

## Lettre d'information sur le vin

Année 2018 : numéro 38

Diffusée à 10636 exemplaires



Bonjour, cela fait pratiquement 1 an que je n'ai plus rien publié (manque de temps, d'envie aussi peut-être). Me revoilà avec cette petite lettre brève.

Si vous voulez que cette lettre parle des vins de votre région ou des vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit). Merci à vous de votre fidélité.

Yves Ramon



### Sommaire :

- Domaine Marinacci à Barbaresco
- L'appellation Barbaresco (Italie)
- Le domaine de Candie (Mairie de Toulouse)
- Le cépage Maccabeu

### *Domaine Marinacci (Barbaresco - Italie)*

Nous avons été reçus par Manuel Marinacci, jeune producteur de Barbaresco. Son domaine est récent, moins de 10 ans, mais il reste sur des techniques traditionnelles en cave. Par exemple, il n'utilise pas de cuves thermorégulées comme certains (solution de facilité qui gomme les tannins mais réduit le potentiel de vieillissement). Pour sa vigne, même s'il n'est pas certifié Bio, il est partisan d'un traitement minimal, dans le respect de la nature (et de sa santé).

Le domaine de 4 ha produit du Dolcetto d'Alba, du Barbera d'Alba et le fameux Barbaresco, avec environ 7000 bouteilles de chaque appellation.

### *Azienda Agricola manuel Marinacci*

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, 47

12051 Alba (CN) Italie

Tel : +39 333 9203264    vini@manuelmarinacci.com

www.manuelmarinacci.com



Le millésime actuel, le 2014.  
Belle buvabilité, un style élégant, des tannins maîtrisés. C'est un vin gourmand.



Azienda Marinacci  
Fûts de chêne pour le vieillissement du Barbaresco

## L'appellation Barbaresco - Piémont (Italie)

### Localisation de l'appellation Barbaresco

Barbaresco est une petite appellation avec 730 ha de vignes environ, produisant un peu plus de 4 millions de bouteilles par an, avec environ 420 producteurs. Cette appellation doit son nom à la petite commune de Barbaresco (630 habitants environ) située au Nord-Est d'Alba (Piémont – Italie). L'origine du nom du village vient de l'époque de la conquête romaine de ce territoire. Les romains eurent beaucoup de mal à conquérir cette région et avaient à lutter contre un peuple caché dans les bois qu'ils nommèrent Barbarica Silva (les barbares de la forêt). L'appellation Barbaresco est produite à partir de vignes plantées sur 4 communes (Barbaresco, Neive, Treiso et San Rocco Senodelvio).

### Caractéristiques et réglementation de l'appellation Barbaresco

C'est un mono cépage à base de Nebbiolo

Les vignes doivent être collinaire, mais d'une altitude inférieure à 550 mètres. Sont exclus les terrains de fonds de vallée ou trop humide. Au minimum 3500 pieds à l'hectare.

Le rendement maximum autorisé est de 80 q/ha avec un degré alcoolique minimal de 12°. Avec un pressage de 70 % cela donne 56hl/ha. Le rendement maximum avec la mention « Vigna » est de 72 q/ha avec un degré alcoolique de 12,5°. Avec un pressage de 68%, cela donne un rendement de 54,4 hl/ha.

En pleine production, l'âge minimum de la vigne doit être de 7 ans. En cas de vignes plus jeune, la production doit être réduite (de 4,3 q/ha pour une vigne de 3 ans à 6,5 q/ha pour une vigne de 6 ans).

Le vieillissement minimum est de 26 mois dont 9 mois sous bois et avec la mention Riserva de 50 mois dont 9 mois sous bois.

La commercialisation ne peut intervenir avant le 1er janvier de la 3ème année et avec la mention Riserva après le 1er janvier de la 5ème année.



Cépage Nebbiolo



Vignes de la région de Barbaresco

## Description du vin

Robe rouge limpide avec des reflets ambrés avec le temps.

Nez intense de fruits noirs, des notes de violettes de réglisse, parfois de cacao.

Saveur sèche, ample en bouche, tannins puissants dans la jeunesse du vin pour ensuite s'assouplir sur des notes veloutées. Vin bien équilibré, avec une longue finale aux saveurs sèches, avec parfois des notes de poivres blancs.

Le Barbaresco vit à l'ombre de son grand frère le Barolo, mais lorsqu'il est bien fait, est beaucoup plus fin et élégant que le Barolo, et ce, pour un prix inférieur. A Barbaresco, le Nebbiolo a tendance à mûrir un peu plus tôt qu'à Barolo. Peut-être que cela amène un peu plus de fraîcheur à ce vin, un peu plus d'élégance. Cela entame t'il sa capacité au vieillissement ? Je ne le pense pas. C'est un vin de garde qui accompagne parfaitement les plats d'hiver, le gibier comme un civet de sanglier par exemple.



La tour de Barbaresco vue du ciel



Du fromage et de la charcuterie, un accord sympathique avec un bon Barbaresco.

## *Le domaine de Candie - Propriété de la ville de Toulouse*

Le domaine de Candie appartient à la commune de Toulouse depuis 1976. La commune s'est engagée dans une démarche qualitative et a convié les membres de l'Association des Sommeliers pour venir déguster les nouvelles cuvées. D'une manière générale, les vins dégustés étaient d'un bon niveau avec une approche sur le fruit, plus que sur le bois ce qui donne à cette gamme une bonne buvabilité.

Rare commune à avoir une vigne, la ville de Toulouse a souhaité produire en bio. La vigne, d'une surface de 15 ha ne produit actuellement que 25 000 bouteilles par an.

### *Domaine de Candie*

17 chemin de la Saudrune

31100 Toulouse

Tel : 05 36 25 26 15

<http://www.toulouse.fr/web/environnement/la-regie-agricole-de-candie>



### *Le Saint Simon rosé (2016)*

D'une robe saumon, ce rosé léger, fruité, est agréable en bouche. Pour l'été un bon rosé a toujours son utilité, avec de la saucisse grillée par exemple. Vendu 5,40 eur au domaine, c'est un prix très correct.

### *Le Saint Simon Rouge (2016)*

Rouge d'entrée de gamme du domaine, la robe est limpide. Le nez est délicat (Négrette) avec des notes de poivres gris. L'attaque est sur le fruit, une certaine fraîcheur en bouche. Servir à 15/16 degrés

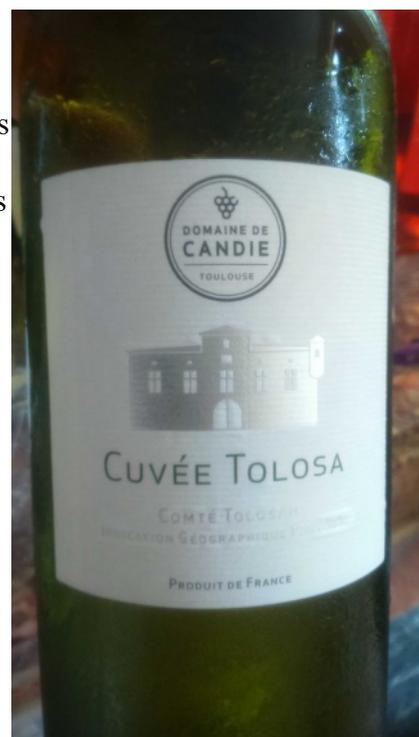
Vin léger pour tous les jours. Vendu 5,40 eur au domaine, cela reste un vin abordable et facile à boire.

### *La cuvée Tolosa Blanc (2016)*

Elevage sur lies fines avec batonnage dans des fûts répartis par tiers (neuf, 1 an et 2 ans).

Jolie robe dorée avec des reflets verts. Un nez floral, avec des notes de pommes cuites. Attaque souple, sur le fruit mais tout en rondeur. Le boisé est fin, élégant. On en redemande. C'est un très joli vin pour les afterwork place St Pierre à Toulouse ou bien sur un poisson ou une viande blanche en sauce, une escalope de veau avec sauce blanche aux morilles par exemple. Autre accord, une noix de St Jacques sur une fondue de poireaux. S'agissant d'un blanc boisé, il est préférable de le déguster à 11/12 degrés, c'est-à-dire pas trop froid pour ne pas casser le vin.

Vendu 7,60 eur au domaine, cette cuvée, malheureusement d'un faible volume, est d'un bon rapport qualité/prix.



**L'Illustre (2015)**

Assemblage de Syrah, Merlot et Négrette, seul un tiers du volume a été élevé en barrique pour rester sur la pureté du fruit.

Robe rouge limpide. Nez de fruits rouges et de poivre gris. Attaque sur le fruit, agréable en bouche avec une finale délicatement acidulée. Servir à 15/16 degrés. Vin consensuel, facile à boire pour un repas entre copains ou une 3<sup>ème</sup> mi-temps (sans forcément avoir fait les 2 premières).

Vendu 6,30 eur au domaine

**La cuvée Tolosa rouge (2015)**

Assemblage de Syrah, Merlot et Négrette, passage en barrique (barrique de 3 vins).

Robe rouge limpide. Nez discret de fruits noirs et de poivres gris. L'attaque est souple, fruité en bouche, le boisé est discret et souligne bien le fruit. Jolie finale délicieusement épicée où nous retrouvons les notes de poivres gris. Un vin agréable, à servir à 16/17 degrés, pour les grillades d'été. Attention à ne pas trop épicer la viande avec du piment d'Espelette ou une sauce au chorizo, afin de ne pas casser la délicatesse de ce vin.

Vendu 7,60 eur au domaine, ce qui est un très bon rapport qualité/prix.



Cépage Syrah



Cépage Négrette



Place du Capitole

Yves Ramon

7 imp. JB Clément  
31 120 Portet s/ Garonne

Tel : 05 62 20 03 61

contact@MyWineAndCellar.com

*La passion  
du vin*

Né de ma passion du monde des vins, le site [www.MyWineAndCellar.com](http://www.MyWineAndCellar.com) et cette newsletter vous donnent des informations sur ce monde du vin si passionnant. Vous y trouverez un logiciel gratuit de gestion de cave à vins. Le site étant en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps. Il est en français et en italien.

Plan du site :

- Guide des vins de France
- Guide des vins d'Italie
- Guide des vins d'Espagne
- Comment déguster un vin
- Les cépages
- Téléchargement du logiciel gratuit MyWineAndCellar
- Agenda des événements oenologiques (salons, dégustations, visites)

## *Le cépage Maccabeu*

Cépage méditerranéen pour vins blancs, le Maccabeu (ou Macabeo) à une origine espagnole où il reste très présent. Par exemple, il représente 90% des vins blancs de la Rioja. En France, nous le trouvons en Roussillon (7000ha environ), mais aussi dans le Languedoc et le bas de la vallée du Rhône.

### *Les caractéristiques du cépage Maccabeu*

Le cépage Maccabeu, en raison de son débourrage tardif, est peu sensible aux gelées de printemps, par contre, il est sensible à l'oïdium et au botrytis. Il donne le meilleur de lui-même sur des coteaux caillouteux et bien drainés. Pour contenir sa productivité et concentrer son potentiel aromatique, il est préférable de lui faire une taille courte.

### *Les vins élaborés à partir du cépage Maccabeu.*

Le cépage Maccabeu permet d'avoir des vins de couleur jaune paille, fruités (notes d'agrumes), élégants, et ce, en dépit d'une faible acidité. Avec le temps, il évolue vers des notes de miel. Le cépage Maccabeu ne donne pas des vins de garde, sauf s'il est utilisé dans l'élaboration des Vins Doux Naturels, comme dans le Roussillon par exemple.



Cépage Maccabeu



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.*