

Cantina Giovanni Montisci



Barrosu

Sardegna

Le cépage vedette de la
Sardegna : le **Cannonau**
à 100%

Un minuscule domaine
de deux hectares géré
par un seul homme

Le premier vin de
Giovanni, et quel
premier vin !



zéro chimie,
12 mois d'élevage en
vieux foudres, pas de
filtration avant mise en
bouteille.



Petit +

Une étiquette façon
parchemin peu commune

LE VIN

- . 100% cannonau (grenache noir).
- . Les vendanges sont manuelles (la propriété est très petite), et ensuite le vin vieillit un an en petits foudres de 10 à 20 hectos.
- . Le Giovanni Montisci Barrosu (épée en sarde) est la plus haute expression de ce que le Cannonau peut offrir en termes de profondeur, d'élégance et d'élan.
- . Un vin monumental issu d'un millésime particulièrement équilibré.

NEZ & BOUCHE

- . Rouge rubis foncé, le nez exprime toute l'extraordinaire typicité attribuable aux vins de Mamoiada et de Giovanni Montisci.
- . Une trace balsamique ouvre sur un profil olfactif fait de câpres, de thym, et de maquis méditerranéen, en finale des senteurs fruitées d'orange sanguine.
- . En bouche, il se distingue par sa sapidité (savoureux), son corps, et plus généralement par sa personnalité.

SERVICE

- . Dans sa première année de bouteille, comme le vin est très peu sulfité, le Barrosu peut être très légèrement perlant.
- . Un petit passage en carafe (de toute façon nécessaire), et le tour est joué.
- . Ne le servez pas trop chaud ni trop frais (15° optimum), et laissez la magie s'opérer.
- . Gardez-en un peu pour le lendemain, encore meilleur ! Le signe des grands vins.

ACCORDS

- . Un vin qui aime la table. Vino de Tavola.
- . Expressif et caractéristique, le Barrosu est un vin qui recherche des plats de caractère affirmé. Il aime les cuissons lentes comme il se fait beaucoup en Sardaigne. Il est parfait avec les rôtis, cochon de lait, agneau et chevreau.
- . Plus simplement un oeuf meurette suivi d'une bavette aux échalottes fera l'affaire. Cette viande est juteuse et a de la mâche et du répondant.

La Cantina Giovanni Montisci

J'aime la Sardaigne.

J'aime son bord de mer ou plages et campagnes se donnent rendez-vous pour se baigner, à l'heure ou le bleu du ciel devient rose.

J'aime ses falaises abruptes qui surplombent la mer du côté du golfe d'Orosei, taillées dans le vif de la pierre par un couteau de titan.

J'aime ses odeurs entêtantes de myrte et de genièvre.

J'aime son bleu qui ne ressemble à aucun autre. On s'y plonge corps et âme.

J'aime le petit café serré servi sous les arcades le long du port de Cagliari, en attendant de me perdre volontairement dans les petites rues escarpées qui me feront découvrir un nouveau restaurant.

J'aime les poissons, calamari et pasta que l'on y sert généreusement, le plus souvent accompagnés de grandes lampées de vermentino et de cannaunau local.

Et soudain vous regardez la bouteille.

Giovanni Montisci. Mamojada.

Où que vous soyez. Paris ou là-bas.

Un concentré des parfums de cette île sauvage et magnifique.

Impossible d'y échapper.

J'aime la Sardaigne.

A Mamojada, dans le centre montagneux à l'abri du soleil, Giovanni cultive manuellement deux hectares de très vieilles vignes, dont certaines préphylloxériques. Des Cannaunau (grenache) d'une richesse insoupçonnée, à la fois frais et puissants. Unique au monde.

