



Wild Nature - Veneto Rosso



Domaine	Wild Nature
Pays et région d'origine	Italie - Vénétie
Dénomination	IGT Veneto Rosso



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Veneto Rosso
Millésime	2022
Cépages	Corvina, Merlot et Raboso.
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	9,40 € 8,90 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Wild Nature est un projet de la famille Fidora qui cultive des raisins de façon bio depuis 1974. Ils ont été le premier domaine à être certifié en Vénétie et ont travaillé en agriculture biologique depuis plus de 40 ans. La dernière génération, Emilio Fidora, a adopté l'agriculture biodynamique en 2015 et prévoit d'être certifié en 2020. Le domaine fait toutes ses propres préparations biodynamiques et cette approche reflète leur engagement envers la biodiversité sur leur domaine. Un travail de fou pour un résultat de ouf !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un magnifique rubis rouge brillant. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et une petite note de vanille. La bouche est ample mais douce et gracieuse. Une belle élégance qui devrait faire plaisir à tous.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 20 minutes d'ouverture. Il se gardera jusque 2027 mais buvez-le vite. Et nous en avons encore !

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Il est tellement soyeux qu'il sera parfait à l'apéro. Sinon il ira quasi avec tous vos plats quotidiens. Un vrai compagnon journalier à recommander comme vin de « tous les jours ».

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vieilles vignes sont-elles toujours vieilles ?

Nous vous avons déjà proposé des vins issus de "Vieilles Vignes". Ce terme est parfois utilisé de manière un peu « fourre-tout ». Il est donc utile de faire le point sur l'utilisation de ce terme par les vignerons car il est également très souvent présent sur les étiquettes ou contre-étiquettes. Donc, à quel âge commence-t-on à être vieux quand on est une vigne ? Qu'est-ce que ce terme recouvre et quand est-il raisonnable de le mentionner ?

Une vigne, finalement, on peut la considérer comme un être humain. Quand elle est très jeune, entre 4 et 8 ans, elle est pleine du charme de l'enfance et les vins qu'elle produit sont généralement légers et pleins de fraîcheur. Entre 8 et 14 ans elle fait sa crise d'adolescence : elle pousse dans tous les sens avec une vigueur difficile à maîtriser. Tout l'art du vigneron est de l'encadrer pour éviter qu'elle ne produise trop de raisins faiblards et sans personnalité. Ensuite la vigne entre dans sa maturité, elle devient adulte.

En vieillissant, ses racines puisent plus profondément dans la terre les éléments nutritifs dont elle a besoin, elle produit des fruits concentrés, riches en arômes, équilibrés dans leur potentiel d'acidité et de sucre (donc d'alcool). Un effet renforcé par la baisse naturelle des rendements d'une vigne vieillissante (ce qui explique que certains viticulteurs obsédés par des rendements élevés sacrifient rapidement leurs "vieilles" vignes sur l'autel de la rentabilité). Toutes ces qualités seront d'autant plus perceptibles que ces vignes auront été cultivées sainement, sans produits chimiques !

Il est donc légitime pour un vigneron de revendiquer pour certaines de ses cuvées une mention "Vieilles Vignes" car c'est un réel signe qualitatif. L'embêtant, c'est que cette mention est tout sauf un label ou une mention protégée. Et il est clair que certains en abusent un peu...

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be