MERCREDI 9 AVRIL 2014

Ben Ryé, Passito di Pantellaria, Donnafugata, 2007, Italie

Cépage: 100% Muscat d'Alexandrie (Zibibo)
Code #: 10520309 (épuisé)
Prix: 35,00$ (375 ml)
Servir: 12° Celsius

Ce vin provient de l'île italienne de Pantellaria qui se trouve entre la Sicile et la Tunisie, en pleine Méditerranée. Son nom, Ben Ryé, vient de l'arabe et signifie "*fils du vent*" car il vente beaucoup sur cet île. Au point où l'on taille les vignes en petits arbustes et qu'elles poussent à l'intérieur d'une cavité (une cuvette) dans le sol pour protéger les grappes.

On marie ici les raisins de 11 parcelles différentes pour une meilleure diversité des sols et des saveurs. Vers le 15 août on récoltes les raisins les plus avancés et ceux-ci sont soumis au passerillage naturel au soleil et au vent pendant 20 à 30 jours.

Les raisins des parcelles les moins précoces sont récoltés en septembre et vinifiés immédiatement. À ce moût en fermentation qui donne un vin de grande fraîcheur, on ajoute à plusieurs reprises les raisins séchés et égrenés. Ceux-ci enrichissent le vin en libérant leurs arômes de fruits confits ainsi que leurs saveurs explosives. Après un affinage de 4 mois en cuve et 6 mois en bouteille, il est près à être commercialisé. Il peut bien sûr vieillir de nombreuses années dans un cellier.

Il est fait mention de ce vin à la page 186 du livre *"Les 1001 vins qu'il faut avoir goûtés dans sa vie"*.

Notes de dégustation:

Quelle couleur jaune ambré riche et foncé pour ce nectar que l'on devine digne des Dieux! Déjà les parfums d'abricot, de pêche, d'orange, de miel et de raisins secs nous charment et nous envoûtent totalement. Il déploie tout de même une certaine fraîcheur malgré sa bouche suave et onctueuse, le rendant agréable et facile à boire, seul ou accompagné de fromages persillés, de foie gras, de fruits secs et pourquoi pas, d'un gâteau au fromage. Miam!

Publié par Club des Dégustateurs de Grands Vins à 06:00
Libellés : Vins mutés et liquoreux

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile