

# Casa Marrone Appassimento 'Gran Marrone' 2020 - Bio Casa Vinicola Botter



L'enthousiasme pour l'Appassimento ne semble pas connaître de fin. Pas étonnant, lorsque l'on s'intéresse à cette séduisante cuvée, veloutée, au fruité riche, qui remporte 98 points auprès de Luca Maroni dans son édition 2020. Une délicieuse dégustation se prépare !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Casa Vinicola Botter</b>
Région	<b>Pouilles</b>
	<b>Negroamaro</b>
	<b>Merlot</b>
Cépage	<b>Malvasia Nera</b>
	<b>Cabernet Sauvignon</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Points Luca Maroni

« La qualité de cette cuvée de la Casa Marrone est d'une constance extraordinaire. Une fois de plus, avec l'édition 2020 de l'Appassimento 'Gran Marrone', la maison obtient 98 points de l'expert italien Luca Maroni pour sa qualité exceptionnelle ! »

## Note de la rédaction

Le sud de l'Italie est un coffre au trésor : on y trouve des vignobles ancestraux en mesure de fournir de très bons vins. Et lorsque des vignerons talentueux s'en mêlent, le résultat ne peut être qu'excellent, comme le prouve la cuvée 'Gran Marrone'. Il s'agit du fleuron du domaine Casa Marrone, dans la région des Pouilles, lequel est vinifié en commun avec les spécialistes

de la Casa Vinicola Botter. Les raisins, qui nous proviennent d'un vignoble cultivé de manière écologique, ont séché selon la méthode dite d'Appassimento, afin de prêter au futur vin toute la maturité et tous les arômes fruités que l'on peut attendre d'une bouteille du 'talon de la botte'. Le critique italien de référence, Luca Maroni décerne 98 points pour la troisième fois consécutive !

## Note de dégustation

Ce qui est frappant, dans cette délicieuse cuvée, c'est le cépage negroamaro. Il dote ce vin puissant d'une robe rouge sombre. Le bouquet du 'Gran Marrone' est intense, opulent et rappelle la cerise noire juteuse, la mûre, la prune, mais aussi le chocolat noir, la vanille et la cannelle. En bouche, il propose des saveurs fruitées rondes, sombres et mûres. Les tanins de cet italien du sud sont soyeux et veloutés, l'acidité est subtile et à son apogée. Nous avons bel et bien là une cuvée méridionale aux accents croquants chaleureux et riches et au charme démesuré. « Un vino di cui innamorarsi » : un vin dont on ne peut que tomber amoureux !

## Accords mets & vin

Notre recommandation culinaire : une pizza ou des pâtes en sauce ragoût épicée, des travers de porc grillés et du fromage bien mûr.

## Domaine

### Un beau succès

L'exploitation familiale Botter est le meilleur exemple lorsqu'il s'agit de prouver que compétence œnologique et philosophie orientée sur la qualité peuvent se développer durant de nombreuses générations de manière très positive, tout comme la grandeur d'un domaine. La Casa Vinicola a vu le jour en Vénétie, dans le nord de l'Italie, en 1928. Autrefois, Carlo Botter vendait uniquement du vin en tonneaux. Ses fils Arnaldo et Enzo ont alors lancé leurs propres gammes de vins et la vente de cuvées en bouteilles. Ils ont conquis le marché européen à partir des années 50. Depuis l'an 2000, la famille Botter est également engagée dans le sud du pays, où elle possède quelques vignobles et travaille en partie avec des maisons familiales comme la Casa Marrone. Le style de leur Appassimento notamment rencontre le succès : dans sa région d'origine, il met en valeur le valpolicella et s'associe très bien avec les cépages primitivo et negroamaro. Aujourd'hui, la Casa Vinicola Botter compte parmi les meilleures exploitations d'Italie et ses vins sont connus autant à l'échelle nationale qu'internationale.

## Une vinification complexe pour un résultat brillant

Le vin rouge Casa Marrone Appassimento 'Gran Marrone' 2020 est un assemblage de cépages cultivés en bio : la formule magique contient les variétés negroamaro (40 %), malvasia nera (25 %), merlot (20 %) et cabernet sauvignon (15 %). Les raisins ont atteint une maturité optimale mi-octobre. La méthode d'Appassimento est réalisée de sorte que les baies mûres sont 'tordues' sur le cep afin que l'apport alimentaire soit interrompu et qu'elles sèchent sur place pendant deux semaines. Avec cette technique, les raisins perdent environ 50 % de leur volume et le jus est nettement plus concentré. Ils sont ensuite vendangés à la main et légèrement pressés, avant que la macération puisse commencer. Après une longue fermentation, le vin est élevé durant trois voire quatre mois en fûts de bois.