

MUSELLA, Valpolicella Superiore Ripasso 2015

75cl Rouge Italie - Venetie DOC Valpolicella Superiore Ripasso



La note by Christian Walter **91-92/100**

Le Domaine Musella est sans doute aujourd'hui un très beau représentant de l'appellation Valpolicella. Le vignoble, cultivé en biodynamie, se situe dans une vaste propriété, au sein d'un parc naturel de 400 hectares où seuls 50 sont plantés de vignes. Les vins possèdent un bel équilibre, avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

Le domaine est certifié Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Musella (Italie, Vénétie)

La région de la Vénétie, au nord-est de Vérone, est, depuis toujours, le berceau du Valpolicella. Le Domaine Musella peut être considéré comme l'un des plus beaux ambassadeurs de cette appellation. Situé sur la colline qui sépare Montorio de la vallée d'Illasi, au sein d'un parc naturel où se côtoient des paysages de forêts, de lacs et de rivières, le vignoble bénéficie de la douceur du climat sub-méditerranéen (chaud et humide) durant l'été, avec des températures très froides, typiques d'un climat continental, pendant la période hivernale.

Maddalena Pasqua di Bisceglie, propriétaire des lieux, s'est forgée une réputation pour la finesse et la fraîcheur de ses vins. Sur les 400 hectares de la propriété, seuls 50 sont plantés de vignes. Les sols, majoritairement calcaires, se composent d'argile rouge pour les vignobles Il Perlar et Palazzina et de mélanges d'argile et de tuf pour le Monte del Drago.

Les vignes, principalement des cépages Corvina Veronese et Corvinone, sont cultivées en biodynamie (certification Demeter depuis 2014), dans le respect des traditions locales, en proscrivant toute substance chimique. Les chais sont installés dans une ancienne cour d'écuries datant du 16ème siècle, aux abords de la rivière Fabbio. La grange ancestrale, située au-dessus de ces écuries, a été rénovée pour y accueillir la zone de passerillage des raisins, qui y sont séchés avec une température et une ventilation rigoureusement contrôlées. En résultent un Ripasso 2015 au nez élégant, avec un bel équilibre entre tanins et acidité, tandis que les Amarone développent des arômes de fruits rouges et d'épices.

Le vin

Le Valpolicella Ripasso est obtenu à partir du contact entre Valpolicella de base et les lies résiduelles d'Amarone pendant une macération d'environ 12 à 15 jours. Il se caractérise par une structure et une longévité plus lourdes. Par rapport au Valpolicella basique, la teneur en alcool est plus élevée, l'acidité inférieure, la rondeur plus marquée et les valeurs des substances phénoliques et des extraits sont plus élevées. Le nez est élégant avec des notes de fruits rouges et d'épices avec des notes d'arômes de bois fin. La bouche est corsée et équilibrée.

The Musella 2015 Valpolicella Superiore Ripasso (made with 50% Corvina, 35% Corvinone, 10% Rondinella and 5% Barbera) is a great wine for grilled meat or meatloaf. It offers a thick, velvety texture with accents of plum, prune and dried cherry. From a sunny and warm vintage, the wine spreads over the palate with rich and balanced intensity. Winemaking is simple with just cement and tonneaux. (Guide Parker, millésime 2015, noté 90+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 90+/100
- **Cépage** : Assemblage de corvinone 85%, rondinella 10%, barbera 5%
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Au nord-est de Vérone sur la colline qui sépare Montorio de Valle d'Illasi, calcaire avec de l'argile rouge et du tuf.
- **Vignoble** : Age des vignes de 1960 à 2015, densité de plantation 6500 pieds/ha en treillis et 4500 pieds/he en pergola. Rendements 2kgs par plant.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Le Valpolicella Ripasso est obtenu à partir du contact entre Valpolicella de base et les lies résiduelles d'Amarone pendant une macération d'environ 12 à 15 jours.
- **Elevage** : Remontages réguliers et fermentation en fûts de chêne français de 350, 500 et 3500 litres. Fermentation malolactique effectuée. Elevage 12 mois.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2025
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse