

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vino Nobile di Montepulciano Oceano
Millésime	2016
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Description	<p>Le domaine qui porte le nom d'une famille noble de Montepulciano a été repris en 2009 par notre compatriote Virginie Saverys. En dix ans Avignonesi est devenu le plus grand domaine viticole régénératif d'Italie. Animée par le respect des ouvriers, des consommateurs et de l'environnement Virginie a banni l'emploi de biocides synthétiques hautement toxiques qui empoisonnent les populations, les sols, l'air et l'eau. Aussi l'usage d'adjuvants provenant de l'industrie tels que levures, colorants, enzymes, tannins, etc est exclu. Convaincue que sans bon raisin il n'y a point de grands vins, Virginie a porté son effort sur la réhabilitation de la viticulture tout en donnant au chai un rôle de surveillance plus que d'intervention. Et aussi le bilan carbone d'Avignonesi est en constante amélioration. Le style des vins évolue plus vers la fraîcheur, la prévalence du fruit et l'élégance. Bref, des vins qui font plaisir à boire.</p> <p>Le domaine Avignonesi compte environ 175ha de vignes pleinement certifiées Biologique et Biodynamique. Tous les vins sont véganes et proviennent exclusivement de raisins cultivés sur le domaine. Depuis 2010 les Nobile d'Avignonesi sont 100% Sangiovese. Ils sont la carte de visite d'Avignonesi. Mais le domaine produit aussi toute une série d'autres vins, souvent à base de cépages internationaux. Les plus connus sont le chardonnay 'Il Marzocco' et le merlot 'Desiderio'. D'autres produits remarquables sont le Vin Santo blanc et le Vin Santo rouge 'Occhio di Pernice' à base de Sangiovese et vinifiés avec des raisins passerillés. Leur élevage dure au moins dix ans en petits fûts de cinquante litres ce qui leur permet d'atteindre une complexité incomparable.</p> <p>Le Vino Nobile di Montepulciano Oceano a une couleur rouge grenat et des arômes très floraux de fleurs de cerisier et de chèvrefeuille, soulignant le caractère cerise-fruit. La bouche est corsée et les tanins bien intégrés avec le fruit. Notes de chocola</p>
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Vignoble Oceano planté en 2002 - 290m d'altitude - exposition nord-ouest - sol d'argile compact
Rendement	5.128 pieds/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	mi-septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox avec levures indogènes. 30 jours de macération pelliculaires. Maturation pendant 22 mois en grands foudres slovènes.
Elevage	22 mois en grands foudres slovènes.
Analytique	Alc. 13,50%
Production	3.379 bouteilles
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Recensmentscores	JamesSuckling.com: 95 Wine Spectator: 90

