



Tenuta Foresta - Piemonte



Domaine	Tenuta Foresta
Pays et région d'origine	Italie - Piémont
Dénomination	DOC Barbera



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Piemonte
Millésime	2020
Cépages	100% Barbera
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	11,50 € 10,90 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le domaine a été créé dans les années 70 par un trader en actions. Mais l'aventure a mal tourné et en 2012 les seuls 3,5 Ha restants ont été rachetés par Yuri Semencha (qui était russe) qui voulait pouvoir léguer un business à ses enfants. Il est décédé en 2013 et le domaine a été repris par sa fille Olga et par le frère de celle-ci. Nous l'avons découvert l'an passé au salon de Vérone et nous avons tout de suite été convaincu par la qualité des vins du domaine et par son rapport qualité-prix pour des vins du Piémont. Le seul souci est le nombre de bouteilles produites ou la taille du domaine (25.000 bouteilles pour tout le domaine).

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge brillant et translucide. Le nez est plein de charme et révèle une complexité de fruits. La bouche est soyeuse et souple. Vraiment une belle bouteille, élégante, comme les Italiens l'aiment de nos jours comme vin de tous les jours. Un coup de cœur.

Consommation et garde

A boire après une ouverture de 20 minutes. Il se gardera jusqu'en 2026 mais selon nous, vous l'aurez bu bien avant...

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Cette bouteille accompagnera parfaitement quasi tous vos plats quotidiens (surtout italiens). Essayez le avec une belle pizza parmigiana ou, bien sûr, avec une belle pâte à la boscaiola, mais aussi avec un bon osso bucco de veau.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble du Languedoc (Partie II sans ChatGPT)

Et voici donc la même fiche sur le vignoble du Languedoc mais, cette fois, rédigée de manière traditionnelle. A vous de juger ce que vous préférez. Je suis preneur de votre retour !

Le vignoble du Languedoc s'étend sur trois départements : le Gard, l'Hérault et l'Aude. Après l'épisode du phylloxéra qui ravagea les vignobles français, la surface cultivable de la région augmenta fortement pour devenir au début du XXe siècle l'un des plus grands vignobles de France. Mais la qualité ne suit pas et les vins acquièrent tout au long du siècle une réputation de petit vin ou vin de table.

Conscient de ce problème, plusieurs vigneron convaincus du potentiel de leurs terroirs ont démontré que l'on pouvait produire de grands vins en Languedoc. Désertant la plaine et réinvestissant les meilleurs coteaux, ils ont rapidement imposé leurs vins dans les dégustations. Le vignoble languedocien s'est ainsi profondément restructuré, passant de 450.000 à 218.000 ha en 30 ans (le vignoble bordelais, compte environ 150.000 ha). Aujourd'hui, il se décline en cinq grandes catégories et dans les 3 couleurs. Les vins rouges sont très largement majoritaires (65 %) et autant de blancs que de rosés (22 %).

Il y a tout d'abord, les vins sans indication géographique (soit Vin de France, anciennement Vin de table). Autrefois prépondérante, cette catégorie ne représente plus que 7 % de la production. Les IGP d'OC qui représente près de 75% de la production qui regroupe les vins qui ne bénéficient pas d'une AOC. Depuis 2007, il existe aussi une nouvelle grande appellation régionale qui couvre l'ensemble du vignoble, et qui remplace l'ancienne dénomination AOC Coteaux du Languedoc : l'AOC Languedoc (suiwie, ou non, d'un des douze secteurs reconnus, tels que AOC Languedoc-Quatourze, Languedoc-Pézenas,...). Et puis, bien sur, les AOC bien connues avec un intérêt et caractéristiques spécifiques tels que Limoux, Faugère, Saint-Chinian,...

Quant aux cépages, on retrouve en rouge principalement syrah, grenache noir, carignan, merlot, cabernet-sauvignon, cinsault et mourvèdre. Les cépages blancs sont en profonde mutation ces dernières années avec la montée en puissance des cépages extérieurs. La star incontestée des cépages blancs de la région n'est autre que le chardonnay, passé d'un millier d'hectares à 14 400 en vingt ans. À part le chardonnay, on trouve également de nombreux cépages blancs : sauvignon, muscat, viognier, grenaches, macabeu, vermentino

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