



TOSCANE

Ruffino Nobile 2002

Montepulciano rouge

La Toscane est passée en une génération du tristement fameux Chianti dans sa bouteille entourée de paille au symbole de la région phare de la viticulture italienne. Une nouvelle Renaissance.

Une grande partie de cette avancée qualitative est venue par le biais des grands vins rouges classiques à base de Sangiovese comme le Montepulciano.

Le poète Francesco Redi loua le rouge de Montepulciano comme le « roi de tous les vins ». Après être tombé dans l'oubli pendant plusieurs décennies, le Vino Nobile a regagné sa notoriété et mérite à présent l'appellation DOCG.

L'ancien domaine de Lodola, dont le château remonte au XIIème siècle, est un de ces acteurs de la Renaissance viticole toscane. Ruffino est le domaine emblématique qui a relancé les vins de la région.



Mercuri Urval

27-29 rue des Poissonniers
à Neuilly sur Seine

Métro Pont de Neuilly
Parking St-Jean-Baptiste

Contact : Laurence Sérée de Roch au 01 58 37 09 84
E-mail : laurence.sereederoch@mercuriurval.com

Conception graphique : Izumi Matter-Cazalis

escapade italienne

Jeudi 25 Janvier 2007

Dégustation et Cocktail

Mercuri Urval

www.leclub.com



Le prestige du piemont

Angelo Gaja **2000**
Barolo rouge

Les raisins qui composent ce vin proviennent du Cerequo, acquis en 1995 par la famille Gaja, l'un des Vignobles les plus réputés de l'appellation. Composé uniquement de Nebbiolo, ce vin bénéficie d'une période de macération, ce qui le rend très concentré. Structure et élégance sont ici équilibrées.

Homme de l'année 1998 du magazine Decanter, Angelo Gaja est la figure emblématique de la viticulture italienne moderne. Il est diplômé en œnologie à l'université d'Alba et a obtenu un master en économie à l'université de Turin. En 1961 il prend en main le domaine familial plus que centenaire. Sa contribution dans le classement du Barolo est un fait indéniable et qui l'autorise indubitablement à être l'ambassadeur du vignoble d'au-delà les Alpes.



cantine colossi

Passito de Pantelleria,
Ambré Sicile

Le Moscato di Pantelleria, produit dans la lointaine île de Pantelleria, face à la côte de la Tunisie, est l'un des vins doux italiens les plus riches et les plus appréciés dans ses versions Naturale et Passito Extra.

Piero Colossi représente la troisième génération d'une famille qui a su révéler les ressources de la petite île.

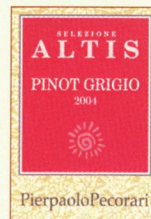


blanc du frioul

Pecorari Altis
Pinot Grigio **2004**

Issu des meilleurs grappes de Pinot Gris, la principale production de Pecorari Altis s'exalte grâce à une bonne macération ; ainsi les arômes et les couleurs y sont profondes et riches. On retrouve toute la marque de fabrique des vins du nord-est de la Botte, que Pecorari se refuse comme bon nombre de confrères à vinifier autrement qu'en cuve.

Vin de plaisir avant tout, le style frioulien privilégie les saveurs fraîches et fruitées, les arômes délicats, et la franche expression du cépage.



Basilium

Pipoli **2003**
Agricoltura di Vulture,
Rouge Basilicata

Un cépage qui est né sur les collines du Mont Vulture, l'agligano del Vulture. La couleur est d'un beau rubis profond. Son nez est profond et fruité. De délicats fruits noirs soutenus par des épices chaudes. Plutôt sec, ses tanins sont ronds. L'ensemble est satiné. Toute l'élégance et la richesse du sud de l'Italie. 100% Agligano del Vulture.

La Basilicata est en plein renouveau. Elle profite de l'attraction portée aux Pouilles voisines. Une région traditionnelle encore fermée qui possède des trésors encore méconnus.

Basilium est en passe de devenir l'ambassadeur de cette région et surtout l'un des premiers grands producteurs de vignes issues du Monte Vulture.

