



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MUSELLA, Amarone della Valpolicella 2013

75 cl Rouge Italie - Venitie DOCG Amarone della Valpolicella



La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

Le Domaine Musella est sans doute aujourd'hui un très beau représentant de l'appellation Valpolicella. Le vignoble, cultivé en biodynamie, se situe dans une vaste propriété, au sein d'un parc naturel de 400 hectares ou seuls 50 sont plantés de vignes. Les vins possèdent un bel équilibre, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Le domaine est certifié Demeter (biodynamie). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Musella (Vénétie, Italie)

La région de la Vénétie, au nord-est de Vérone, est, depuis toujours, le berceau du Valpolicella. Le Domaine Musella peut être considéré comme l'un des plus beaux ambassadeurs de cette appellation. Situé sur la colline qui sépare Montorio de la vallée d'Illasi, au sein d'un parc naturel où se côtoient des paysages de forêts, de lacs et de rivières, le vignoble bénéficie de la douceur du climat sub-méditerranéen (chaud et humide) durant l'été, avec des températures très froides, typiques d'un climat continental, pendant la période hivernale.

Maddalena Pasqua di Bisceglie, propriétaire des lieux, s'est forgée une réputation pour la finesse et la fraîcheur de ses vins. Sur les 400 hectares de la propriété, seuls 50 sont plantés de vignes. Les sols, majoritairement calcaires, se composent d'argile rouge pour les vignobles Il Perlar et Palazzina et de mélanges d'argile et de tuf pour le Monte del Drago.

Les vignes, principalement des cépages Corvina Veronese et Corvinone, sont cultivées en biodynamie (certification Demeter depuis 2014), dans le respect des traditions locales, en proscrivant toute substance chimique. Les chais sont installés dans une ancienne cour d'écuries datant du 16ème siècle, aux abords de la rivière Fibbio. La grange ancestrale, située au-dessus de ces écuries, a été rénovée pour y accueillir la zone de passerillage des raisins, qui y sont séchés avec une température et une ventilation rigoureusement contrôlées. En résultent un Ripasso 2015 au nez élégant, avec un bel équilibre entre

tanins et acidité, tandis que les Amarone développent des arômes de fruits rouges et d'épices.

Le vin

Amarone della Valpolicella 2013 provient d'une sélection de grappes de raisin les plus saines et les plus mûres. Elles subissent un séchage unique (processus appelé appassimento = passerillage) qui se déroule, sur des plateaux, dans un bâtiment naturellement ventilé. Les raisins perdent ainsi au moins 50% de leur poids d'origine avec une forte concentration en sucre, composés aromatiques et tanins nobles. En janvier les raisins sont délicatement broyés et la fermentation commence au début de l'hiver. La phase de vinification est suivie d'une période de vieillissement d'au moins 2 ans en en fûts de chêne de 700, 1500 et 2000 litres d'origines, de composition et d'âge divers, mais principalement de la forêt de l'Allier. La couleur est rouge rubis avec bord violet. Le nez est profond avec des cerises et de petits fruits rouges. La bouche est corsée et mûre, avec une finale longue et légèrement réglissée.

Caractéristiques

- **Cépage** : Corvina 40%, corvinone 50%, rondinella 5%, oseleta 5%
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOCG Amarone
- **Terroir** : Au nord-est de Vérone sur la colline qui sépare Montorio de Valle d'Ilasi, calcaire avec de l'argile rouge et du tuf.
- **Vignoble** : Age des vignes de 1960 à 2001, densité de plantation 5 à 7000 pieds/ha en treillis. Rendements 1kg par plant.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Avant la vinification le raisin est séché et perd ainsi au moins 50% de son poids d'origine. En janvier les raisins sont délicatement broyés et la fermentation commence au début de l'hiver.
- **Elevage** : La phase de vinification est suivie d'une période de vieillissement d'au moins 2 ans en en fûts de chêne de 700, 1500 et 2000 litres d'origines, de composition et d'âge divers, mais principalement de la forêt de l'Allier.
- **Millésime** : 2013
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2027
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Ragoût de viande, rôti de viandes rouges, fromages à pâtes persillées.