

Totalement Épicurien

Le Franciacorta, sublimes bulles de Brescia en Lombardie

juin 6, 2017

Il y a beaucoup d'appellations en Italie. 550 pour être précis (I.G.T, D.O.C et D.O.C.G.). Même si 110 de ces appellations représentent 90 % du marché de vins en Italie, il y a beaucoup de très petites, et bonnes appellations. Il y a une volonté de réduire ce grand nombre d'appellations, mais ce n'est pas demain la veille ! De ces petites appellations, une était le focus d'une présentation coanimé par Guénaël Revel (aka Monsieur Bulles) et un producteur Riccardo Ricci Curbastro: le franciacorta. Si vous ne connaissez pas ce D.O.C.G., c'est assez normal, les Italiens consomment 88 % de sa production ! Ce qui laisse un maigre 12 % pour son exportation. Et lorsqu'on réalise que la production totale du Franciacorta représente seulement 5 % de ce qui se produit comme volume en Champagne, nous comprenons rapidement pourquoi il est difficile d'en trouver sur nos tablettes !

C'est le premier D.O.C.G. de bulles italiennes fait avec la méthode traditionnelle (i.e. méthode champenoise). C'est d'ailleurs la principale différence entre le Franciacorta et le Prosecco. Le Prosecco étant fait selon la méthode Charmat pour réduire le coût de production.

Le Franciacorta est décliné en brut et en satèn. Le brut est fait d'assemblage chardonnay, pinot noir et pinot blanc. Le satèn est quant à lui limité soit au chardonnay exclusivement ou un assemblage de chardonnay et pinot blanc. Le pinot blanc ne pouvant dépasser le 50 % dans le satèn.

Le brut de Ricci Curbastro avait un nez vif et très frais. Ceci se confirmait en bouche, vif avec une bonne note d'acidité. Très peu de sucre et des bulles tout en finesse. Le satèn de Ricci Curbastro est plus rond que le brut. Il se rapproche d'un blanc de blanc et donc, tombe en plein dans mes goûts. Il est plus riche au nez et plus rond en bouche avec quelques notes pâtisseries. Vraiment top comme bulles. Je ne suis pas l'expert des bulles, mais Guénaël oui. Et selon lui, le Franciacorta est dans le top des bulles. Et je suis bien d'accord avec lui ! Il y a une petite sélection de Franciacorta à la SAQ et le satèn de Ricci Curbastro s'y retrouvera très prochainement. Mais il faudra faire vite, car moins de 1000 bouteilles seront disponibles pour l'ensemble du Québec ! Et à moins de 50\$, c'est clair que ça va partir très rapidement !

Très beau produit à découvrir et si vous avez des amateurs de Champagne dans votre entourage (ou des curieux du vin) , ils vont apprécier le Franciacorta.

