



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE NEBBIOLO & VINIFICATION À CHAPEAU IMMERGÉ

Toujours dans le cadre de la « nouvelle » esthétique du vin et des pratiques viti-oeno qui nous y amènent nous examinons aujourd'hui une technique propre au Piémont (et à la Bourgogne) qui est celle du chapeau immergé.

Il s'agit d'une « infusion » pensée sur le moyen-long terme (30-60 jours) qui conduit à des textures structurées mais caressantes malgré la concentration tannique du cépage. Il n'y a aucune action qui relève de l'interventionnisme autre que le processus mécanique de poser une grille sur le chapeau de marc afin de le garder au milieu de la masse.

La dégustation nous conduira à comprendre si cette technique représente un moyen pour obtenir des Nebbiolo harmonieux et accessibles dès leur jeunesse tout en gardant le potentiel de conservation qui leur est historiquement attribué.

Au fil de la narrative nous côtoierons les vins de producteurs qui emploient cette technique (Roagna, Cappellano, etc.), mais aussi, à des fins comparatives, d'autres acteurs reconnus pour leur finesse de trame qui n'ont jamais opté pour la méthode.

La dégustation sera tenue en compagnie de Fabio Negri, œnologue en chef de la cave Hubert Germanier à Vétroz, ainsi que co-proprétaire d'un domaine émergent sur Sizzano, dans le Nord Piémont.

Au plaisir de vous retrouver en Lavaux avec cette rencontre qui, malgré le thème à l'apparence technique, sera accessible à tous les amateurs du Piemonte et des vins de l'arc alpin.

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin
(déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 4 mai 2022 entre 18h30 et 21h00
PLACES LIMITÉES A 14
PRIX : 240.- CHF

Description de la dégustation :

12 Nebbiolo de haute volée produits dans les vignobles piémontais et de l'arc alpin avec un comparatif entre vinification à chapeau immergé et d'autres méthodes propres à la tradition locale.

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape inspirée de la tradition piémontaise vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch
PRIX CHF 240.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

MICHELE CAIMOTTO

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