



Catherine Cornu 078 744 19 80 / Stéphane Meier 078 852 88 87

info@vinvitation.ch

www.vinvitation.ch

Soirée du jeudi 30 mars 2017

Vins rouges du Tessin

Lieu : restaurant la Huchette à Carouge



3 vigneron-6 vins sélectionnés et présentés

Menu

*

Vin effervescent genevois de bienvenue

*

Amuse-bouche

*

Terrine de lapin et sa compotée d'oignons

*

Risotto « bolo », tomates et poivrons, saucisse tessinoise

*

Onglet de veau grillé à la cheminée, sauce marchand de vin, polenta tessinoise rouge gratinée et légumes du marché

*

2 fromages tessinois, pain aux noix

*

Dessert tessinois

*



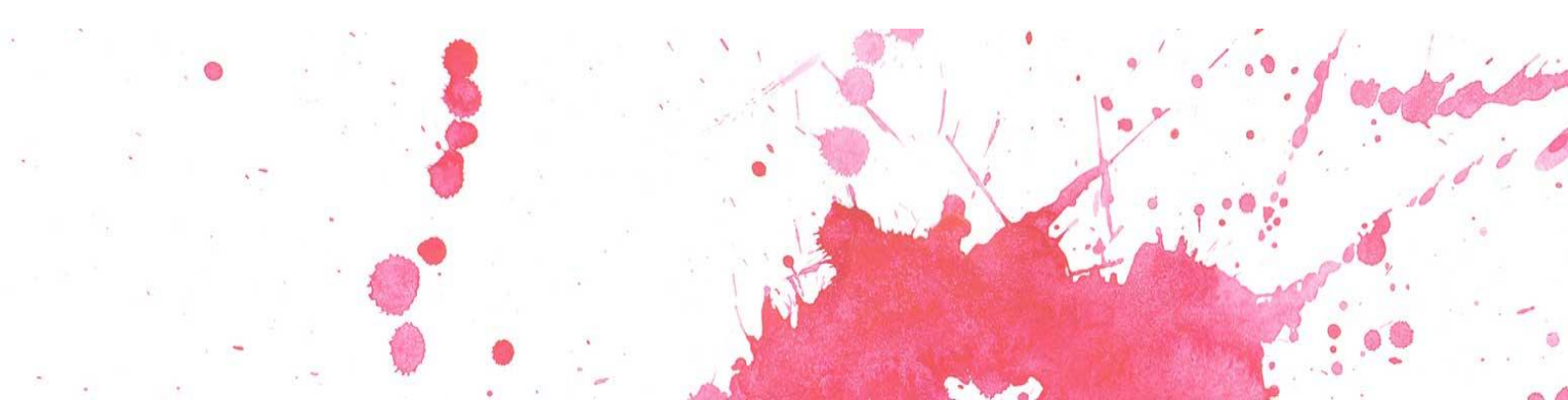


Azienda Vitivicola Pelossi & Co, lugano-Pazzallo



Domaine :

La cave a été créée en 1987 et 6000 m2 de merlot y furent plantés en terrasses sur la commune d'Agra dans le district de Lugano. En 1993, Sacha Pelossi obtient son diplôme en oenologie à l'école d'ingénieur de Changins. 1995 sera le premier millésime produit. Dès 1996, la surface de vigne passe à 1,3 ha par l'achat de différentes parcelles. Une nouvelle cave voit le jour en 2001 à Pazzallo, près de Lugano. Progressivement le domaine continue à s'agrandir pour arriver à une surface de 6 ha de vignes. L'encépagement est varié, en rouge, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir et Carminoir, et en blanc, Chardonnay, Sauvignon, Riesling & Sylvaner, Kerner, Pinot blanc et Pinot gris. La cave propose 14 vins, 9 rouges, 4 blancs et 1 liqueux.



Vins :



Capriasca Rosso, Merlot Ticino DOC, 2015

Lieu de production : commune de Capriasca, au nord de Lugano

Cépage : 100 % Merlot

Vinification : fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée pendant une dizaine de jours, 1/3 du vin est élevé en barriques de deuxième et troisième vin et 2/3 en cuve inox

Dégustation : rouge intense, reflets rubis, bouquet de fruits rouges, épicé, fin, tannins souples et belle longueur

A déguster avec : entrées, risotto, fromages, viandes blanches



Riva del Tasso, Rosso del Ticino, 2014

Lieu de production : région de Lugano sur le lieu-dit la rive du blaireau

Cépages : 50 % Merlot, 35 % Cabernet sauvignon et 15 % Cabernet franc

Vinification : fermentation alcoolique en cuves tronconiques pendant 20 jours, fermentation malolactique et élevage en barriques neuves (60%) et en fûts de second vin (40%).

L'assemblage définitif s'effectue après dégustation de chaque barrique.

Dégustation : rouge intense, reflets rubis et violacés, fruits rouges et noirs intenses, cacao, tannins fermes et serrés, boisé superbe, magnifique structure, profondeur de vin et belle longueur

A déguster avec : viandes rouges, chasse, fromages à pâte dure





Lamone, Merlot Riserva, Ticino DOC, 2014

Lieu de production : Tenuta Colle di San Zeno, sur la commune de Lamone, au nord de Lugano

Cépage : 100 % Merlot

Vinification : fermentation alcoolique en cuves tronconiques pendant 20 jours, fermentation malolactique et élevage en barriques neuves (60 à 70 %) et en fûts de second vin pour le solde. L'assemblage définitif s'effectue après dégustation de chaque barrique.

Dégustation : rouge intense, reflets violacés, épices, fruits rouges très mûrs, cacao, tannins fermes et élégants, barrique très bien intégrée, superbe structure et belle persistance

A déguster avec : viandes rouges, chasse, fromages à pâte dure





Azienda Mondò, Al Mondò, Sementina



Domaine :

Ce domaine est une entreprise familiale créée en 1995 par Giorgio Rossi. Il se trouve à l'ouest de Bellinzone. Les pentes ne laissent pas stagner l'eau et permet la production d'un vin de qualité.

La Bondola est un cépage autochtone tessinois, qui était jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle le cépage majoritairement planté au Tessin. Il a failli disparaître à la suite de l'irruption du merlot, plus facile à cultiver et plus prestigieux, dans le canton en 1906. La Bondola recouvre aujourd'hui à peine quelques hectares, dont 5000 m² chez Giorgio Rossi, dans le hameau de Mondò, au-dessus de Sementina. La Bondola du domaine est un des vins sélectionnés par l'Association la Mémoire des Vins Suisses qui regroupe une cinquantaine de producteurs phares de Suisse. L'association vise à choisir des vins qui portent haut les couleurs de notre pays et prouvent que ses vins peuvent vieillir admirablement (mdvs.ch)



Vins :

 Bondola del Nonu Mario 2013

 Bondola del Nonu Mario 2014

Fermentation alcoolique: en cuve inox, de durée brève-moyenne afin de maintenir l'intensité et la finesse aromatique produite par ce type de raisin et d'éviter l'extraction de tannins trop astringents, particulièrement présents dans le raisin de ce cépage.

Nez : frais, fruits rouges et noirs, épices, finesse aromatique

Bouche : structure moyenne, trame acide, vin joyeux et rustique, faible teneur en alcool (12%), tannins souples

Production: 2000 bouteilles de Bondola en rouge

Vinification: Fermentations en cuve inox, élevage: 12 mois en fûts de chêne déjà utilisés.





Paolo Basso Wine

Après avoir obtenu les titres de meilleur sommelier d'Europe en 2010 et du monde en 2013, Paolo Basso, né en 1966, a décidé de faire produire un vin sous son nom par une cave réputée du Tessin, la maison Gialdi. Il a établi un cahier des charges sur les vins qu'il souhaite obtenir en bouteille. Deux vins y sont produits. « Il Bianco di Chiara » un vin blanc à base de Merlot et « Il Rosso di Chiara » le vin que nous vous présentons lors de cette soirée.



Il Rosso di Chiara



Millésime :



Appellation : Rosso del Ticino



Cépages : 80 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon et 10 % Cabernet franc



Age des vignes : Merlot 28 ans, Cabernet sauvignon 18 ans et Cabernet franc 20 ans



Sol : calcaire et argileux



Elevage : Merlot, 16 mois en barriques neuves, Cabernet sauvignon, 13 mois, 40 % en barriques neuves et 60 % en barriques de second vin, et Cabernet franc, 13 mois, 45 % en barriques neuves et 55 % en barriques de second vin



Alcool : 13.2 %



Dégustation : rouge sombre, nez intense de fruits rouges et de fumé, attaque franche, complexe, boisé superbement intégré, belle longueur, vin équilibré de bonne garde



Soupons



Merci de votre confiance

Catherine Cornu 078 744 19 80 / Stéphane Meier 078 852 88 87
info@vinvitation.ch
www.vinvitation.ch

Mars 2017

