

6/10/2008 : Bruxelles, le 6 octobre 2008 - Sébastien Romignon Ercolini

Un peu de calme dans la tempête.

En octobre, en cette belle période post estivale, début du dernier trimestre 2008, période de grande excitation économique, et pour fêter l'arrivée des nouveaux actionnaires nationaux, malheureux et lésés pendant toutes ces années grasses, au sein des grandes banques européennes, je vous propose que nous nous réchauffions les papilles, le cœur l'âme avec un vin de ma région d'origine, la belle Vénétie ! Découvrons sans plus attendre le beau, le fringant, le puissant Amarone (cépages Corvina, Rondinella, Molinara. Maisons Tedeschi, Mazzi, Santi etc.). Je ne vous en conseillerai pas un en particulier. Vous découvrirez ce vin en fonction de votre budget personnel... Les bonnes choses, en général, et surtout celles qui savent se faire attendre longtemps sont accessibles en déboursant souvent plus qu'il n'en faut pour boire sa bouteille quotidienne pendant un mois. L'amarone est une des DOC de la Valpolicella, obtenu de raisins que l'on laissera sécher quelques semaines sur des lits de pailles bien aérés. Les grains perdent en moyenne 30 à 40 % de leur eau et atteignent dès lors des concentrations en sucre et en tanins plus importantes. Une fois les fermentations achevées, le vin restera en barriques quelques mois, voire quelques années. Patience... Ouvrons et dégustons ! Une couleur intense, un disque tuilé, une couleur assez typique à ce genre de jus qui a longtemps mûri et légèrement oxydé. Le nez s'énerve ! Je crois qu'on peut le dire : Le nez s'énerve et s'acharne a trouvé les parfums, les arômes et les saveurs tant attendues. Cool ! Laissez d'abord l'alcool s'évaporer (Sur les amarone, on démarrera aux alentours des 14° et sur certaines bouteilles, on touchera les 17° d'alcool...). Idéalement, vous vous servirez généreusement dans un verre bien ample (un verre suffira) et vous le dégusterez durant la prochaine demi-heure. Sentez- le régulièrement : des saveurs madérisées, des noix, prunes, cerises noires : le bouquet magique ! Une bouche ample, généreuse, des touches d'amandes grillées, un arrière goût de madère sec, un bois léger : Nous nageons en plein baroque italien. Il accompagnera divinement, un bon osso-bucco, Du lièvre à la bière, un civet de biche, aïelles sauce au vin réduit, un bon cigare... J'aime le boire en fin de soirée, en belle et agréable compagnie, le repas achevé, enfoncé dans une bergère à oreilles, au coin d'une cheminée, en bon idéaliste épicurien qui refait le monde, une pièce musicale de Bononcini en suspension... Casanova n'était-il pas Vénitien ?!