

Castello Pomino Leonia Pomino Brut 2016

« Quelle audace ! Un vin qui exprime le désir de découvrir de nouveaux horizons, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant comme mon arrière-arrière-grand-mère Leonia qui m'a inspiré dans mes choix de modernité. Elle fut la première à planter des cépages français à Pomino, en les vinifiant dans la première cave italienne alimentée par gravité, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878 » - Lamberto Frescobaldi

Lamberto Frescobaldi



Conditions climatique

La récolte s'est faite à la main en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois au chai, les raisins ont subi un pressurage lent et délicat, ce qui a permis d'extraire le moût du cœur des baies. Une fois la cuvée obtenue, elle a été clarifiée à froid pendant 12 heures afin d'obtenir une bonne limpidité, essentielle à l'harmonie qualitative typique du Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées et une partie des raisins a été fermentée en bois. Au mois de mars suivant la récolte a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées de chardonnay et de pinot noir, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec vieillissement sur lies pendant au moins 32 mois. L'opération s'est terminée par le remuage et le dégorgement, suivis d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

Vinification et élevage

La récolte se fait à la main en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois au chai, les raisins subissent un pressurage lent et délicat qui permet d'extraire le moût du cœur des baies. Une fois la cuvée obtenue, elle est clarifiée à froid pendant 12 heures afin d'obtenir une bonne limpidité qui est l'un des paramètres essentiels pour un vin de base pour mousseux. Ce processus est suivi d'une fermentation alcoolique lente et contrôlée, principalement dans des cuves en acier inoxydable à 16 °C ; seul un faible pourcentage (15-20 %) est mis en barriques de chêne français neuves et d'un vin. Au mois de mars qui suit la récolte, on procède à l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec vieillissement sur lies pendant 30 mois. L'opération se termine par le remuage et le dégorgement suivis d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

Dégustation

Formats disponibles

0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt



Notes organoleptiques

Dans le verre, le Leonia Brut 2016 arbore un perlage d'une élégante finesse et la myriade de bulles présentes sur le bord du verre rehaussent les reflets dorés du vin. Au nez, cette méthode traditionnelle offre des notes minérales et de fleurs blanches printanières comme l'aubépine, viennent ensuite des senteurs de miel d'acacia, de pâtisserie et de fruits à chair blanche comme la pêche de septembre, puis sur la fin des arômes plus évolués qui rappellent les fruits secs. L'entrée en bouche est franche et droite, l'effervescence vient chatouiller les papilles sans les agresser favorisant au contraire la perception d'une belle onctuosité. La finale longue évoque le moelleux du caramel et l'aromaticité de la réglisse accompagnés de quelques notes grillées.