

Nom	Derthona Costa del Vento
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Vigneti Massa
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description Vigneti Massa est un domaine familial qui trouve ses origines dès 1879. Située à Monleale, à l'extrême est du Piémont, la propriété s'étend aujourd'hui sur quelques 23 ha.

La viticulture est ici totalement consacrée aux cépages autochtones, en particulier au Timorasso, cépage blanc encore méconnu et sous-évalué il y a quelques années, mais qui, grâce au travail et à la ténacité de Walter Massa, est en train de devenir au Nebbiolo, ce que le Chardonnay est au Pinot Noir en Bourgogne.

Walter Massa peut être défini à tous égards comme le père et le pionnier du Timorasso dei Colli Tortonesi. Un vigneron indépendant et courageux qui, depuis les années 70 à la tête de la cave familiale, a réussi à changer, reconstruire et relancer avec succès le visage œnologique de tout un territoire, celui des Colli Tortonesi, cette petite bande de terre piémontaise nichée entre le Monferrato et l'Oltrepò. Le plus grand mérite de Walter Massa, devenu une figure presque légendaire et considéré comme un gourou et un maître de la région, est précisément d'avoir revitalisé un cépage blanc autochtone toujours sous-estimé, qui risquait lui aussi de disparaître, le Timorasso, en y investissant massivement et en devinant son grand potentiel pour donner naissance à des vins passionnants d'une longévité extraordinaire.

La pierre angulaire de la production de Vigneti Massa est donc représentée par le Timorasso, qui, avec le nom de Derthona, est aujourd'hui connu dans toute l'Italie comme le vin blanc typique des collines de Tortona. Les grands vins rouges, produits à base de Freisa, Barbera ou Croatina, ne manquent pas, mais ce sont ici des vins expressifs et non conventionnels, résultat de la maîtrise et du flair créatif de Walter Massa : de véritables perles œnologiques d'un territoire à fort potentiel !

Le Derthona Costa del Vento présente une robe jaune paille. Le nez est complexe et expressif, marqué par des notes florales, de pêche mûre, d'agrumes, ainsi que de subtiles touches d'épices et de minéralité. En bouche, le vin est ample et structuré, avec des fruits mûrs et une délicate note d'amande. La finale persistante est fraîche et vive.

Servir sur terrines, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages puissants ou vieillis

Origine Issu du vignoble Costa del Vento, situé entre 240 et 280 mètres d'altitude sur un sol unique de granit, de schiste et de sable.

Vinification Après la vendange, les raisins du Vigneti Massa Costa del Vento Derthona sont égrappés et foulés, puis subissent une macération à froid de 40 à 45 heures afin d'extraire les arômes.

Elevage Élevage de 12 mois en cuves en acier inoxydable.

Notes des critiques Monica Lerner, robertparker.com: 95

