

# 'CruPerdu' Franciacorta Brut non millésimé Castello Bonomi



Voici un noble vin effervescent de la belle région italienne Franciacorta : la cuvée Castello Bonomi 'CruPerdu' Brut. La fermentation traditionnelle en bouteille de 18 mois et les sols calcaires des vignobles garantissent des fines bulles élégantes qui frisent la perfection !

Type	<b>Effervescent</b>
Producteur	<b>Castello Bonomi</b>
Région	<b>Lombardie</b>
Cépage	<b>Chardonnay Pinot Noir</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>6-8°C</b>
Degré d'alcool	<b>12,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'à cinq ans</b>
Élevage	<b>Méthode traditionnelle</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Note de la rédaction

La région italienne Franciacorta a une envolée exemplaire derrière elle. Ses vins effervescents offrent de fines bulles qui frisent la perfection. Le magazine œnologique Decanter affirme que leur niveau de qualité est très proche de celui des célèbres effervescents français. Ce n'est donc pas étonnant que Franciacorta dispose du statut fort recherché DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) : nous nous déplaçons parmi l'élite viticole italienne. Le domaine traditionnel Castello Bonomi en fait partie. Y est produite une cuvée de haute volée : le 'CruPerdu' Franciacorta Brut non millésimé est un irrésistible représentant de ces vins soumis à la maturation en bouteille. Les raisins de chardonnay et de pinot noir utilisés proviennent de sols calcaires, lesquels prêtent au vin une minéralité saline.

Le nom 'CruPerdu' se réfère à une anecdote de l'année 1986, lorsque l'ancien chef-œnologue de la propriété Bonomi, Luigi Bersini, a trouvé par le plus grand des hasards quelques ceps dans une forêt voisine. Tout comme ce petit vignoble caché, lequel semblait égaré parmi les

buissons, la cuvée 'CruPerdu' est un trésor inestimable à découvrir impérativement. Bien entendu, la fermentation en bouteille de ce fantastique Franciacorta a eu lieu dans la cave du domaine, dans laquelle il a vieilli méticuleusement sur lies pendant 18 mois. Un vin effervescent devant lequel vous ne pourrez que vous émerveiller !

## **Note de dégustation**

La cuvée 'CruPerdu' se présente dans le verre avec une robe jaune paille étincelante aux reflets verts et de fines colonnes de bulles. Son parfum rappelle dans un premier temps les fruits tropicaux, les agrumes et la fleur d'amandier. Vient s'y ajouter un soupçon de brioche fraîche et de noisette grillée. En bouche également, le vin rayonne d'une pureté et d'une élégance incroyables. Il montre une mousse subtile, ainsi que des saveurs dynamiques bien domptées. Mentionnons également des notes discrètes de lies et une fraîcheur minérale délicieuse.

## **Accords mets & vin**

Un excellent apéritif qui conviendra également avec du poisson et des crustacés.

## **Domaine**

### **Un beau domaine historique italien**

Le domaine Castello Bonomi est situé à Coccaglio, à environ 35 km au Sud-Est de Bergamo. Nous sommes dans le Nord de l'Italie, sur les doux versants du Mont Orfano, non loin du lac d'Iseo. La propriété historique a été construite en 1800. La production de vin a démarré pendant la seconde moitié du 19ème siècle. Aujourd'hui, Castello Bonomi est à la tête de 24 hectares. Du chardonnay et la variété locale blanche erbamat y sont cultivés, ainsi que du pinot nero (pinot noir) côté cépage rouge, pour les vins effervescents typiques de la région de la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Franciacorta. Tous les effervescents sont vinifiés selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille pendant au moins 18 mois. Les parcelles et vignobles sont classés 'Crus', comme c'est également le cas chez nous. La gamme comprend des cuvées millésimées et non millésimées et toutes profitent d'une excellente réputation. La maison produit également des vins rouges de statut DOC (dénomination d'origine contrôlée) à partir des raisins autochtones de barbera et de nebbiolo, ainsi que des variétés françaises cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot.

## **Des fines bulles exemplaires**

Le vin effervescent Castello Bonomi 'CruPerdu' Franciacorta Brut non millésimé est un assemblage de chardonnay (70 %) et de pinot noir (30 %). Après la première fermentation, la méthode classique traditionnelle a été pratiquée, avec seconde fermentation en bouteille. La cuvée a vieilli en tout 18 mois sur lies et, après le dégorgement, a reçu un dosage de 4 g/l seulement : il s'agit donc d'une version Brut très sèche.