

Le Sangiovese di Romagna : Un concurrent ou une alternative aux Super Tuscans ?

Bien que le sangiovese (*lit. sang de Jupiter*) de Romagne et celui de Toscane soient frères de sang, ces deux cépages parlent avec un accent différent. L'idée couramment véhiculée est que le premier donne des vins plus légers et moins expressifs que son voisin toscan. A la lumière des dégustations organisées en avant-première par le Convito di Romagna, il faut revoir sa copie. Les Sangiovese di Romagna Riserva produits par les membres du Convito sont des vins puissants, fruités et tanniques à souhait. Ils nécessitent d'ailleurs quelques années de vieillissement pour donner toute leur plénitude et être appréciés à leur juste valeur. Les amateurs de Super Tuscans trouveront leur bonheur dans la prime jeunesse de ces Sangiovese di Romagna. Ceux qui préfèrent des vins « faits » sans renoncer pour autant à une légitime matière seront délicieusement récompensés de leur patience.

Dans le groupe de tête que constituent les 8 membres fondateurs du consortium, 2 producteurs figurent en pole position : Drei Dona et Fattoria Zerbina. Grâce entre autres à des techniques avancées de sélection massale et de « mapping » avec traçage complet depuis la vigne jusqu'à la bouteille, tous deux ont réussi ce challenge d'être consistants par rapport à leurs cépages et leurs terroirs, tout en présentant un style qui leur est propre et les différencie de tout autre. Du plaisir concentré, à distiller avec un bonheur assuré.

Bruno Van Geysseghem.
OENOCYCLE – Nivelles.
Vinopres - Bruxelles



