



Voyage œnologique

14 Celliers et celui de votre salon: www.moevenpick-vins.com

Il a y a d'autres plaisirs que le Champagne

La Lombardie dont la capitale est Milan est connue comme principale région économique de l'Italie. Comme pays producteur d'excellents vins mousseux, la sous-région Franciacorta commence à peine à écrire son histoire au-delà des frontières de son pays. Ceux qui ont déjà eu le plaisir de déguster certains des meilleurs mousseux de Franciacorta connaissent le potentiel sous-estimé de ces vins. Le cahier des charges des appellations est très strict. Il détermine, par exemple, les cépages autorisés, c'est-à-dire le Chardonnay, le Pinot Nero et le Pinot Bianco et le fait que les vendanges doivent impérativement être faites à la main. Ces instructions reflètent la volonté de qualité profondément ancrée dans cette région. Un Franciacorta fermente au moins 18 mois en bouteille; comme le champagne, les vins sont remués et tournés.

Franciacorta est la première région d'Italie à avoir fabriqué du vin mousseux selon la méthode classique de l'élevage en bouteille. En 1967, Gualberto Ricci Curbastro compte parmi les neuf fondateurs de l'appellation qui bénéficient aujourd'hui de la très rare appellation DOCG. Le domaine, qui compte 32 hectares, est le plus réputé de la région. Le musée accolé au domaine est particulièrement intéressant et instructif. Il donne un très bon aperçu de ce qu'était l'agriculture de la région autrefois. Les visiteurs sont les bienvenus.

Le brut de Ricci Curbastro a remporté de loin le plus de points lors d'une dégustation Mövenpick. Il est certain que son fruité, son corps équilibré et sa mousse délicate sauront convaincre les experts en mousseux les plus chevronnés. Brut signifie que le vin a une teneur en sucre inférieure à 15 g/litre et qu'il est ainsi perçu comme sec. Ce mousseux a fermenté et vieilli en bouteille pas moins de 30 mois. Servez ce Franciacorta avec de la volaille ou du veau et une sauce blanche – un poème!

Esther Bucher,
acheteuse Italie



Esther Bucher
découvre

Ricci Curbastro:
une cave et
un musée de
tradition familiale

Mövenpick
Exclusivité

4 | Italie

**Spumante Franciacorta DOCG
Brut, Ricci Curbastro
Gambero Rosso 2/3**

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet élégant, marqué par des notes fleuries fines, avec aussi le parfum de la pomme Golden et une touche de menthe citronnelle; se termine par une fine note de levure. Très équilibré et fruité en bouche, finement structuré et souligné d'une fine mousse; longue finale de fruits jaunes, à la note légèrement épicée. Un Franciacorta bourré de style!

Cépages: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero

24.80 75 cl
Prix d'arrivage,
ensuite CHF 27.50
Carton de 6 CHF 148.80