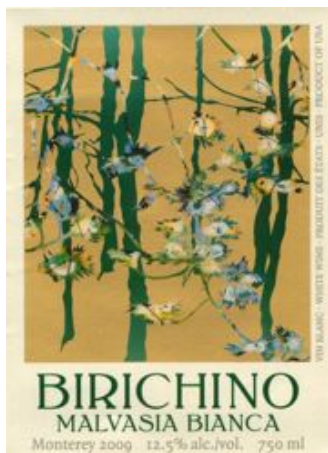


# BIRICHINO MALVASIA BIANCA 2009 SAQ:11073512



## Le vin

Impossible d'être trop riche, trop beau, trop *birichino* (ce qui signifie espiègle ou coquin en italien). C'est l'essence même de la *dolce vita*! D'origine grecque, notre malvasia bianca se sera faufile à travers les forêts calabraises avant d'entrer discrètement sur la côte californienne à la faveur de la nuit. Son délicat parfum de jasmin, de fleurs de limettier et de sureau nous envoûte par sa volupté toute sybarite. En bouche, ce Birichino est intensément sec et cristallin.

## La viticulture et la vinification : Alex Krause et John Locke

Nous adhérons volontiers à la tendance vers des vins naturels. Pourtant, Malvasia Bianca, mis à part sa joliesse et son exotisme opulents, renverse la notion de vinification naturelle. D'abord, bien choisir son site et gérer la viticulture d'une main légère afin que les grappes libèrent complexité, minéralité cristalline et parfums séduisants tout en sauvegardant équilibre et élégance. Ensuite, récolter au moment où le raisin renferme tout ce qu'on aime - mais sans être trop mûr et risquer alors un manque d'acidité ou un excès d'alcool - , puis faire ressortir le maximum du potentiel aromatique des peaux et du moût depuis la récolte jusqu'au début de la fermentation. Là se révèle notre expertise; nous cueillons et transportons le raisin de façon à en extraire la totalité des terpènes et autres complexes aromatiques qui distinguent les cépages tels que malvasia, muscat, riesling, etc. Nos cycles de pressurage s'apparentent à ceux des champagnes et la fermentation démarre à très basse température en cuves d'acier inoxydable. Le protocole vise à maximiser les arômes et la complexité naturelle du raisin et à mettre en relief tout ce qui est totalement naturel (« la main de Dieu » selon les Bourguignons, celle-là même qui façonne les vins de Bourgogne). Cette vinification élaborée ne se manifeste toutefois pas spontanément dans la nature (et ressemble donc à ce que les Bourguignons appellent péjorativement « la main de l'homme », qui produit les vins de Bordeaux). Enfin, nous laissons le vin sur lie pendant six mois, et le soumettons au bâtonnage chaque semaine pour enrichir sa texture soyeuse qui soutient la vivacité. Nous ne sommes pas adeptes du minimalisme, mais essayons simplement d'apporter à la bouteille autant de bien que possible, et rien de plus. Enfin, comme dans toute entreprise humaine, nous recherchons l'harmonie.

## Accords

Poulet au citron et au romarin, crab des neiges, fromages de brebis et de chèvre, magret de canard fumé au thé, coquille Saint-Jacques au beurre blanc, et pâtes au pesto. Toute cuisine de l'Asie Sud-Est, toute cuisine relevée au gingembre, et à la citronnelle. Jarret d'agneau aux oignons caramélisés (c'est vrai!), meubles de patio.

## L'Étiquette

Annabelle Verhoye, une illustratrice new-yorkaise née en Allemagne et élevée en France, a beaucoup contribué aux revues et journaux américains, européens, et asiatiques tels que *The New Yorker*, *Vogue*, *Elle*, *Condé Nast Traveler*, *The (Asian) Wall Street Journal* et *The New York Times*. Ses clients comprennent *Walt Disney*, *Playboy*, *Taschen*, *Chronicle Books* et *Bonny Doon Vineyard*. Elle a très bien capté l'aspect féminin, floral, mystérieux et tropical du cépage, tout en rendant hommage à ses racines des forêts calabraises. [www.annabelleverhoye.com](http://www.annabelleverhoye.com)

## Détails Techniques

Récolte : 20/10/ 2009 à 21.4°Brix TA : 5,9g/l pH : 3.38 Alc: 12.5 % RS : 0,1g/l (très sec!) Fermeture : Stelvin ST  
Encépagement : 100 % Malvasia Bianca Couleur : Jaune pâle avec étincelles émeraude Température de Service : 13 °C

Agent au Québec : Réserve et Sélection Tél: +1 (514) 524-3993 Courriel: [info@reserve-selection.qc.ca](mailto:info@reserve-selection.qc.ca)

Guide Phaneuf 2010   \*\*1/2 "Fort Bon."

Selection Guide Aubry 2010 : **100 Meilleurs Vins a Moins de 25\$**

*Wine Enthusiast* Editor's Choice, 90 Points, Dec. 2010

[www.birichino.com](http://www.birichino.com)

Pour information : +1.831.419.1294

[info@birichinovino.com](mailto:info@birichinovino.com) USA