture enveloppante, où les tanins fermes caressent le palais. Des notes intenses de mûres, de prunes et de cerises écrasées s'entrelacent avec des touches plus profondes d'herbes séchées, de terre cuite, de cuir et de viande fumée, offrant une complexité fascinante grâce à un vieillissement soigné. La finale est longue, structurée, un véritable tourbillon de saveurs qui laisse une empreinte durable.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Bastonica, Vittoria (RG), dans le sud-est de la Sicile, à une altitude de 230 mètres. Le sol est composé de sable, de consistance moyenne, avec un sous-sol calcaire.
Rendement	8.000 pieds/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre - début d'octobre.
Vinification	Fermentation spontanée sur les peaux avec des levures indigènes.
Elevage	Maturation en fûts de chêne de Slavonie.
Notes des critiques	jamessuckling.com: 93 Monica Lerner, robertparker.com: 92

