

Commentaires de dégustation des vins de Torraccia del Piantavigna

Bruno Van Geyseghem
le 15/10/2010

Gattinara - 2005:

La robe présente déjà quelques nuances tuilées.

Le 1^{er} nez démarre sur des notes florales épicées fugaces (œillet poivré) pour aller ensuite sur le sous-bois, ce qui marque une certaine évolution.

Le 2^{ème} nez, animal (viande séchée), confirme cette évolution.

En bouche, les tanins sont serrés et le fruit, quoique déjà évolué, est encore croquant.

La finale est chaleureuse en alcool et riche en extraits secs.

Ghemme - 2005:

La robe est rouge brune.

Le nez est d'intensité moyenne, mais délicat.

Au 1^{er} nez, on trouve des bonbons au café et au caramel, du bois précieux, des épices douces et une pointe de banane verte.

Le 2^{ème} nez confirme cela, avec une touche poivronnée.

L'attaque est structurée ; la bouche est fruitée à souhait (petits fruits rouges acidulés, déjà avancés) avec de la matière, des tanins secs et une acidité latente.

La finale est généreuse en alcool et marquée par les tanins.

Colline Novaresi - 2007:

La robe est d'un grenat soutenu.

Le 1^{er} nez est très viandeux (viande des Grisons, viande séchée, viande fumée, salaisons), avec une pointe floral de coquelicot !!!

Le 2^{ème} nez, assez éthéré, est marqué par du poivron vert, avec une note fruitée de cerise à la chlorophylle.

L'attaque est assez fraîche, les tanins sont encore verts, en contrepoint d'une acidité bien présente.

Cette verdeur des tanins se retrouve jusqu'en finale.

Le classement, en ordre de préférence, donne le Ghemme vainqueur, car derrière les tanins, le vin a une belle histoire à raconter.

Il est suivi du Colline Novaresi, pour son côté étonnant dû au cépage vespolina.

Le Gattinara, par contre, nous a semblé déjà un peu sur sa phase descendante, à moins qu'il ne soit en phase de repli. A goûter dans quelques mois pour le vérifier.