

COS - Zibibbo In Pithos - 2020



Curieux et gourmands, en quête de découvertes sensorielles, de vins profonds et singuliers, ce Zibibbo in Pithos est fait pour vous ! Un Muscat d'Alexandrie sec, vinifié en amphore, à l'aromatique complexe et rayonnante.

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 la longue et riche histoire de la viticulture dans 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 premier 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 vigneron devenu culte depuis, Josko Gravner, le Domaine COS s'est affirmé comme une 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 complexité aromatique et de pureté d'expression du terroir.

Ce « Zibibbos » (muscat d'Alexandrie), vinifié en sec, nous en fait une démonstration réjouissante. On tombe sous le charme d'une robe au reflet vermeil et même orangé. Dès le premier nez, c'est une farandole d'arômes fruités qui jaillit du verre, entre rhubarbe confite, pêche blanche macérée, poire pochée, coing, coulis d'ananas mais aussi la mandarine et la fleur d'oranger. Une étonnante note lactique et fleurie, évoquant des fromages d'Alpage, voisine avec des nuances de miel de montagne mais

aussi de terre humide et de champignons crus, bolets en tête.

L'entame de bouche offre une belle ampleur, déployant des saveurs de prunes jaunes, d'orange amère, complétées de touches gourmandes de riz au lait, d'horchata de chufa associées à des notes toniques d'amaro aux herbes. Un je-ne-sais-quoi oriental nous rappelle une salade de pois chiches à l'orange et aux épices. Particulièrement savoureux et sapide, ce Zibbibo in Pithos devrait tenir bonne compagnie à table à un poulet grillé au miel et à la citronnelle, un lapin au basilic et olives vertes, ou un sauté de veau aux champignons sauvages ! Une autre idée : un couscous de poissons.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

COS - Zibibbo In Pithos - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Expressif et singulier : rhubarbe confite, pêche blanche macérée, poire pochée, coing, coulis d'ananas, mandarin, fleur d'oranger, une note lactique et fleurie de fromage d'alpage, miel de montagne, terre humide, champignons crus, bolets

Bouche : Belle ampleur, déployant des saveurs de prunes jaunes, d'orange amère, complétées de touches gourmandes de riz au lait, d'horchata de chufa mais aussi d'évocations toniques d'amaro aux herbes.

Accords mets-vins : Excellent en apéritif. Des plats à l'aromatique marquée comme une poulet grillé au miel et à la citronnelle (recette vietnamienne), un lapin au basilic et olives vertes, ou un sauté de veau aux champignons sauvages



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat d'Alexandrie (Zibibbo)

Culture : Biologique