

VALPOLICELLA EN CHIFFRES*

RÉGION

Superficie: 8296ha
 Climatologie : Méditerranéen (Dolomites & Lac Garda)
 Pluviométrie: 850 - 1000mm / an
 Expositions: W - S - E
 Altitude: 100-500m
 Sols: calcaire (socle M.ti Lessini), basalt (V.C. orientale), morainique (<150m et Vallée Adige)

ENCÉPAGEMENT

Corvina: 56%
 Rondinella: 20%
 Corvinone: 16%
 Autres natives: 6%
 Internationales: 3%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

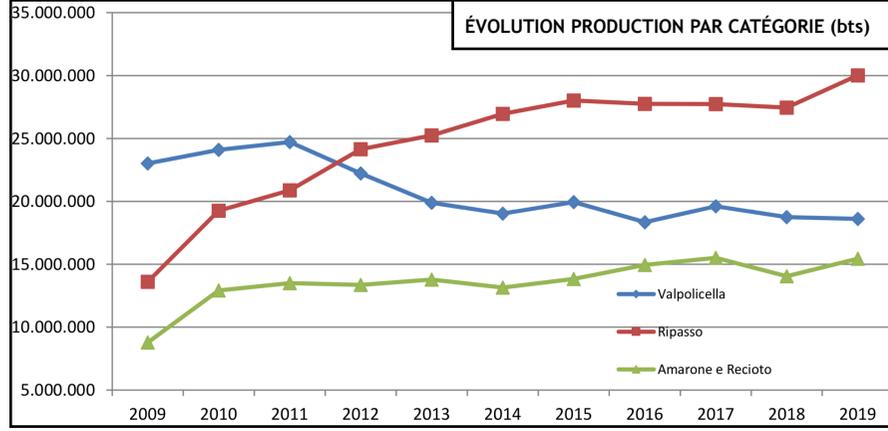
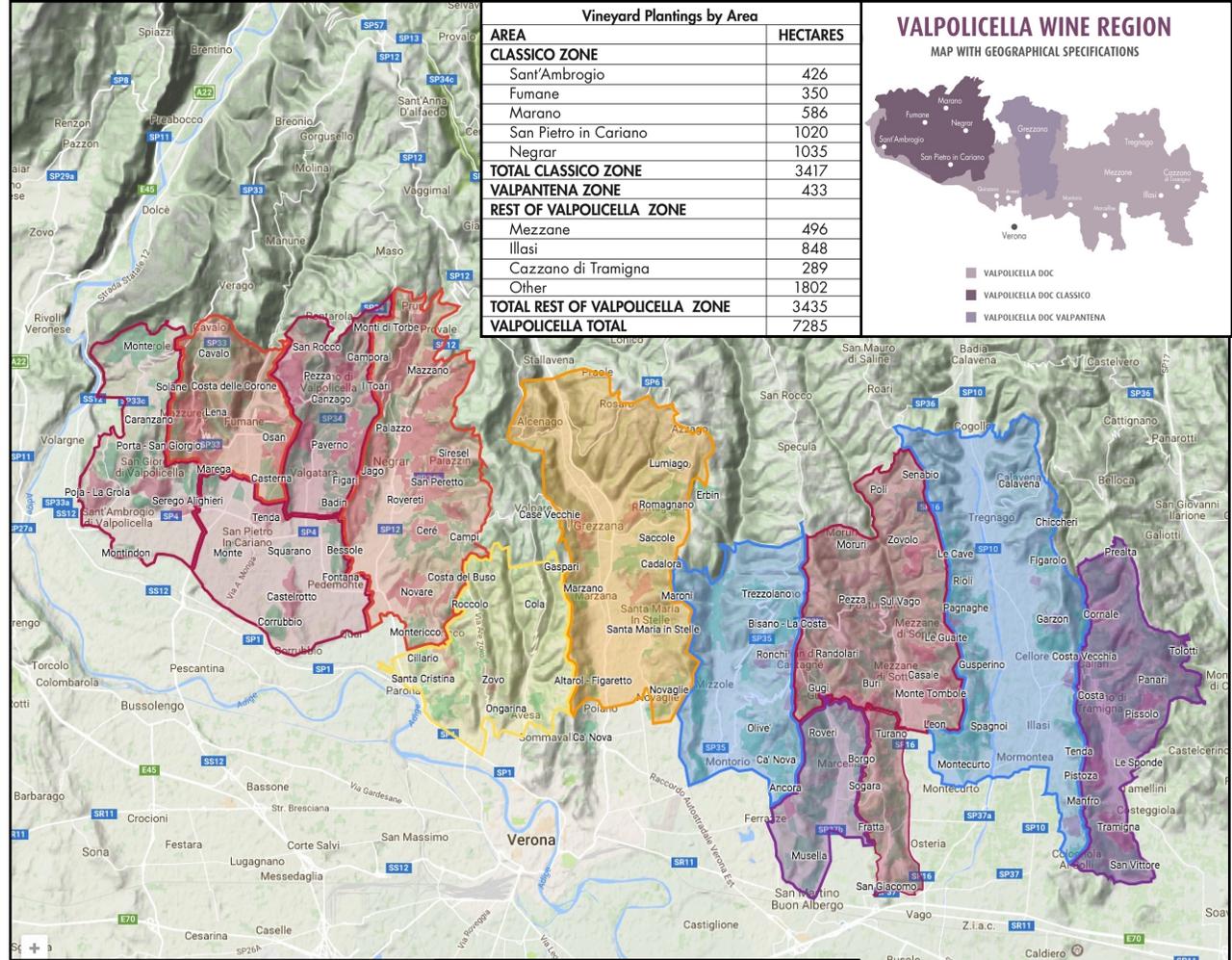
Vignerons: 2271
 Producteurs: 322
 Coopératives: 6

PRODUCTION PAR CATÉGORIE

Valpolicella 17,5M bts
 Valpolicella Superiore 1M bts (6% DOC)
 Ripasso 31,5M bts
 Amarone 15,3M bts
 Recioto 350k bts

Export: 70% (en chiffres d'affaires)
 Production biologique et/ou naturelle: n.c. - voir Programme Durabilité Valpolicella

*Sources: Consorzio Valpolicella 2021



MICHELE CAIMOTTO



Tolochenaz, le 3 février 2022

DÉGUSTATIONS WINE ROSE VALPOLICELLA & APPASSIMENTO

Série 1 - Catégorie Valpolicella, Superiore & Ripasso

Vin 1 - Valpolicella « Ca' Fiui » 2020 - Corte Sant'Alda di Marinella Camerani

Robe rubis Claire.

Nez sur la fraise chauffée, la framboise, légère note végétale-fumée rafraîchissante.

Bouche tendue, marquée par la haute acidité et le tanin vertical.

Agréable équilibre entre les composantes structurelles.

Vin 2 - Valpolicella Superiore 2013 - Monte dei Ragni di Zeno Zignoli

Robe rubis aux reflets bruns.

Nez sur l'évolution, le fruit cuit, le caramel, une tendresse apparente. A suivre des notes de cuir et bois humide.

Attaque en pleine harmonie, soyeuse et subtile, tranchée par un tanin affirmé, légèrement sec, (qui reste tel même après 3 jours d'ouverture de la bouteille).

Remarquable intégration de l'alcool (15%)

Vin 3 - Valpolicella Ripasso « Campo Ciotoli » 2013 - I Campi di Flavio Prà

Robe rubis intense et opaque.

Nez flatteur sur la datte confite, le caramel, le chocolat au lait, puis des notes balsamiques telles le camphre, le menthol.

La bouche est ronde à l'attaque et en parfait équilibre avec l'acidité, mais soulignée par un tanin légèrement asséchant.

Finale longue et saline, umami.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Série 2 - Appassimento p1 - millésime 2015

Vin 4 - Gamarone 2015 - Cave de La Côte di Rodrigo Banto

Robe rubis brillante aux reflets violacés

Nez sur le pruneau et la compote de baies noires, puis caramel, chocolat, torréfaction, vanille, boisé épicé.

Bouche ample, bien extraite et équilibrée entre alcool, acidité et sucre résiduel (10g), avec une fraîcheur balsamique sur l'encens.

Élevage encore perceptible en milieu de bouche, puis il laisse la place à la douceur en finale.

Vin 5 - Amarone della Valpolicella « Ravazzol » 2015 - Ca' la Bionda di Alessandro Castellani

Robe rubis claire brillante

Nez réducteur, SO2 (effet du sol volcanique ?), chocolat au lait, figue blanche confite

La bouche se trouve marquée par l'austérité des composés soufrés qui confèrent tension et verticalité, mais simplifient aussi l'aromatique et l'expression du vin.

Finale longue sur la tomate sèche et l'umami.

Vin 6 - Amarone della Valpolicella 2015 - Marion di Stefano Campedelli

Robe rubis dense et brillante

Premier nez réducteur, végétal, ratatouille aux poivrons. Expression assez opaque.

Bouche tenue par le végétal, poivron. Un tanin poivré tranchant qui contribue à une légèreté apparente.

Finale moyenne.

Série 3 - Appassimento p2 - millésime 2012

Vin 7- Amarone della Valpolicella 2012 - Monte dei Ragni di Zeno Zignoli

Robe rubis claire, brillante

Nez de grande finesse aux tons floraux, puis le caramel et la figue, signes d'un élevage marqué oxydatif.

Bouche fine élancée, à la graine tannique austère, selon certain végétale et marquée par la sécheresse du millésime, il a du mal à se donner.

Finale longue sur la craie.

Vin 8 - Amarone della Valpolicella 2012 - Giuseppe Quintarelli

Robe rubis dense et très concentrée.

Nez signé par le Cabernet avec sa dominante poivron vert-rouge, puis le fruit noir encore frais, signe de grande jeunesse.

Bouche opulente mais sans lourdeur, l'élevage encore marquant amène des amertumes et un tanin du bois encore dominant.

Finale longue, mais besoin de temps pour exprimer au mieux sa complexité.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Série 4 - Appassimento p3

Vin 9 - Amarone della Valpolicella 1998 - Bertani

Robe rubis brune brillante.

Nez sur l'orange amère, le cuire, une nuance oxydative marquée, puis notes de vinaigre balsamique et quinine.

Bouche élancée et évoluée sur le zeste d'orange amère, la tomate. Tanins granuleux exacerbés par l'acidité volatile qui donne de la légèreté, ouvre le bouquet en retro-olfaction, mais signale aussi l'évolution du vin.

Vin 10 - Amarone della Valpolicella 1998 - Allegrini

Robe rubis intense et brillante, encore reflet rose.

Nez sur le fruit frais et confit, l'épice douce et le chocolat. Grande intégrité portée un sucre résiduel supérieur aux autres vins du line up ?

Bouche ronde, où le tanin se trouve enrobé par la douceur. Finale de belle persistance et remarquable jeunesse pour ce vin caressant.

Série 5 - Appassimento p4

Vin 11 - Amarone della Valpolicella « Costa Sera » 1999 - Masi, Famiglia Boscaini

Robe rubis évoluée, brillante aux reflets bruns.

Nez sur le fruit sec, la noix, liqueur d'amande, caramel.

Bouche ronde et caressante sur la confiserie, le cuir, soutenue par un tanin précis et enrobé.

Boisé présent mis en relief par le l'alcool qui se dissocie à l'oxygénation. Finale longue et sapide.

Vin 12 - Amarone della Valpolicella « Vigneto Monte Lodoletta » 1999 di Romano dal Forno

Robe acajou aux reflets bruns.

Nez très porté sur l'oxydation, macération de noix, alcool à brûler, pétrole, bouillon concentré de légumes / senovis, pain d'épice et chocolat.

Bouche plus intégré que le nez, qui montre une énorme concentration et une rondeur discrète (millésime difficile selon Romano).

Retro-olfaction sur la noix, le fruit confit (datte), chocolat, balsamique, végétal fumé - pharmaceutique.

Finale longue et saline.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

« Pasta e fagioli » à la mode vénitienne avec finition à l'huile d'olive d'Arquà Petrarca aromatisée à l'ail et romarin

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Rodrigo Banto et à l'équipe de la Cave de La Côte pour leur accueil si chaleureux, ainsi qu'à tous les vigneronnés présentés, pour leur temps lors de nos échanges et leur support dans la compréhension des subtiles différences qui rendent cette appellation un phare dans le panorama viticole italien !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

