

Moncalisse, Civezzano (Tyrol du sud)

Montis Arcentarie Extra Brut Riserva Trento DOC

Millésime	2017
Viticulteur	Moncalisse
Région	Tyrol du sud
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Le Blanc de Blanc, produit en quantité limitée, est élaboré à 100% de Chardonnay provenant d'une parcelle historique de vieilles vignes à Seregnano/Civezzano (560 m, exposition sud). Le vin repose 80 mois sur lies, ce qui lui confère profondeur, chaleur et complexité. L'élevage se déroule à 80% en cuve inox et à 20% en barriques françaises usagées. Les roches sédimentaires calcaires ainsi que les phyllites à inclusions de quartz marquent fortement le terroir. Le climat alpin frais, avec de forts écarts de température entre le jour et la nuit, permet une maturation lente et préserve la précision aromatique des raisins.

Notre note de dégustation

Robe or brillante. Le nez révèle des notes florales délicates d'acacia et de rose blanche, accompagnées de fleurs des prés et d'herbes méditerranéennes. Un bouquet fruité complexe mêle pêche, abricot, nèfle et fruits exotiques, rehaussé de pamplemousse, d'herbes et de fines touches d'épices. Le long vieillissement sur lies apporte des nuances de noisettes grillées, d'amandes et de miel. En bouche, le vin se montre vibrant et précis, porté par une effervescence fine et vive. La structure est profonde, équilibrée et marquée par une tension minérale. La finale dévoile une minéralité crayeuse et des fruits secs grillés – une conclusion tout en rondeur, longueur et grande finesse.

Moncalisse



Moncalisse est un domaine jeune et ambitieux du Trentin, fondé en 2016 par les sœurs Julia et Karoline Walch, descendantes de la prestigieuse famille de vignerons Elena Walch. Le domaine est situé au pied du Monte Calisio, au nord de Trente, où les quelque 600 mètres d'altitude offrent des conditions idéales pour élaborer des vins effervescents Trentodoc élégants et pleins de tension. Les 12 hectares de vignobles sont entièrement consacrés aux cépages traditionnels du méthode classique. L'altitude, les sols pauvres et minéraux ainsi que les forts écarts de température entre le jour et la nuit confèrent aux vins de base une fraîcheur marquée, de la finesse et une grande pureté aromatique. Durabilité, viticulture respectueuse de la nature et travail minutieux de la vigne font partie intégrante de la philosophie de Moncalisse. En cave, on suit strictement la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille, associée à une précision moderne et à un long vieillissement sur lies. Les vins de Moncalisse se distinguent par une structure tendue, une mousse précise et une minéralité affirmée. L'objectif du jeune domaine est de rendre perceptibles dans le verre les caractéristiques uniques du terroir de Monte Calisio et de créer des vins effervescents élégants, profonds et aptes au vieillissement. Avec son style affirmé et son exigence de qualité maximale, Moncalisse s'impose comme l'une des voix les plus prometteuses du Trentodoc.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch