



Wild Nature - Col Fondo



Domaine	Wild Nature
Pays et région d'origine	Italie - Vénétie
Dénomination	DOC Prosecco Frizzante



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Col Fondo
Millésime	NA
Cépages	Glera
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	12,30 € 11,80 € pour les recommandes



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, en ligne avec le chemin entrepris depuis 40 ans, a adopté l'agriculture biodynamique en 2015 et prévoit d'en être certifié en 2020. Cette approche reflète leur engagement envers la biodiversité sur leur domaine. Un travail de fou pour un résultat de ouf !

Caractéristiques du vin

Nous adorons ! Robe d'un jaune pâle avec un peu de lie au visus. Le nez révèle des notes de pommes vertes et de pêches blanches. On trouve aussi un côté citronné et minéral. La bouche est saline, fraîche et harmonieuse. Le fruit et le côté floral sont bien présents avec un petit côté toasté. Voici une bulle légère qui nous pourra que plaire !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après avoir retourné 3 ou 4 fois la bouteille ; ne pas attendre. Boire à profusion.

Température de consommation idéale: 6-8°C

Accord Mets vin:

Seul, à deux ou à trois (mais alors il faut prévoir 2 bouteilles). Nouvel An, anniversaire, fêtes etc... Mais il sera top avec des calamars ou avec vos fromages. Pierre l'a bu avec Yves et Yves l'a bu avec Pierre.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne (partie I) ?

C'est en dégustant avec un amateur de belles étiquettes, qui ne connaissait pas le dosage en Champagne, que m'est venue l'idée de cette petite pique de rappel. Car bien sur le champagne est un vin, même le « roi des vins » pour certains, mais le champagne est surtout un vin effervescent, à bulles donc. Mais alors, pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ?

Commençons par quelques rappels élémentaires quant à l'appellation « Champagne ». La région Champagne est une vaste région viticole française où s'épanouissent les vignes de trois cépages très largement majoritaires, le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Les vignobles s'étendent principalement sur les départements de la Marne et de l'Aube pour une surface totale plantée d'environ 33 000 hectares. Et, comme toute autre région viticole, le vignoble champenois regroupe plusieurs appellations, dont la très célèbre et très majoritaire appellation Champagne, mais aussi quelques autres comme Bouzy, Coteaux-Champenois ou Rosé-des-Riceys (trois appellations de vins "tranquilles", sans bulles donc).

« Champagne » désigne donc à la fois une région, une appellation et une boisson, chacune imbriquée dans l'autre. Le champagne a forcément l'appellation Champagne et aura donc été nécessairement produit en Champagne. Seuls le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay peuvent entrer dans sa composition, de même que plusieurs anciens cépages, aujourd'hui très minoritaires, essentiellement l'arbanne et le petit meslier mais aussi le fromenteau (ou pinot gris vrai), et le pinot blanc.

Les raisins sont récoltés, pressés et vinifiés cépage par cépage mais aussi parcelle par parcelle, la région étant partagée entre les parcelles anonymes, les premiers crus et les grands crus. Ces vins pourront, soit intégrer directement la cuvée, soit être mis en réserve pour de futurs assemblages, devenant ainsi ce que l'on appelle des « vins de réserve ». Car le champagne est un vin issu d'un assemblage de vins d'un ou plusieurs cépages, de différentes parcelles ou non, mais il est surtout très majoritairement produit à partir de l'assemblage de vins d'années différentes. La plus grosse partie des champagnes n'est donc pas millésimée. Une fois cet assemblage réalisé, il est mis en bouteille et on y ajoute une liqueur de tirage, mélange précis de sucre et levure. La bouteille est alors scellée à l'aide d'une capsule puis placée à l'horizontale sur lattes.

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