

'Feudi Studi Candriano' Taurasi 2016

Feudi di San Gregorio



Des vignes d'aglianico, âgées de 70 ans, constituent la pierre angulaire de ce rosso dont l'édition 2016 a été récompensée par 94 points Suckling et Decanter. « L'un des meilleurs depuis longtemps », tout est dit !

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 2038
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points James Suckling

« Un rouge corsé, savoureux et charnu avec beaucoup de cerise noire, d'écorce de fruits, de sauge et de feuilles de tabac fraîches. Des tanins moelleux et bien intégrés ainsi que des notes de thé noir en finale. L'un des meilleurs depuis longtemps. »

93/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le Feudi di San Gregorio 2016 Taurasi Feudi Studi Candriano montre une énorme potentiel et une intensité équilibrée. Le classique millésime 2016 montre des arômes de cerise acidulée, de cassis et de prune sauvage. Ces arômes primaires acidulés et vifs cèdent la place aux épices, à la rose sauvage et au romarin grillé. Le vin est précis et fuselé en bouche avec une belle pointe d'acidité fraîche qui dynamise le tout. » - Monica Larner

Critiques et notes

Decanter : 94 points

« Dans le Candriano, la qualité de la parcelle était clairement élevée. Les arômes d'herbes

séchées, de chocolat noir, de menthe, de violette et de baies mènent à un palais avec des tanins mûrs, presque moelleux. Il y a une onctuosité distincte qui complète la rondeur des baies noires et rouges, les notes de cuir et d'épices exotiques. Toujours très jeune, son équilibre à l'avenir est de bon augure, affichant une excellente concentration et une acidité acidulée sur une longue finale. »

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

Un grand savoir-faire, une passion pour les cépages autochtones et les meilleurs vignobles de la région. Tels sont les ingrédients d'une histoire à succès comme on n'en voit pas tous les jours. Le domaine Feudi di San Gregorio est entretemps devenu une référence en Campanie, dans le sud de l'Italie. Parce que le fondateur de Feudi n'est pas seulement un vigneron dans l'âme, mais aussi l'un des meilleurs experts du terroir italien. 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. Motivé par la notion de terroir à la française, il a su créer des vins de caractère qui peuvent rivaliser avec les grands noms d'Italie.

C'est à ce moment que l'édition Feudi Studi est née. C'est à celle-ci qu'appartient 'Candiano'. Les raisins de ce terroir haut de gamme proviennent d'une parcelle unique de seulement 4 hectares située à 630 mètres d'altitude orientée sud. Les vieilles vignes donnent ici à ce « Barolo du Sud » des arômes intenses et le vin obtient 94 points de la part de James Suckling mais aussi du britannique Decanter. Jusqu'à présent, Antonio Capaldo n'offre son vin qu'aux meilleurs tables, et à Wine in Black, en exclusivité !

Note de dégustation

La robe est d'un rouge rubis presque opaque. Le bouquet dévoile des notes de fruits noirs (prune mûre), de baies noires (cassis), d'épices (poivre noir, réglisse, réglisse), d'espresso, de chocolat noir et un soupçon de tabac. En bouche, il révèle son unicité comme seul un aglianico en est capable : des tanins puissants et en même temps une vivacité typique de la région, qui assure une finesse rafraîchissante, tout en offrant un bon équilibre. La finale est longue et le vin présente un potentiel de garde d'au moins une décennie.

Accords mets & vin

Le Feudi Studi Candriano Taurasi 2016 accompagnera parfaitement un chevreuil ou du bœuf braisé. Des artichauts grillés ou des champignons portobello garnis de ricotta raviront également les plus gourmands !

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 di San Gregorio 'Feudi Studi Candriano' Taurasi 2016 provient d'une parcelle unique située à 630 mètres d'altitude. Il s'agit d'un mono-cépage aglianico, de vignes âgées de 70 ans en moyenne et prospèrent sur un sol argileux. La fermentation a lieu dans de petites cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant 20 mois. Seulement 2000 bouteilles ont été produites.