

TRE BICCHIERI

# 6 fois TRE BICCHIERI Gambero Rosso

Le Gambero Rosso est le guide des vins le plus important et le plus connu d'Italie. Cet ouvrage de référence évalue à partir de 45 000 vins dégustés chaque année dont environ 22 000 provenant de 2500 viticulteurs. Seuls quelque 450 vins reçoivent la plus haute distinction, les 3 BICCHIERI. Parmi la vingtaine de vins «Tre Bicchieri» actuellement disponibles, nous vous proposons aujourd'hui 6 coups de cœur.



Lucrezia e Francesco  
Monchiero Carbone

**Cépages**  
Arneis  
**Teneur en alcool**  
13.5%  
**Distinction**  
Parker: 90+  
Gambero Rosso: 3/3

## Roero Arneis Cecu d'la Biunda

Piemonte | Monchiero Carbone | DOCG | 2019 | 75 cl | **CHF 19.80**

Le premier Arneis qui avait obtenu les 3 Bicchieri est aujourd'hui le seul aussi à les avoir reçus pour la troisième fois. L'Arneis Cecu d'la Biunda est nettement marqué par son origine. Les parcelles, deux hectares au total, se situent dans les communes de Canale et Veza d'Alba. Ce blanc racé a un goût sec et minéral. Dans son bouquet raffiné transparaissent des arômes de bananes et d'agrumes. Au palais, il est salé et vivifiant – au total, un vin élégant. Il est dédié au grand-père Francesco Carbone, connu dans son village comme le «Cecu d'la Biunda»



Alessandro Cellai

**Cépages**  
Sangiovese,  
Malvasia Nera  
**Teneur en alcool**  
14.0%  
**Distinction**  
Wine Spectator: 93  
James Suckling: 95  
Antonio Galloni: 98  
Gambero Rosso: 3/3

## I Sodi di San Niccolò Rosso Toscana

Toscana Centrale | Castellare | IGT/b | 2016 | 75 cl | **CHF 57.50**

Le vigneron toscan appelle les terres arides, maigres et dures à travailler les «sodi». La vigne doit se battre pour l'eau et la nourriture. Contrairement aux «campi», aux champs, ce sont les «sodi» qui donnent naissance aux vins les plus concentrés et raffinés. Dans ses meilleures parcelles, Paolo Panerai cultive une vieille sélection du Sangiovese à très petit rendement, avec un autre cépage autochtone, la Malvasia Nera (15%). Cette dernière a disparu de nombreux endroits à cause de ses petites récoltes. Elle contribue à un vin pratiquement insurpassable par sa typicité, sa race captivante et sa vigueur nerveuse. Les premiers I Sodi di S. Niccolò ont été mis en bouteilles en 1979. La vinification se fait en cuve d'acier (18 à 25 jours). Selon le millésime, l'élevage en barriques (2/3 de bois neuf) dure de 15 à 30 mois. Le Wine Spectator a plusieurs fois classé I Sodi di S. Niccolò parmi les 100 meilleurs vins.



**Ginevra Venerosi  
Pesciolini**

**Cépages**  
Merlot, Cabernet  
Franc, Petit Verdot  
**Teneur en alcool**  
14.0%  
**Distinction**  
Vinum: 17.5  
Gambero Rosso: 3/3  
James Suckling: 94

## Nambrot Costa Toscana

Toscana Colli Pisani | Ghizzano | IGT/bc | 2016 | 75 cl | **CHF 46.50**

Le premier millésime du Nambrot mis en vente est de 1996, une cuvée de 70 pour cent de Merlot, 20 pour cent de Cabernet Sauvignon et 10 pour cent de Petit Verdot. Les raisins proviennent des parcelles de Torricella, Chiesina et Sodi. Ils sont sélectionnés sur une table, foulés avec les pieds et fermentés sur leurs propres levures dans des récipients de bois ou de ciment. Les vins mûrissent pendant 18 mois dans des barriques françaises neuves et usagées. La production se situe entre 9000 et 12 000 bouteilles.



**Francesca Moretti**

**Cépages**  
Cabernet  
Sauvignon, Merlot  
**Teneur en alcool**  
14.5%  
**Distinction**  
Gambero Rosso: 3/3  
Falstaff: 93

## Petra Rosso Toscana

Toscana Maremma, Bolgheri | Azienda Petra | IGT/b | 2016 | 75 cl | **CHF 48.50**

La cuvée Petra est un blend bordelais des cépages Merlot (70%) et Cabernet Sauvignon (30%). Il a été vinifié pour la première fois en 1997. Pour la fermentation sur ses propres levures, on se sert de cuves de bois de 10 000 litres. Le vin est élevé 18 mois dans des barriques en majorité usagées (Allier, Nevers, Tronçais) et il faut encore autant de temps pour que les premières bouteilles soient mises en vente. Le Petra présente un arôme riche, complexe, rappelant les baies des bois et le bitume. Le Merlot apporte une note épicée, du Cabernet Sauvignon provient l'ampleur juteuse. Un vin rouge d'une densité aromatique et d'une texture charnue.



**Fabio Motta**

**Cépages**  
Merlot, Syrah  
**Teneur en alcool**  
14.5%  
**Distinction**  
Gambero Rosso: 3/3

## Le Gonnare Bolgheri Rosso Superiore

Fabio Motta | DOC | 2017 | 75 cl | **CHF 43.50**

Le Gonnare est un tout petit vignoble acheté par Fabio Motta en 2012. Il se situe à 50 mètres au-dessus du niveau de la mer et est composé à 85 pour cent de Merlot et à 15 pour cent de Syrah – un mélange classique pour l'appellation Bolgheri. Grâce à son exposition vers l'est, la chaleur de l'après-midi n'accable pas les vignes, permettant aux raisins de mûrir harmonieusement. Bien entendu, Fabio Motta récolte ses raisins à la main, la fermentation s'effectue sous l'action de levures spontanées et, pour l'élevage, Fabio Motta place son vin en barriques neuves pour un tiers. Le vin est dense, complexe et juteux en bouche avec des notes de baies noires persistantes.



**Balbino Terenzi**

**Cépages**  
Sangiovese  
**Teneur en alcool**  
14.0%  
**Distinction**  
Gambero Rosso: 3/3

## Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva

Terenzi | DOCG | 2015 | 75 cl | **CHF 31.50**

En quelques années, la famille Terenzi a réussi à rejoindre l'élite des producteurs de la Maremma. Le simple Morellino convainc déjà par son élégance et son harmonie. Mais le fleuron est le Madrechiesa Riserva, du nom du vignoble éponyme. Le «Gambero Rosso» a accordé plusieurs fois trois verres à ce rouge impressionnant. Terenzi suit une ligne claire, avec la typicité du cépage et le caractère non frelaté du terroir en ligne de mire. Les deux semaines de vinification se passent en cuve d'inox, l'élevage d'un an en tonneaux de chêne de Slavonie.

Validité: jusqu'au 31-12-2020