

Sortie du Cep de Vigne en Toscane du 23 au 26 mai 2013

Voyage organisé par Olivier et Michel avec aussi Mousy, Gaëtan, Patrick et Alain.

Gaëtan est le chauffeur du bus Citroën de Sun Store et Alain est copilote-secrétaire.

Jeudi 23

5h12 Départ de chez Gaëtan, temps frais mais il ne pleut pas.

6h30 1^{ère} montée d'adrénaline pour notre chauffeur lorsque Michel fait une photo avec le flash dans la voiture ...



8h Cafés et brioches en Italie après avoir passés le Grand St-Bernard.

10h30 2^{ème} arrêt sur l'autoroute après les tunnels de Gêne, Cinqueterre

Dézaley Les Moines	2010	Ville de Lausanne
--------------------	------	-------------------



12h15 Arrivée à Bolgheri, repas sur la terrasse du restaurant La Taverna del Pittore. Il fait 21° ce qui est exceptionnel vu la météo en suisse depuis quelques semaines.

Pain et huile d'olives, salamis, viande séchée, crostinis	Rugiada Marina	2011	Vermentino (blanc) 2x
Pâtes diverses	Donne Fitipaldi	2010	Bolgheri
Viandes diverses	Arnione	2008	Bolgheri sup., Campo alla Sughera (93/100 Wine Spectatore) (Cabernet, Merlot, Petit Verdot)
Cafés			



15h **Tenuta dell'Ornellaia.** Nous commençons par une visite du domaine avec notre guide Silvia.





Le Volte	2011	40% San Giovese (acheté à des producteurs du sud de la Toscane, 40% merlot, 20% Cabernet sauvignon 1 an en fût de chêne, garde de 5 à 6 ans, 15 euros
Le Serre Nuove	2010	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet franc, 5% Petit Verdot 15 mois en fût de chêne, garde de 10 ans, 35 euros
Ornellaia	2010	47% Cabernet sauvignon, 35% Merlot, 9% Cabernet franc, 9% Petit Verdot 18 mois en fût de chêne (75% de barriques neuves), 140 euros

Le Volte est très fruité, facile à boire. Le Serre Nuove est encore marqué par les tanins. L'Ornellaia, bien que très jeune, est déjà plus souple et rond.

Le domaine comprend 65 parcelles. La récolte de chaque parcelle est mise en cuve séparément. C'est l'œnologue qui décide quelles parcelles assembler pour chaque vin. La production est la même partout soit 1 kg/m².

Le Masseto est un pur Merlot, produit sur une terre spéciale en argile grise. Il est produit 30'000 btes par an à 500 euros.

Les vins ne sont pas à vendre au domaine Mais seulement par les négociants. Seule exception un vin appelé Variazioni rosso qui est vendu sur place. C'est un assemblage Cabernet sauvignon, Merlot et Petit verdot dont les proportions changent chaque année. Il s'agit de 4000 btes à 35 euros pour les visiteurs.

Nous avons aussi dégusté une grappa à 42° et 25 euros. Notre guide conseille de se retourner le verre de grappa dans la main. Puis de frotter ses mains et sentir les arômes. Cette grappa est issue des vignes du Masseto et des meilleurs Cabernet sauvignon.



19h Prise des chambres à l'hôtel Carlo's situé à Castagneto, pratiquement au bord de la mer. Cet hôtel est tenu par le fils d'un ancien champion cycliste. Les couples se forment ! Mouzi et Gaëtan, Olivier et Patrick, Michel et Alain.

20h Nous mangeons au restaurant La Pineta situé à la Marina di Bibbona (adresse recommandée par Silvia de l'Ornellaia). Une sorte de cabane de plage, ne paie pas de mine, mais à l'intérieur un vrai gastronomique au bord de la mer ... Nous attrapons par miracle la dernière table car le restaurant est plein. Le temps est superbe et nous prenons l'apéro sur la plage face aux vagues de la Méditerranée. Grand moment de plaisir pour les membres du Cep.



Apéro sur la plage:

La Frabluca	2011	Filemore, Vermentino (blanc)
-------------	------	------------------------------

Repas :

Ricota avec œufs d'espadon	Spumante (offert)		
Poissons	Ca'Marcanda	2010	Vistamare, Gaja (blanc)
Spaghettis vongoles	Ca'Marcanda	2010	Vistamare, Gaja (blanc) *
Soupe du pêcheur pour Mousy et poissons pour les autres	Le Macchiole	2011	Paleo, Sauvignon blanc et Chardonnay



* c'est à ce moment précis que le serveur nous désigne un homme avec un pull rouge, qui était au bord de la mer pendant notre apéro ... il est maintenant 2 tables plus loin ... Angelo Gaia en personne !

Grand moment historique, M. Angelo Gaia en personne vient à notre table. Il nous donne un n° de téléphone et nous propose une visite de son domaine en Toscane pour le lendemain matin. Changement de programme pour le Cep !



Quelle chance ce restaurant. Le meilleur de la région selon Gaia. Il y mange une fois par semaine ... Merci Silvia pour le conseil !

Millefeuille caramel	Malvasia	2008	Caravaggio, dell Lipari
Cafés	Grappa de Tignanello		

Retour à l'Hôtel et dodo à 0h15 env. Raisonnable !

Vendredi 24

8h Déjeuner.



9h Départ hôtel et visite de la propriété de **Gaja** en Toscane. Accueil chaleureux de Valentina (on sert la main de M. Gaja en vitesse). Elle nous fait visiter le domaine en attendant des chinois qui sont en retard.

L'histoire du domaine :

- 1996 = acquisition des terrains nus et plantation de vignes (cépages Cabernet, Merlot etc. car le San Giovese ne se plait pas dans cette région de la Toscane au bord de la mer),
- 2001 = première récolte mai après suivent 2 millésimes catastrophiques (2002 et 2003, pluies et canicule).
- Gaja veut faire mieux que les super-toscans. Chaque année, il essaie de faire mieux en misant sur la qualité avant tout.
- Le bâtiment mesure 9473 m² de surface au sol et complètement intégré dans la paysage.

Nous n'avons pas la chance de déguster (tout est prêt pour les chinois ...) mais Valentina nous promet que si on lui envoie nos coordonnées, on peut aller visiter le domaine et déguster à Barbaresco.



10h30 Départ pour la **Tenuta San Guido**. On y trouve un office du tourisme à l'entrée puis une œnothèque pour une dégustation payante et d'éventuels achats.



Difese	2011	40% Cabernet sauvignon, 30% San Giovese (qui vient d'ailleurs)
Guidalberto	2011	60% Cabernet sauvignon, 40% Merlot
Barrua	2010	85% Carignan, 10% cabernet sauvignon, 5% Merlot (vin de Sardaigne)
Sassicaia	2010	85% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc, 5% Merlot

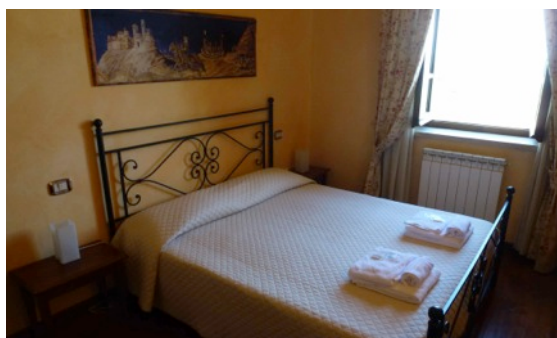
Le Guidalberto est très bon, comme le vin de Sardaigne. Le Sassicaia déçoit car certainement trop jeune (poivrons marqués).

12h Nous quittons le domaine et empruntons une semi-autoroute qui longe la mer (passage devant Folonica et Torre Mozza, souvenirs pour Alain).

13h30 Repas au Rifugio da Giulia, petit bistrot tout simple au bord de la route qui mène à Montalcino.

Diverses pâtes à la au ragoût	Castelo Banfi	2004 (grande année)	Brunello di Montalcino
Cafés	Limoncello		

15h Prise des chambres à l'hôtel Residenza Palazzo Saloni à Montalcino. Ruelles étroites, faut rentrer les rétroviseurs. Parking au pied de l'hôtel. Les chambres sont grandes et calmes. Balade dans les ruelles et sur la place pour les cépistes.



16h30 Visite de la Tenuta il Greppo **Biondi-Santi**. Le 1^{er} Brunello de l'histoire, il y a 300 ans. 70 à 80'000 btes. Une maison très traditionnelle. Nous sommes reçu par Yana (russe). Le Dr. Franco Biondi-Santi est mort il y un mois. La succession n'est pas connue mais ce sera certainement son fils. La dégustation est payante mais il n'y a pas de ticket vu la situation !

Rosso di Montalcino	2009	1 an en fût de chêne, en vente après 3 ans
Brunello di Montalcino	2007	Annata, 3 ans en fût de chêne, en vente après 6 ans
Brunello di Montalcino	2007	Riserva, 3 ans en fût de chêne, en vente après 6 ans

Les années faibles, il n'y a pas de Riserva. Le vin va dans le Annata. Les années très faibles comme 2002, il n'y a pas de Brunello et tout va dans le Rosso mais avec une ligne rouge en travers de l'étiquette.

Le Brunello de Biondi-Santi 1955 a été classé dans les plus grands vins du siècle passé par Wine Spectator.



18h30 Visite de la cave Padeletti appartenant à la patronne de notre hôtel. Rustique la cave ! Quel contraste avec les précédentes ... Nous sommes accueilli par Mario le responsable commercial.

Vin de table à 5 euros	2011	
Rosso di Montalcino	2008	
Brunello di Montalcino	2006	
Brunello di Montalcino	2007	Riserva, excellent, sera aussi bon que le 2004



20h00 1^{er} apéro dans une oenothèque de Montalcino.

Bruschetta (tomate sur du pain)	Vernaccia di San Gimignano	2012	Roccamenta (blanc)
---------------------------------	----------------------------	------	--------------------

20h30 2^{ème} apéro au Caffè 1888, plus vieux café/oenothèque de Montalcino.

Bruschetta	Vernaccia di San Gimignano	2012	Panizzi (blanc)
------------	----------------------------	------	-----------------



21h30 Repas au restaurant San Giorgio. A la table d'à côté, une soirée de dames de tous les âges et qui chantent ...

Une formule de Gaëtan : « il eut fallu's que je le suce » ...

Pâtes aux bolets, bolets grillés, bolets au gorgonzola	Canalicchio riserva	2007	Brunello di Montalcino (très bon et pas cher)
Côte de bœuf fiorentine, 3kg pour 6 ! avec du sel de l'himalaya à rapper et de l'huile d'olive	Croce di Mezzo riserva	2004	Brunello di Montalcino (très bon, 2x)
Panacota aux fruits des Bois et caramel, tiramisu	Grappa di Brunello riserva Nero de Bottega (liqueur au chocolat noir et grappa (15°)		
cafés			



0h00 On traverse la route et en face une oenothèque. Nous sommes reçus par la patronne (Marra), et le serveur (Renato) et le caviste (Gerardo) du restaurant San Giorgio. La fièvre des achats nous prend. Les rabais augmentent au fur et à mesure. Grand choix de grands vins et grand moment pour le Cep.

Dégustation de jambon à la coupe. On rentre vers 2h15 à l'hôtel.

Cordena	2009	Isola dei Nuraghi (blanc)
Cervaro della Sola	2010	Antinori (blanc) (2x)
Chardonnay Toscana	2011	Paolus (blanc)



Samedi 25

8h Déjeuner. Puis on charge le vin et Gaëtan manœuvre dans la ruelle pour sortir le bus. Il pleut. Direction Sienne.

11h Apéro sur la piazza del Campo (des bières, un verre de pinot gris et un café, on démarre modestement ...). Heureusement qu'il y a du chauffage sur la terrasse. Il y a un mariage. On assiste à l'arrivée de la mariée sous la pluie et d'une belle invitée en longue robe qui s'étale sur les pavés avec ses talons hauts ...



13h30 Repas au restaurant La Botte di Bacco à Radda in Chianti.

Apéro	Vernaccia di San Gimignano	2012	Falchini (blanc)
Pâtes	Castello di Radda riserva	2009	Chianti classico riserva (très bon)
Tagliatta di manzo (bœuf, entrecôte coupée en tranches avec parmesan et roquettes)	Croce	2008	Chianti classico riserva (très bon)
cafés	Grappa di Brunello		



Nouvelle formule à conserver : « un qui conduit, un qui paie, un qui parle et trois assistés » !

Gianluca veut nous réserver un passage chez Croce. Il nous indique aussi une oenothèque. A suivre ...

15h Visite du domaine de Brancaia. Accueil par l'œnologue, excellentes informations techniques. Brancaia appartient à un zurichois. Orage et grêle pendant la visite. Dans l'appellation Chianti classico, le San Giovese doit être au min. à 80%. Pour les 20% restant, on peut mettre d'autres cépages comme le merlot ou le cabernet. Le blanc est désormais interdit. Le Classico passe 12 mois en barrique. Le Riserva passe 24 mois en barrique.

Brancaia blanco	2012	Sauvignon blanc, un peu de viogner et de gewurstraminer
Brancaia Tre	2011	90% San Giovese, 10% Merlot
Brancaia Chianti classico riserva	2010	Quasi 100% San Giovese
Brancaia Blu	2009	Très bon. 50% San Giovese, 45% merlot.
Brancaia Ilatraia	2010	Vignes de Grossetto.





Il est déjà 17h30 quand on part. Donc on fait l'impasse sur l'oenothèque et on va directement à Greve in Chianti. Sur la place, la plus grande boucherie jamais vue. Jambons suspendus. C'est la Macelleria Falorni.



En face une oenothèque et achat d'une bouteille de Solaia 2008 à 177 Euros en vue d'une dégustation ultérieure. Puis départ pour Florence sous la pluie. Le GPS nous mène à un hôtel bizarre. Sur la plaque, il est indiqué Ambassade XXX ? Lits à baldaquin dans les chambres ...

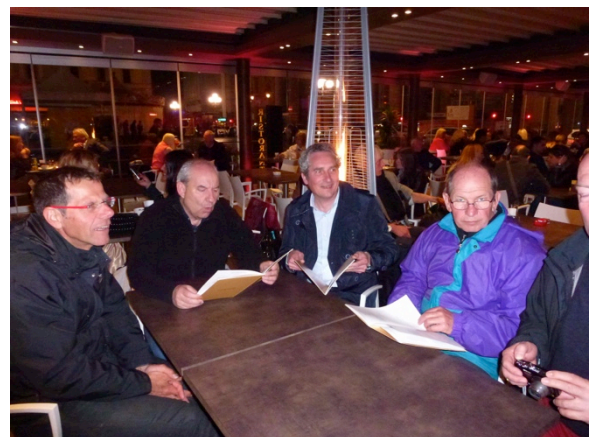


Nous nous baladons et hésitons longuement quant au choix du restaurant. Puis nous entrons dans un établissement bruyant et trop touristique. On ressort. Enfin on trouve notre bonheur au Gianni in San Lorenzo.

Apéro	Le Rime, chardonnay et pinot gris	2011	Banfi (blanc)
Antipasti	Bindella Riserva	2007	Montepulciano (14,5°)
Pâtes	Castello di Anna	2008	Chianti classico riserva
Viande de veau aux champignons ou grillée	Campogiovanni	2007	Brunello di Montalcino, San Felice
cafés	Grappa de Chianti classico		

La grappa est toujours offerte comme dans les restaurants précédents. La bouteille est posée sur la table et on peut se servir à volonté.
Olivier se plaint d'un courant d'air pour la 6^è fois.
La table d'à côté se libère enfin. Quel silence !

0h30 Dernier verre sur la place de la République après le Dôme, chez Paszkowski. Olivier commence par pulvériser son verre de Mojito. Puis Michel se fait prendre en photo avec 2 superbes demoiselles (la blonde et la noire).



Dimanche 26

8h30 Lever puis déjeuner à 9h. Il fait beau. Visite à pied de Florence.





11h30 Sur la place Pitti, apéro (sauf Gaëtan qui conduit ...)

Vermentino	2011	Bolgheri
------------	------	----------

On décide ensuite de prendre l'autoroute à l'intérieur des terres pour nous rendre à Parme. On évite ainsi Gênes.

15h Arrivée à Parme. Trop tard pour manger dans un restaurant. On trouve tout de même une terrasse d'un petit bar qui sert du jambon de Parme et du parmesan. Le jambon = Culatello (la meilleure partie soit le cul !)

Corvo Note d'argento	2012	Viognier de Sicile (blanc)
Caleo	2011	Montepulciano d'Abruzzo (à ne pas confondre avec celui de Toscane qui s'appelle Montepulciano Nobile)

Cafés et Sambucca Molinari puis facture payée par Mouzi car ma carte de crédit est refusée

21h15 Arrivée à Plan-Cerisier pour une raclette et viande séchée. Pas eu de problème à la douane avec notre vin.

Fendant Les Crépons	2011	Florian Besse (2x), de Plan-Cerisier
Fendant Champortay	2011	Gérald Besse (2x), de Plan-Cerisier

0h30 Arrivée à Epalinges. 53 bouteilles au compteur.

