

'Feudi Studi Rosamilia' Taurasi 2016

Feudi di San Gregorio



Un vin de terroir impressionnant en provenance d'un clos au microclimat spécifique, que l'on ne trouve généralement que sur les cartes de restaurants étoilés ou alors en exclusivité chez Wine in Black !

Type	Rouge
Producteur	Feudi di San Gregorio
Région	Campanie
Cépage	Aglianico
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2034
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Der kleine Johnson : (pour le domaine) 2-3 étoiles (sur 4)

« Un producteur très en vogue de la Campanie. »

Decanter :

À propos du domaine : « Le domaine couvre une superficie de 300 ha de vignobles, réparties en plus de 700 parcelles, dont plus de 200 appartiennent à des familles locales qui vendent leurs raisins à Feudi. Le vigneron Sirch a cartographié chaque parcelle et communique avec les autres viticulteurs par sms et e-mails. Il donne aux producteurs des cours de taille gratuits (sous les conseils de Marco Simonit) et a invité à plusieurs reprises des œnologues talentueux qui partagent leurs expériences avec son équipe. Celle-ci inclut Hans Terzer, du Tyrol du sud, et Georges Pauli, du Château Gruaud-Larose à Bordeaux (Riccardo Cotarella a quitté le domaine en 2007). Plus récemment, le bordelais Denis Dubourdieu a collaboré avec Sirch dans les vignes du domaine et au-delà. »

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Les lecteurs savent que je suis un grand fan de Feudi di San Gregorio et de sa gamme ambitieuse de vins uniques ! Nous avons quelques nouveaux, y compris des vins Fiano provenant des sites Sacconi et Morandi. Nous avons également deux nouveaux vins

à base de Greco provenant des vignobles Chianchetelle (j'adore ce nom) et Nassano. » -
Monica Larner

Note de la rédaction

C'est la notion classique française de terroir qui pousse Antonio Capaldo à s'intéresser de plus en plus aux sols, au climat et à leurs interactions. C'est pourquoi il est connu depuis longtemps comme un véritable spécialiste des terroirs bien au-delà des frontières de la Campanie et de l'Italie. Le point culminant de ses recherches se reflète dans l'édition Feudi Studi, incroyablement réussie. Le vigneron a planté le cépage autochtone aglianico à différents endroits, à des hauteurs diverses ainsi que sur des sols variés afin de déterminer où il exprime le mieux ses caractéristiques.

Le 'Feudi Studi Rosamilia' provient d'une parcelle unique de seulement 0,8 hectares, située à 650 mètres d'altitude et entourée d'un mur de pierre. En France, de tels endroits sont appelés « Clos » et les œnologues ont déterminé que ces murs créent un microclimat spécifique apportant des arômes uniques au vin. Bien que le millésime 2016 n'ait pas encore été évalué, nous sommes convaincus que les notes seront excellentes, à l'image des 95 points Parker de son prédécesseur. Jusqu'à présent, Antonio Capaldo n'offre son vin qu'aux meilleurs tables, et à Wine in Black, en exclusivité !

Note de dégustation

Le nez dévoile des notes de cerise, d'épices et de réglisse portées par une profonde minéralité. En bouche, on distingue une finesse et fraîcheur délicieuses. Sa structure tannique en fait un vin de garde pour au moins une décennie.

Accords mets & vin

Un vin d'une telle densité doit naturellement être accompagné de plats consistants. Nous proposons : rumsteak, côtelettes d'agneau, pâtes au ragoût de gibier, aubergines grillées ou champignons portobello fourrés au fromage piquant.

Domaine

Un précurseur fleuron de sa région

Feudi di San Gregorio (en français 'le Fief de Saint-Grégoire') n'est pas seulement un nom chantant, c'est aussi un domaine dont la renommée n'est plus à faire, et pour cause : il est devenu synonyme du réveil de la viticulture en Campanie, voire de tout le sud de l'Italie.

Le soleil de l'Italie

Le 'Feudi Studi Rosamilia' provient d'une parcelle unique de seulement 0,8 hectare, située à 650 mètres d'altitude et entourée d'un mur de pierre. En France, de tels endroits sont appelés « Clos ». Il s'agit d'un mono-cépage d'aglianico, produit à partir de vignes âgées de 60 ans qui prospèrent sur des sols de sable volcanique. Ce cépage était déjà très apprécié dans la Rome antique. La fermentation des raisins dure trois mois et se déroule dans de petites cuves en inox. Le vin est ensuite élevé pendant 18 à 24 mois en fûts de chêne français dont le degré de torréfaction est moyen.