



Voyage Etude en Toscane viticole

Morning, Morning Très Dévoué

07 heures 00, l'Escouade, de l'ASNCAP sur la Nice Baie des Anges, se met en route direction les Riviera du Ponant et du Levant ; de Vintimille à la Spezia .

Du soleil à l'ombre et de l'ombre au soleil, tant la route de la Ligurie est alternée de bleus de verts et de tunnels.

Pise et le Campo du mira coli ou l'éclat de Pise avant la bataille de Méloria 1284. visite de Duomo ses portes de bronze aux vantaux de Bonomo Pisano du 1^{er} siècle. l'intérieur : Vaisseau à cinq nefs de 100 m, multiplicité de perspectives ; la chaire de Giovanni Pisano 1302(colonnes de porphyre). La lampe de Galilée pour entrer dans la RONDE.

La Torre Pendante : clocher beffroi de 58 m de haut en marbre blanc 1173 de B. Pisano, cylindrique à la manière des tours Byzantines; six étages semblant s'enrouler en spirale en raison de l'inclinaison du monument constaté en 1178(la raison est dû à la nature alluvionnaire du terrain insuffisamment résistant pour supporter le poids de l'édifice)

Boihistero 35m de diamètre Majesté et luminosité.

Arrivée de l'escouade ASNCAP au Castelnuevo à Berardenga dans l'aire de production du Chianti Classico pour une dégustation des vins de la villa Valiano Piccini Wines since 1882.

1-Vin Donna di Valiano Année 2010

Appellation : Chardonnay Toscana IGT

Couleur : jaune reflets émeraude brillante et limpide

Bouquet : rondeur, notes de fruits (pêches ananas, vanille beurre toasté)

Palais : Bonne persistance d'une élégante structure



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Equilibre : Caressant, enveloppant.

1

1-Vin : domaine Piccini 90% Sangiovese 10% Merlot 9 mois d'élevage bois, Année 2010

1-Appellation : Chianti superiore DOCG

Couleur : rouge rubis brillante et limpide

Bouquet : floral violette, feuille de cassis, de fruits (noirs, cassis et myrtilles)

Palais : Bonne attaque, franche, souplesse des tanins

Equilibre : fruits, tanins fraîcheur.

Vin : Donna Villoni 95% Sangiovese 5% Canaiolo 9 mois d'élevage bois, Année : 2008

Appellation : Chianti Classico DOCG

Couleur : rouge rubis profond brillante et limpide

Bouquet : complexité aromatique, terroir épicé, fruit à l'eau de vie prune , acacia , sauge

Palais : Bonne structure, souplesse, des tanins fondus

Equilibre : Profond, tenue, longueur, évolution fruits mûrs , à la BOURGUIGNONE.

Vin : Pietra Cupa 70% Cabernet Franc 30% Merlot 12 mois d'élevage bois, Année : 2009

Appellation : Chianti Bolgheri DOC

Couleur : rouge pourpre profond brillante et limpide

Bouquet : Tabac Poivron, fruits rouges, amande

Palais : attaque marin , rondeur fraîcheur (nuits fraîches)longueur.

Equilibre : chair délicate, finalité entêtante réduction, soyeux.

Vin : Pioggio Teo 100% Sangiovese 12 mois d'élevage bois

single wineryard 6 hectares en vieilles vignes, Année : 2008

Appellation : Chianti Classico DOCG

Couleur : rouge rubis brillante et limpide

Bouquet : épicé, brûlant, 2d nez concentré, étonnant, terroir, gibier, mousserons.

Palais : St Emilion à l ancienne, viande, alcooleux, traces de tabac, et de fruits rouges

Equilibre : Tanins, fruits, minéral.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

I-Vin : Sasso al Poggio 60% Sangiovese 20% Cabernet-Franc 20% Merlot

9 mois d'élevage Bois, Année : 2007

Appellation : Chianti superior Tuscan IGT

Couleur : rouge rubis brillante et limpide

Bouquet : approche plus ample, de fruits (noirs, cassis et myrtilles) balsamique

Palais : Bonne attaque, longueur intéressante, fruits présents

Equilibre structure, tenue souple, vin d'export.

Vin : Villa al Cortile 100% Sangiovese 12 mois d'élevage bois, Année : 2007

Appellation : Chianti Brunello di Montalcino DOCG

Couleur : rouge pourpre profond brillante et limpide

Bouquet : fruits rouges, airelles, Porto rubis, feuille sèche

Palais : attaque ronde, touche mousserons, court, asséchant,

Equilibre : fruits joulus, fini façon Santenay

Appréciation générale : Vins soyeux, pour un agréable éphémère, typés maison, destinés à l'export. Vins nets, précis. Professionnalisme, de la culture à la vinification et au marketing,

La poussière de la route, envolée; un « **restaurare** » ; pour rebâtir, reconstruire, redonner des forces, dans ce château à l'esprit « Chatham » ; une musique, « la sprezzatura », un chant plaisant avec des « affetti » menez à la baguette, aux différents accents, italiens, russes suédois, sans fausses notes ; fût Bienvenu.

Photo du Buffet dressé que le président de l'ANSCAP Monsieur ALI vous a envoyé .Petite soupe toscane, effiloché de Parme tranché par le Maestro, les saucissons, nourriture saine et solide, de montagne, la tarte aux épinards, les anti pasti végétariens à l'huile d'olives de l'année , le rôti et légumes du vendangeur, di formaggi régionaux ; le Panforte aux amandes ,Ah !les biscotti et le vin passerillé !

what else ? : un ristretto. Grappaenjoy responsibly.Difficile de quitter les Lieux, mais n'abusons pas nous sommes Reçus avec un » R » Majuscule.....un Dimanche soir..

Florence »Firenze : capitale des Arts, Dante ALIghieri, Botticelli, Léonard De Vinci, Michel Ange, Raphaël, Donatello.

Ponte – Vecchio et l'Arno, le Battistero et les vertus théologiques, le palazzo Pitti, la chapelle du palazzo Medici Ricardi.

Clairon matinal sonnante, comme une recherche d'un équilibre entre la nature et l'ordre.



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Florence est située, au cœur d'une campagne admirable, baignée d'une lumière diaphane et ambrée, emprunte de sérénité et d'équilibre. les collines basses qui l'entourent sont ornées de rangées d'oliviers, de vignes et de cyprès qui paraissent avoir été consciemment dessinées, disposées pour le plaisir de l'œil, selon une harmonie voulue par l'homme.

Beauté du Paysage, palpitation de la lumière : Mais le Domaine Fontodi sera sous la pluie.

Le cœur du Chianti Classico dans la vallée au sud de Panzanno appelée « Conca d'Oro » amphithéâtre en forme de coquille Saint Jacques. Un terroir renommé pour la culture de la vigne. Altitude, sol calcaire et schisteux, luminosité, micro climat, chaud et sec, différence de température entre le jour et la nuit. Culture Bio (élevage de Bovins pour sol vivant, extraterrestre) et biodynamique recherche du potentiel du Sangiovese au maximum.

2-Vin : Fontodi 100% Sangiovese 12 mois d'élevage bois, Année : 2009

Appellation : Chianti Classico DOCG

Couleur : rouge rubis profond brillante et limpide

Bouquet : fruit cerise noire burlat, florale violette.

Palais : Puissance, expressif, frais, gourmand

Equilibre : bon rapport alcool fruits sucre minéral.

Appréciation générale : Comme le peintre dont le travail ne peut renier la dimension artisanal et manuelle, ils peuvent porter le costume des Grands.

Fontodi

2-Vin : Vigna del Sorbo 90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 7 mois d'élevage bois, Année : 2009

Appellation : Chianti Classico DOCG Riserva

Couleur : rouge rubis sombre, profond brillante et limpide

Bouquet : Vanille, bois, fruit confiture d'un cabernet sauvignon mûr,

Palais : élégance, fondu, grand ; je m'en souviendrai.

Equilibre : puissance, tonalité colorée, surgit d'un temps que l'on suspend !

Appréciation générale :

*Célébrer ce qui arrive, l'acte du vigneron est **LE** geste qui répond à l'Arrivée de la vie, c'est elle qui s'agit de suivre. la nature s'impose par sa puissance et son hostilité ;*

Ici on met en valeur notre époque sans oublier le passé.



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Une musique baroque : la joie de vivre, une philosophie de l'existence à travers une expression fervente de la croyance et de la confiance de Soi et en son Produit.

Superbe regard intérieur.....» A private Music ».....

Vin : *Flaccianella della Pieve 100% Sangiovese sélection des meilleures parcelles*

18 mois d'élevage bois Année : 2009

Appellation : Colli Toscana centrale IGT

Couleur : rouge rubis profond, Divin, brillante et limpide

Bouquet : Charnu, fruit noir, mature, compotée burlat, plein, jofflu, vanille, Végétal sauge, floral violette.

Palais : chair, tanins fins.

Equilibre : quantité de joie, Ouverture de Verdi ou Gloria d'Haendel ?

Appréciation générale : L'expression du Sangiovese : fruit cerise, fleur violette.

Aux PURS rien n'est impur. Langage unificateur en même temps que restaurateur :

LA « Fiat de la Création »

Fontodi

2-Vin : *Flaccianello 100% Sangiovese de la seule parcelle historique avant la sélection des meilleures parcelles. Bouteille flanquée de la croix des Lombards, Année : 1999, 18 mois d'élevage bois,*

Couleur : rouge rubis, disque noir, profond brillante et limpide

Bouquet : vin d'artiste, évolution rapide

Palais : Cerise acide, chair et entrailles du lièvre expression du terroir.

Equilibre : laisse derrière lui, un sillon lumineux qui éclaire une voie à suivre.

Appréciation générale : un 1/2 jour de pluie en Toscane ; je pense à Jean Claude Walleyrand et à Georges Pertuiset dans leur Bourgogne natale.

Vin : *Syrah 100% 7 mois d'élevage Bois,*

Appellation : Colli Toscana centrale IGT, Année : 2009

Couleur : rouge rubis, profond brillante et limpide

Bouquet : expressif, épices, intense, chaud, viande saisie, beurrée

Palais : puissance, arôme de fruits, tactile.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Equilibre : gamme chromatique

Appréciation générale : Pays parfumé que le soleil caresse !

Tel Guido d'Arezzo inventeur du système de notation musicale ; le Président de l'ANSCAP Monsieur Ali Hedayat harangue, pour le diriger vers Montespertoli, le groupe appliqué d'étudiants et d'étudiantes ; comme un métronome donne le tempo.

Tenuta Frescobaldi di Castglioni

Présentation du Domaine, visite des caves et des chais

3-Vin : Tenuta Frescobaldi di Castglioni

50% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet-Franc 30% Merlot 10% Sangiovese

9 mois d'élevage Bois

Appellation : Chianti superiore DOCG, Année : 2009

Couleur : rouge rubis, reflets violacées, brillante et limpide

Bouquet : de fruits noirs, cassis et myrtilles aïrelles mais aussi de framboises et de cerises

Palais : rondeur, douceur, notes épicées de vanille, clous de girofles, de cannelle, chaleur

Equilibre : tanins denses, fondus, structure longue, élégance.

Vin : Giramonte

100% Merlot 6 mois d'élevage Bois. Année : 2009

Appellation : Chianti superiore DOCG

Couleur : rouge rubis, reflets violacées, brillante et limpide

Bouquet : nez atlantique

Palais : expression du terroir, animal, gibier, fruits.

Equilibre : alcool/ fruits / sucre/ minéral.

Déjeuner sur les colli Fiorentini, dans la maison du XVIIème siècle, berceau de la production viticole de la famille ; depuis le XIV eme siècle. dans tous les âges l'exemple a un pouvoir étonnant sur nous.700 ans de passion sur un territoire, unique, coloré.

Les succulents raviolis étoffés de Broccia à la julienne de légumes se mêlaient au parfum de la jeune huile d'olives calmaient le petit creux ; le rôti de bœuf bien escorté permettait le discours et de peaufiner nos dégustations, après le dessert suivait un volupto .nous filons vers Ruffina pour rejoindre à travers les collines aux couleurs et aux senteurs automnales au castello di Pomino.700m altitude

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

3-Vin : Pomino Bianco Chardonnay et Pinot Blanc, Année : 2011

Appellation : Pomino Doc

Couleur : Or soutenue brillante et limpide

Bouquet : vanillé toasté, vivacité

Palais : équilibre chair et acidité.

Equilibre : Belle fraîcheur dû aux altitudes élevées et à la grande luminosité des vignobles.

Vin : Benifizio 100% Chardonnay, Année : 2011

Appellation : Pomino Doc

Couleur : Or soutenue brillante et limpide

Bouquet : vanillé toasté, Bouquet Chablisien, noisetté, beurre, melon, minéral, vivacité

Palais Belle attaque, beau milieu, bonne acidité (altitudes élevées).

Equilibre : Belle fraîcheur, vin plaisant, de bonne facture.

Appréciation générale : il a la faveur du public présent à la dégustation.

Domaine Frescobaldi Pomino

3-. Vin : Pomino Pinot Nero 95% 5% Sangiovese élevage Bois.

Appellation : Pomino Doc, Année : 2009

Couleur : rouge rubis, rouge Savigny, brillante et limpide

Bouquet : brioché, fruits cerise

Palais : fruit fraîcheur, expression du terroir, potentiel.

Equilibre : tanin souple, fruit net, épices.

Appréciation générale : Potentiel de garde.

Nous nous dirigeons vers Pelago au castello di Nipozzano, les chênes, les châtaigniers les pins et les collines et vallons couvertes de ceps de vigne, sur lesquelles s'accrochent les feuilles jaunies, rougies, marronnées, nous offrent une belle palette de couleur.

Une particularité unique du terroir est due à la prévoyance d'un ancêtre illuminé des Frescobaldi, qui en 1855 commença à cultiver des cépages inconnus en Tocane, comme le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot, le petit Verdot, ce qui permet aujourd'hui la production d'un grand vin de la propriété : le MORMORETO.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Le terroir de Nippozzano au cœur du prestigieux terroir du Chianti Rufina ; équilibre parfait entre altitude, sol, et micro climat, frais et ventilé, différents cépages ; d'où production de vins au caractère harmonieux et de forte longévité.

Vin : *Fescobaldi Monte Sodi 100% Sangiovese 9 mois d'élevage bois*

Appellation : Chianti Rufina DOC, Année : 2006

Couleur : rouge rubis, cardinalice, brillante et limpide

Bouquet : balsamique, fruits noirs, myrtilles, cerises

Palais : attaque ronde, tanins présents, mâche, puissant

Equilibre : alcool, tanins, fruits, minéral.

Appréciation générale : sincérité profonde, le savoir ce qu'il faut transmettre, potentiel, flot d'harmonie.

Domaine Fescobaldi Nippozzano

3-Vin : *Fescobaldi Mormoreto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, petit Verdot 9 mois d'élevage bois*

Appellation : Chianti Rufina DOCG, Année : 2006

Couleur : rouge rubis, pourpre, brillante et limpide

Bouquet : joufflu merlot, fruit cabernet franc, structure cabernet sauvignon, épices petit Verdot.

Palais : Présence tanins, alcool fort

Equilibre : belle structure, harmonieux, passion et foi , exceptionnelle profondeur.

Vin : *Fescobaldi Mormoreto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, petit Verdot 9 mois d'élevage bois 35 Hl /h*

Appellation : Chianti Rufina DOC, Année : 2004

Couleur : rouge rubis, pourpre, brillante et limpide

Bouquet : fruit en évolution, balsamique, attendri, puissance apaisée, charnu comoté.

Palais : bouche atlantique, force, chaleur, fruit.

Equilibre : chromatique, tonique, caractère toscan,

Appréciation générale : proprement humain ; passion dans laquelle chaque génération comprend entièrement l'autre et se comprend elle-même.



Après cette dégustation, Notre hôte, le Marquis, en personne, propose de passer au salon prendre un apéritif, il nous est servi une nouvelle production : un vin selon la méthode champenoise de bonne facture; quelques éléments de réussite ; l'altitude, le chardonnay, le savoir faire, et surtout la concentration sur l'essentiel : la musique à interpréter ensemble.

Le Vin, anti -pasti, les notes de dégustation, permettaient de nous découvrir des affinités, des lectures, une expérience, une culture commune.

Domaine Frescobaldi Nipozzano

3-Table dressée, la préséance respectée, Monsieur le Marquis parle de son vin, tant d'acquis, de métier, de culture, dans cet univers aristocrate, le valet de la Bouteillerie, dans son jeu de rôle, exigeant, avec une conception musicale précise, cohérente, verse dans nos verres de cristal un Montesodi Riserva 2009 Chianti Rufina, ce vin est soucieux de transparence, de couler librement, sans entrave. Structure élégante de ce vin qui s'accommode de l'entrée aux saveurs et couleurs italiennes, et à notre dolce vita.

Mormoreto 2009 le « murmure ».

Chaleur, ardeur, puissance, tanins, marquant ainsi qu'il était de bonne lignée.

Le rôti de maiele et sa potée de choux ; symbolisant la rusticité et la rudesse du travail du champ de vignes, comme un appel à la liberté, un formidable crescendo qui s'élève de la souffrance à la joie, de l'abîme au ciel : le jeu ! le vulgaire distingué releva le défi et le gagna.

Nipozzano 1989 Chianti ruffina vin de référence mondiale. amical, moderne, équilibré fruit.

Que demandait la tarte aux pommes ? Un Castello de Pomino 2005. Fier de ses 15°

Nez pommes cuites, calvados, touches zestes d'oranges, Palais frais, cannelle, équilibré ce vin de paille à l'italienne reste dry.

Siena ville ocre, gothique, construite sur trois collines au cœur du haut plateau toscan. Cité d'art à l'intérieur des remparts , la piazza el campo une des plus belles place du monde, les lignes arabesques, les couleurs précieuses donnent une élégance chatoyante et comme du charme à la peinture gothique. La fonte gaia, la pinacothèque nationale, la via de citta, via bianchi di sopra. à voir la salle des prieurs et les fresques de Spinello Aretino 1407.les toits, du palazzo publico, couleurs de pain brûlé et retrouver la campagne siennoise doucement vallonnée

Domaine Tignanello ANTINORI

4-Vin : Domaine Tenuta Tignanello 100% Sangiovese, Année : 2007

Appellation : Chianti Badia a Passignano DOCG

Couleur : rouge rubis, pourpre, brillante et limpide

Bouquet : fruit framboise, feuille de cassis feuille primevère, fleur violette.



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Palais : caractère toscan, matière cristalline, élégance.

Equilibre : fluidité des tanins, féminin.

Vin : Domaine Tenuta Tignanello 100% Sangiovese *Année : 2009*

Appellation : Chianti Badia a Passignano DOCG

Couleur : rouge rubis, pourpre, brillante et limpide

Bouquet : balsamique, densité, fruits rouges, crème pâtissière, notes épicées, bois ,régliste, fleurs violette.

Palais : attaque ronde, milieu de bouche fruit, tenue sur des tanins fondus.

Equilibre : alcool/sucre/fruit/.

Appréciation générale : Robe, bouquet, parfum en ce domaine la femme est reine.

Vin : Domaine Tenuta Tignanello 20% Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon *Année : 2009*

Appellation : Chianti Badia a Passignano DOCG

Couleur : rouge rubis, pourpre, brillante et limpide

Bouquet : musc, caramel, chaud, crème pâtissière, tabac, vanillé, arabica, notes aïrelles, cerises, végétal sauge.

Palais : attaque acide, cabernet finit sur le fruit, tanins non asséchant. .

Equilibre : force et tanins élégants.

Appréciation générale : avoir la pupille du peintre pour regarder la scène.les vrais hommes de progrès, sont ceux qui ont pour point de départ, un profond respect du passé.....

L'aboutissant d'un travail séculaire.

Domaine de Terra Bianca du Baron de Ladoucette

5-Vin : La Fonte « colline métallique » 70% Chardonnay 30% Vermentino

Année : 2011

Appellation : Chianti Radda DOCG

Couleur : jaune paille avec des reflets émeraude, brillante et limpide

Bouquet : florale glycine, jasmin acacia fruits zestes d'agrumes, ananas,.

Palais : la vivacité du Vermentino équilibre la rondeur et la douceur du chardonnay.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Equilibre : harmonie fraîcheur.

Vin : Scassino 97% Sangiovese 3% Conaiolo

Appellation : Chianti classico Radda DOCG, Année : 2009

Couleur : robe rouge, brillante, peu soutenue

Bouquet : rustique, odeur de terre du Chianti, fraîcheur, caractère de la région, fruits prunes cuites, fleur violette.

Palais : on joue sur un même ton. le choix de la variété de Sangiovese à grain très gros pour le vignoble le plus haut

Equilibre : tonalité peu intense

Vin : Croce 97% Sangiovese 3% Conaiolo

Appellation : Chianti classico Radda DOCG riserva, Année : 2008

5- Domaine de Terra Bianca du Baron de Ladoucette

Couleur : robe rouge, notes violacées, brillante,

Bouquet : traces cerises de prunes, de vanille, de réglisse..

Palais : expression de terroir, caractère, chaleur

Equilibre : Persistance, belle structure.

Raisin plus petit à la peau plus épaisse, dans les terres basses plus riches et graveleuses.

Vin : Campaccio « mauvais champ » pour ses rendements faibles 70% Sangiovese 30% Cabernet Sauvignon.

Appellation : Chianti classico Radda DOCG, Année : 2008

Couleur : robe rouge, vive, profonde, brillante,

Bouquet : fruits des bois myrtilles, mûres, notes de cacao, amandes grillées, tabac, cuir.

Palais : structure, grain et souplesse, fruits, complexité enrichissante dû à l'effet marin et au chaud et froid.

Equilibre : Bonne maturation, bel ensemble, tanins fondus

Vin : IL Tesoro 100%Merlot.

Appellation : 10% Chianti classico 90% Maremma DOCG, Année : 2007

Couleur : robe rouge, vive, profonde, reflets noirs, brillante,

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Bouquet : fruits des bois myrtilles, mûres, cerises burlat, amandes, tabac, d'épices

Palais : ample et charnu belle richesse de fruits.

Equilibre : Persistance aromatique, différentes tonalité. Final net et frais.

Vin : *Campaccio Riserva 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon*

Appellation : 50% Maremma, 50% Chianti Classico, Année : 2005

5-Domaine de Terra Bianca du Baron de Ladoucette

Couleur : rouge rubis, brillant et limpide.

Bouquet : confiture de mûre, végétal poivron, sauge.

Palais : épice, creux milieu de bouche, tanins fondus.

Equilibre : fraîcheur, tanins soyeux, un peu asséchant.

Appréciation générale : Maremma, air et terre marins, donne fraîcheur et goût de terroir.

Pause en ce Mardi 20.11.12 : échanges des dégustations, autour du vin servi à température

Vin : *Duca di Montemagiorre 100% Chardonnay.*

Appellation : Maremma Toscane Doc, Année : 2011

Couleur : jaune paille avec reflets émeraude, brillante et limpide

Bouquet : élégance, finesse, fruits mûrs, exotiques.

Palais : sec et vif, corsé

Equilibre : style Regnard avec plus de soleil..

Appréciation générale : il a l'avantage de nous permettre de le goûter avec les amuses- bouches dello chef. Gamberi, bacalà, raviolo.

Vin : *Tenute del Baronne*

60% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet-Franc 30% Merlot

24 mois d'élevage Bois et 12 mois en bouteille avant commercialisation

Appellation : Chianti superiore Maremma Toscane DOCG, Année : 2007

Couleur : rouge foncé, brillante et limpide

Bouquet : de fruits rouges, notes de poivre, poivrons , épices, vanille.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](#)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Palais : suavité, légèrement boisé, mousserons

Equilibre : tanins compacts , dolce milieu de bouche.

Appréciation générale : Risotto con funghi croccanti e salsa al mosto

5- *Domaine de Terra Bianca du Baron de Ladoucette*

Vin : Tenute del Baronne

60% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet-Franc 30% Merlot

24 mois d'élevage Bois et 12 mois en bouteille avant commercialisation

Appellation : Chianti superiore Maremma Toscane DOCG, Année : 2008

Couleur : rouge intense, reflets violacés, brillante et limpide

Bouquet : de fruits noirs, cassis et myrtilles, mûrs, poivrons.

Palais : fruits, tanins bordelais manque un peu de liant en milieu de bouche,

Equilibre : puissance des tanins élégants.

Appréciation générale : Grigliata toscana con fantasia di legumi e bruschetta all'olionuevo

Tortino di castagne con salsa al Sarfields.

Caffé :Arppagio e volupto. Shegge di cioccolato al pepe di Sichuan

Grappa e la Bomba di Terra Bianca.

Isola d'Elba, ses plages, ses sites solitaires et silencieux : retraite impériale. son climat sec et doux, Elbe est un lieu de séjour son relief granitique, culmine au Mont Capanne.

Isola d'Elba produit des vins parfumés et puissants Moscatel Blanc et l'Aleatico.

San Gimignano au cœur de la campagne Toscane vallonnée où croissent la vigne et l'olivier.

San Gimignano dresse au sommet d'une colline ses nombreuses tours médiévales.

« **Dalle belle torri** ». La piazza della cisterna : pour puiser l'effort que demande le savoir !



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Agricola Querciabella Toscane

1974 Monsieur Pepito crée avec 2 hectares ! 2012 40 hectares

+ 35 hectares en fermage. 2000 son fils décision ! Tout en bio et bio-dynamie

6-Vin: Batâr 50 % Chardonnay 50% Pinot bianco. Elevage barrique.

Appellation : Agricola Querciabella Toscana IGT, Année : 2010

Couleur : Jaune paille brillante et limpide

Bouquet : poire, eau de vie de poire, réglisse.

Palais : attaque vive, volume intéressant, final zan .

Equilibre : alcool/fruits/sucre/ impressionnant.

Appréciation générale: quelle belle jeunesse ! three steps to heaven !

Vin : Mongrana 50% Sangiovese 25% Cabernet Sauvignon. 25% Merlot. Elevage barrique.

Appellation : Maremma Toscana IGT, Année : 2010

Couleur : rouge Sangiovese brillante et limpide

Bouquet : complexité sur les fruits rouges plus les épices, poivrons, fruit de Merlot

Palais : Présence du fruit, vivacité, tanins des cépages bordelais(présence depuis 1855) .

Equilibre : Merlot et Cabernet-Sauvignon apportent soutien et structure..

Appréciation générale : que c'est Bon ! I say to myself !

Le jus Positivum

Agricola Querciabella Toscane

6-Vin : Querciabella 95% Sangiovese 5% Cabernet Sauvignon. Elevage barrique.

Appellation : Querciabella Chianti Classico IGT, Année : 2010

Couleur : rouge cerise brillante et limpide

Bouquet : fruit, cerise, épices, sauge, violette, fond de verre Kirsché.

Palais : fruit, tanins plus serrés

Equilibre : Beau rapport, à attendre 10 ans !

Vin : Camarlina 30% Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon. 20 mois Elevage barrique.

contact@asncap.fr

www.asncap.fr

[Facebook ASNCAP](https://www.facebook.com/ASNCAP)



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

Appellation : Camarlina Toscana IGT, Année : 2008

Couleur : rouge pourpre intense brillante et limpide

Bouquet : puissance du Cabernet Sauvignon, note végétale de Jeunesse, après aération fruits rouges et floral violette.

Palais : grain fin, milieu de bouche magistral. .

Equilibre : tanin fin, élégance, complexité, SEIGNEUR !

Appréciation générale : fond de verre pruneau, noyau, fruits cuits, figues. Total !

Vin : Polafreno 100% Merlot. 3000 bouteilles. 20 mois Elevage barrique.

Appellation : Greve in Chianti Toscana IGT, Année : 2008

Couleur : rouge Bordeaux intense brillante et limpide

Bouquet : fruits mûrs, concentrés, plein, riche, puissance

2d nez : essence marine, fruits explosion !

Palais : Gamme Chromatique

Equilibre : tonalité forte, très grande fraîcheur. naît que dans les grands millésimes.

6- *Agricola Querciabella Toscane*

*Appréciation générale : **LE JUS POSITIVUM !***

Une perception visuelle de l'Univers, un essentiel qui seul rend possible les passages entre une Antiquité reconnue dans sa différence et les parlers et les échanges contemporains.

Réconcilier éthique de Soi à l'Autre et au Monde ; ne serait ce pas l'horizon des ambitions ?

Pour qu'un bouquet de roses puisse exprimer la Passion ; il faut que le bouquet de fleurs soit susceptible de s'offrir ! il fût.

Le temps nous a un peu manqué pour cette immense Dégustation ;

Mais nous n'étions pas et plus « d'Ici ».

Nous pouvions avoir une conversation cosmique, au retour, sur la Nice Baie des Anges.



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE

A WORLD of THANKS

Le Retour, assuré, par nos excellents Drivers me permettaient ; une réminiscence.

Dans cette nuit noire ; je me souvenais de la Blanche Carrara à la lisière du massif calcaire des Alpes Apuanes tourmentées et spectaculaires dans un riant bassin. Montepulciano, la città antica, Montalcino et sa forteresse. Sherries Memories en apercevant les collines de Genova « la superbe « puis Menton et la Riviera parurent dans une explosion de lumières !

Je note, qu'il y a eu renaissance du vignoble depuis 1974 ce qui est tout nouveau pour une recherche des meilleurs terroirs, pour les différents cépages(multitude du cépage Sangiovese adaptés pour chaque site) pour la viticulture, pour la vinification, pour le retour sur investissement ; le Pinot Nero cousin germain du Sangiovese, la longue présence (1855) des cépages dits Bordelais. Nous avons visité de grands domaines terriens ancestraux, (deux marquis, un Baron) j'ai été tenté d'écrire sur les livres d'Or : l'Ephémère, l'Eternel, au beau milieu coule le vin : » Sujet » inoffensif et inépuisable.

Un Ressenti parmi d'autres..... Complétez ! Cette dégustation en y ajoutant vos notes !

Merci ; Aux dévoués Gens du bureau, et Accompagnateurs

Aux Domaines : les vins Piccini, les vins Fontodi, les vins Frescobaldi, les vins Antinori, les vins de Terra Bianca, les vins d'Agricola Querciabella.

Yours sincerelly

Joël .Langlais. Maître Sommelier de l'Association de Nice Côte d'Azur Provence

ASNCAP



Alfred Hédouart