

Gian Luca Mazzella, Paternopoli (Campanie)

Paterico Taurasi Riserva DOCG

Millésime	2019
Viticulteur	Gian Luca Mazzella
Région	Campanie
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Aglianico

Vinification

Disponible en quantité limitée Les vieilles vignes (jusqu'à 111 ans) sont situées dans un excellent emplacement exposé au sud de la DOCG Taurasi à 530 m d'altitude. L'Aglianico est un cépage tardif et est donc récolté à la mi-novembre. Grâce à l'emplacement optimal, l'Aglianico mûrit parfaitement sans produire trop de sucre. Après la récolte, les raisins sont fermentés en grappes entières non foulées et macérés pendant 3 à 4 mois. La fermentation se fait spontanément et exclusivement dans des fûts de chêne non toastés, afin que le vin reflète le plus fidèlement possible le cépage. Vieillissement en fûts pendant 4 ans et mise en bouteille non filtrée.

Notre note de dégustation

Belle couleur rouge cerise. Au nez, très frais avec des notes de myrtilles et d'eucalyptus. En bouche, élégant, il développe une belle chaleur, des baies noires et de nouveau une touche d'eucalyptus, des tanins harmonieux. Bonne équilibre entre fruit, acidité et bois; finale large, épicée et longue. Un vin merveilleux avec un grand potentiel de garde.

Gian Luca Mazzella



Gian Luca Mazzella n'est pas un vigneron comme on les imagine habituellement. Bien que sa famille produise du vin depuis des générations, il s'est d'abord consacré à la théologie spirituelle à l'université et a envisagé de porter l'habit monastique. Il a finalement renoncé à cette idée et a choisi d'enseigner à la place. Quelques années plus tard, il s'est tourné vers le journalisme, où il a écrit de plus en plus sur le vin, dégustant et découvrant les meilleurs vins du monde. Il a acquis une connaissance approfondie de la viticulture et de la vinification dans les domaines les plus renommés d'Europe, ce qui s'est révélé très précieux lorsqu'il a décidé de produire son propre vin. Il a été attiré par la Campanie, d'où sa famille est originaire. En 2019, il a acheté de nouvelles parcelles dans le village de Paternopoli, a planté de nouvelles vignes à 430 mètres d'altitude et a construit une petite cave. Les nouveaux vignobles sont orientés au sud, au-dessus des formations rocheuses exceptionnelles de l'Irpinia. Les anciens vignobles, où il a commencé la production, sont très différents. Ils sont situés à environ 530 mètres d'altitude et sont historiquement considérés comme les mieux adaptés à la viticulture. Une précieuse exposition au soleil, une bonne ventilation; des composants pierreux et volcaniques (calcaires et tuf). Gian Luca veut produire un vin rouge de longue garde, puissant mais en même temps frais, équilibré et complexe. Un vin élégant avec un taux d'alcool comparativement bas. Cela est possible grâce à l'emplacement unique dans l'Alta Valle del Calore (Taurasi), où le sud rencontre le nord; une région avec des écarts de température allant jusqu'à 20 degrés entre le jour et la nuit. La récolte est effectuée de manière sélective; non seulement vignoble par vignoble, mais si nécessaire, rangée par rangée. L'Aglianico mûrit lorsque la plupart des autres cépages sont déjà récoltés ou vinifiés, la récolte se situe généralement à la mi-novembre. Gian Luca mise sur un engagement sans compromis pour la qualité en harmonie avec la nature.