

COS - Zibibbo In Pithos - 2018



Curieux et gourmands, en quête de découvertes sensorielles, de vins sensuels et singuliers, ce Zibibbo in Pithos est fait pour vous ! Un Muscat d'Alexandrie sec, vinifié en amphore, à l'aromatique jaillissante, unique et franchement irrésistible !

A l'origine du désormais célèbre Domaine COS, il y a une histoire d'amitié entre 3 étudiants, Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti et Cirino Strano, qui partagent une passion pour le vin et la longue et passionnante histoire de la viticulture de leur Sicile natale. Alors qu'ils se destinaient à des carrières de médecin ou d'architecte, ils décident en 1980 de louer 3 petits hectares de vignes du côté de Bastonaca et de concrétiser leurs rêves en vinifiant leur 1^{er} millésime !

40 ans plus tard, alors que Cirino a finalement décidé d'embrasser une carrière médicale, Giambattista et Giusto continuent de veiller aux destinées de ce Domaine phare de la Sicile, pionnier local de la bio-dynamie, qui a largement contribué à redonner ses lettres de noblesse aux terroirs de la « Plaga Mesopotamium », au Sud de l'île. La qualité de ce terroir au climat sec, venteux, avec une forte amplitude thermique et des sols marqués par la présence de calcaires et d'argiles très riches en oxyde de fer, lui a valu de voir naître la seule AOC (DOCG) de Sicile, Cerasuolo di Vittoria.

Depuis le début des années 2000, et un voyage effectué par Giusto en Géorgie, en compagnie d'un autre célèbre vigneron, Josko Gravner, le Domaine COS est aussi devenu la référence incontournable de la vinification en amphore. Dans les chais bâtis au milieu des années 2000 comme une véritable cathédrale, on compte aujourd'hui pas moins de 150 amphores qui accueillent les précieux nectars du Domaine ! Giusto et Cirino ont opté pour un format unique de 400 litres et les font fabriquer par un artisan espagnol. Afin de limiter les phénomènes d'oxydation et d'évaporation, ils ont choisi d'enterrer partiellement les amphores dans le sol. Au final, leurs vins réalisés dans des « pythos », du nom des anciennes grandes jarres utilisées dans l'Antiquité par les Grecs, atteignent des sommets de finesse aromatique et d'élégance : ici rien ne vient perturber la pureté d'expression du terroir !

Ce « Zibibbos » (muscat d'Alexandrie), vinifié en sec, nous en fait une démonstration inspirée. Dès le premier nez, c'est une farandole d'arômes fruités qui jaillit du verre, entre le melon, la pêche, le litchi, la papaye, le fruit de la passion et la mangue ! On est également séduit par cette fraîcheur chlorophyllienne que le vin dégage sur des notes évoquant la feuille de tomate et l'ortie. Quelques nuances d'agrumes (orange sanguine), une évocation de terre humide et une dimension fumée

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

viennent compléter un bouquet exubérant mais très harmonieux.

En bouche, on retrouve ce caractère fruité affirmé, sur des saveurs de fruit de la passion et de litchi, complétées d'une touche tonique évoquant le zeste de citron vert et d'une dimension minérale, crayeuse, qui s'affirme au fil de la dégustation. La fraîcheur de la finale, avec ces nuances de menthe glacée complétées de quelques épices douces, est absolument remarquable. Tout bonnement délicieux !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

COS - Zibibbo In Pithos - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Exubérant et singulier : melon, pêche, litchi, papaye, fruit de la passion et mangue ! Fraîcheur chlorophyllienne sur des notes de feuille de tomate et d'ortie. Agrumes (orange sanguine). Terre humide, une dimension fumée

Bouche : Entame fruitée sur des saveurs de fruit de la passion et de litchi, mais aussi de zeste de citron vert. Une dimension minérale, crayeuse, qui s'affirme au fil de la dégustation. Finale fraîche entre menthe glacée et épices douces.

Accords mets-vins : Excellent en apéritif. Des plats à l'aromatique marquée comme une poulet grillé au miel et à la citronnelle (recette vietnamienne)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Sicilia

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat d'Alexandrie (Zibibbo)

Culture : Biologique