SOIRÉE ŒNOLOGIE RENNAISE

Abonnés aux soirées d’œnologie à la Cave de l’Ile rue nantaise à Rennes, nous voici revenus en petit comité le 16 novembre 2022 pour voyager et découvrir les vins des Iles si célèbres, ainsi que des vins de fraîcheur.

En compagnie de notre sommelier favori, nous découvrons la richesse remarquable des vignobles des îles du Monde.

Accompagné de charcuteries, toujours exquises et de fromages de belles qualités, nous dégustons à l’aveugle ces belles surprises.

**Grèce** : **Verdéa 2018 du Péloponèse**. Une perle grecque à découvrir et un vin naturel aux notes d’aubépine, la bouche finement oxydative, la fraîcheur, la tension et la minéralité de ce vin fera fureur avec un poisson grillé ou un fromage local.

**Nouvelle Zélande** : **Le Sauvignon blanc Momo** illustre l’éclat et l’intensité que peut offrir le cépage sur les terroirs frais et ensoleillés de Marlborough. Un nez luxuriant, intense, entre fruits tropicaux, fruit blanc, notes herbacées et minérales. On retrouve en bouche toute la fraîcheur, le croquant et les parfums exubérants du cépage avec en plus une texture joliment épanouie.

**Corse**: **IP Venturi Vermentino (2019) :** de vieilles vignes, une texture soyeuse et une belle rondeur tout en équilibre, des arômes vibrants de petites baies et de fruits à parfaite maturité, cassis, cerises et délicatement relevés de notes boisées et d'épices. La finale, de bonne persistance, laisse apparaître de délicates nuances réglissées.

**Sardaigne** : **Sarraiola Rosso Raica (2020) :** vignoble niché en altitude sur des pentes de sable et de schiste, ces vins chantent avec une salinité que seule la proximité de la mer peut procurer. Beau tanin, fraîcheur en bouche et finesse. Conservation possible de 10 ans.

**Sicile** : **Fattorie Roméo del Castello.** Bouche assez puissante avec une attaque souple, fraîche et saveurs de fruits à l’eau de vie. La structure peu imposante, tanique est intégrée.

**Corse** : **Un Clos Venturi**  **rouge,** plein de sève avec des tanins fins et une finale complexe, fraîche et longue en bouche. La petite touche de Syrah amène ce léger coté sauvage.

**Madère** : **Grand Madère Justino’s de 25 ans d’âge,** robe or et lumineuse, nez et bouche exceptionnelle de noix, miel, caramel, figues séchées. Peu de traitement chimique sur des palettes de sols très diverses (schistes, granits, lave…).*Justino’sColheitaVerdelhode*

Et pour accompagner ce sublime Madère et clore cette belle soirée, des chocolats.

Ce magnifique parcours sans roulis se termine vers minuit et chacun repart ravi de sa soirée, la tête remplie de ces arômes, de la grande qualité des vins de fraîcheur.

Merci à Stéphane et vivement l’an prochain pour découvrir peut-être une soirée Rhum - Whisky.

Jacqueline SEYDOUX