

Cantina Giovanni Montisci

Riserva Francisca

Giovanni Montisci - Sardaigne

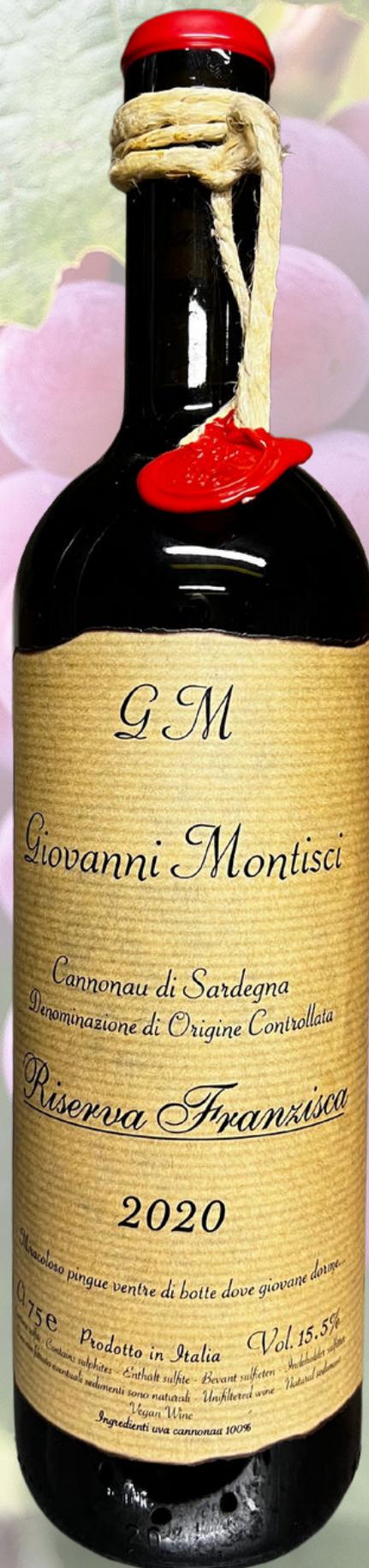


De très vieilles vignes de **grenache** (cannonau) à Mamoiada (centre Sardaigne)

Giovanni travaille seul ses sols (2 hectares de vignes)

La plus haute distinction italienne
Tre Bicchieri

2800 bouteilles produites,
24 mois d'élevage



Petit +

cire rouge, cordelette et sceau. Unique !

LE VIN

- . 100% Grenache noir (Cannonau en sarde), vieilles vignes de 90 ans.
- . Elevage de deux ans en barrique de chêne, minimum pour l'appellation Riserva.
- . Se conservera très longtemps, jusqu'en 2030 / 2035.

DEGUSTATION

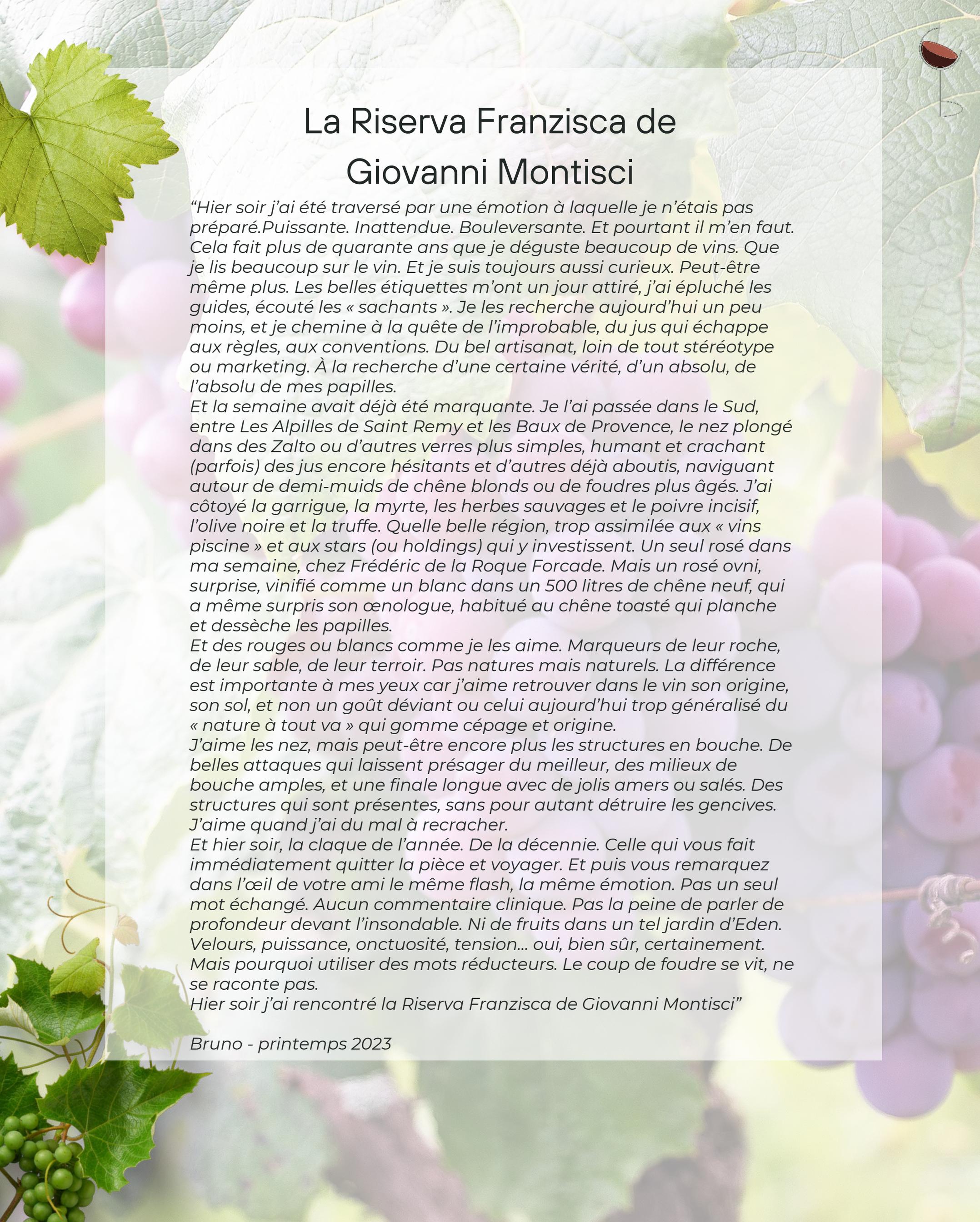
- . Rouge rubis foncé, le nez exprime une intensité et une exubérance qui ne font pas de concessions. La trace méditerranéenne du profil olfactif est si évidente et fascinante qu'elle éclipse toutes les autres sensations.
- . Des traces de cacao, d'origan, de confiture de fruits rouges et d'iode. En même temps, toutes ces sensations sont parfaitement équilibrées par une fraîcheur peu commune et surtout par une sapidité peu commune. Interminable. Majestueux et noble. Un très grand Italien.

SERVICE

- . Dans les premières années ne pas hésiter à carafier au minimum une heure ou deux.
- . La Barrosu Riserva Franzisca est un immense vin rouge, puissant, dans lequel il est impossible de parler de l'équilibre que l'on trouve normalement dans les dégustations quotidiennes. Sa pulpe, son acidité et sa chaleur sont telles que le résultat est un équilibre parfait entre le soleil, la terre, la mer et le vigneron. Aujourd'hui, comme dans une décennie, suivre son évolution sera un vrai plaisir d'épicurien.

ACCORDS

- . Profond et multiforme, le « Barrosu Franzisca » de Montisci est un vin qui recherche les plats de grande structure, comme une grande viande braisée très longuement. Il a tout son temps, alors profitez-en.
- . Ou seul à la fin du repas. Au calme. Ambiance tamisée. Cigare pour les amateurs. Un moment hors du temps.



La Riserva Franzisca de Giovanni Montisci

“Hier soir j’ai été traversé par une émotion à laquelle je n’étais pas préparé. Puissante. Inattendue. Bouleversante. Et pourtant il m’en faut. Cela fait plus de quarante ans que je déguste beaucoup de vins. Que je lis beaucoup sur le vin. Et je suis toujours aussi curieux. Peut-être même plus. Les belles étiquettes m’ont un jour attiré, j’ai épluché les guides, écouté les « sachants ». Je les recherche aujourd’hui un peu moins, et je chemine à la quête de l’improbable, du jus qui échappe aux règles, aux conventions. Du bel artisanat, loin de tout stéréotype ou marketing. À la recherche d’une certaine vérité, d’un absolu, de l’absolu de mes papilles.

Et la semaine avait déjà été marquante. Je l’ai passée dans le Sud, entre Les Alpilles de Saint Remy et les Baux de Provence, le nez plongé dans des Zalto ou d’autres verres plus simples, humant et crachant (parfois) des jus encore hésitants et d’autres déjà aboutis, naviguant autour de demi-muids de chêne blonds ou de foudres plus âgés. J’ai côtoyé la garrigue, la myrte, les herbes sauvages et le poivre incisif, l’olive noire et la truffe. Quelle belle région, trop assimilée aux « vins piscine » et aux stars (ou holdings) qui y investissent. Un seul rosé dans ma semaine, chez Frédéric de la Roque Forcade. Mais un rosé ovni, surprise, vinifié comme un blanc dans un 500 litres de chêne neuf, qui a même surpris son œnologue, habitué au chêne toasté qui planche et dessèche les papilles.

Et des rouges ou blancs comme je les aime. Marqueurs de leur roche, de leur sable, de leur terroir. Pas natures mais naturels. La différence est importante à mes yeux car j’aime retrouver dans le vin son origine, son sol, et non un goût déviant ou celui aujourd’hui trop généralisé du « nature à tout va » qui gomme cépage et origine.

J’aime les nez, mais peut-être encore plus les structures en bouche. De belles attaques qui laissent présager du meilleur, des milieux de bouche amples, et une finale longue avec de jolis amers ou salés. Des structures qui sont présentes, sans pour autant détruire les gencives. J’aime quand j’ai du mal à recracher.

Et hier soir, la claque de l’année. De la décennie. Celle qui vous fait immédiatement quitter la pièce et voyager. Et puis vous remarquez dans l’œil de votre ami le même flash, la même émotion. Pas un seul mot échangé. Aucun commentaire clinique. Pas la peine de parler de profondeur devant l’insondable. Ni de fruits dans un tel jardin d’Eden. Velours, puissance, onctuosité, tension... oui, bien sûr, certainement. Mais pourquoi utiliser des mots réducteurs. Le coup de foudre se vit, ne se raconte pas.

Hier soir j’ai rencontré la Riserva Franzisca de Giovanni Montisci”

Bruno - printemps 2023