my winebox

Tenuta Foresta - Piemonte

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

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Piemonte
Millésime	2023
Cépages	100% Barbera
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	12,40 € **11,80 € pour les recommandes**

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 racheté 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 il y 4 ans 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 vu la taille du domaine (25000 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 assurément.

Consommation et garde

A boire après une ouverture de 45 minutes. Il se gardera jusqu'en 2030 mais selon nous, vous l'aurez bu bien avant...

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:
Ce Barbera d'Asti élégant et soyeux se marie à merveille avec la cuisine italienne du quotidien : pâtes fraîches, pizzas savoureuses ou risottos crémeux. Il sublimera également des plats plus généreux comme un osso bucco de veau ou une viande braisée.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La région du maconnais

Le Mâconnais est la région viticole la plus méridionale de la Bourgogne, située entre Tournus et Mâcon, sur environ 40 km de long et 15 km de large. Elle couvre près de **6 800 hectares de vignes**, soit environ 15 % de la surface totale de la Bourgogne, et produit chaque année près de **400 000 hectolitres de vin**, majoritairement blancs (environ 85 % de la production). Cette région bénéficie d'un **climat semi-continental à influence méditerranéenne**, plus chaud et plus ensoleillé que le nord de la Bourgogne. Cette douceur climatique permet d'obtenir des raisins parfaitement mûrs, donnant des vins ronds, aromatiques et accessibles dès leur jeunesse.

Le cépage roi du Mâconnais est sans conteste le **Chardonnay**, qui représente plus de 80 % des plantations. C'est ici qu'il exprime une palette aromatique très séduisante : notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits à chair jaune et parfois de noisette ou de beurre frais. Les vins rouges et rosés, beaucoup plus rares, sont issus de **Gamay** et de **Pinot Noir**.

Géologiquement, le Mâconnais se distingue par un sol riche en calcaires et marnes, avec des coteaux bien exposés (souvent sud et sud-est) qui permettent un excellent ensoleillement. Les rendements sont en moyenne de **55 hl/ha**, mais certains producteurs travaillent en viticulture raisonnée ou bio pour concentrer davantage les jus.

Sur le plan des appellations, la région compte l'**AOC Mâcon** (qui peut être suivie du nom de la commune, comme Mâcon-Loché ou Mâcon-Igé) ainsi que trois appellations « villages » prestigieuses : **Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran**. Ces dernières bénéficient d'une reconnaissance internationale et offrent des vins plus complexes, parfois élevés en fûts de chêne pour gagner en structure et en potentiel de garde.

Didactique et accessible, le Mâconnais représente une excellente porte d'entrée dans l'univers des grands blancs de Bourgogne : des vins de plaisir, frais et fruités, mais capables aussi de vieillir 5 à 10 ans selon les millésimes.

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