

**Italie : expression du cépage Aglianico
Entre Campanie et Basilicate
Le vendredi 18 octobre 2013**



La dégustation, préparée par Nicolas Herbin, cave SA en Suisse, est commentée par Pierre Citerne, journaliste et écrivain, membre du comité de dégustation de la « Revue du Vin de France ».

Montage et photos par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte

Une semaine avant notre rendez-vous, les vins ont été placés dans une cave de service, à température adaptée, verticalement.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de la séance du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle, par série de 2 à 4.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun

- PS : Pierre Simon - NH : Nicolas Herbin.

LE CEPAGE

L'éclectisme de l'Aglianico en fait l'un des plus importants cépages méridionaux, et de ses grappes naissent des vins de grande qualité dans divers styles et types, des rosés vifs, fruités et agréables aux rouges les plus structurés et destinés à la longue garde, en passant par des rouges de demi corps faciles à boire jeunes et empreints d'une finesse étonnante.

Ce cépage est principalement répandu dans les régions de Campanie et Basilicate, et dans une moindre mesure dans les Pouilles et en Molise, plus loin.

La variété a été très amenée en Italie par les VIIIème siècle avant J.C. terme Aglianico est une *Hellanico* ou *Hellenico*, transformé - comme le ampélographe Attilio sous la domination dans cette partie de XVIème siècle. En effet, ibérique, le double "i" se italien "gl".

Une autre hypothèse dérive du mot latin *aglaia* Quelle que soit son Aglianico fut pour la dans une lettre datant de laquelle Sante Lancerio, III, décrivant les vins



Guido Ascanio Sforza, s'exprima ainsi sur l'Aglianico: "*Le vin Aglianico provient du Royaume de Naples, où il se fait bon Grec*".

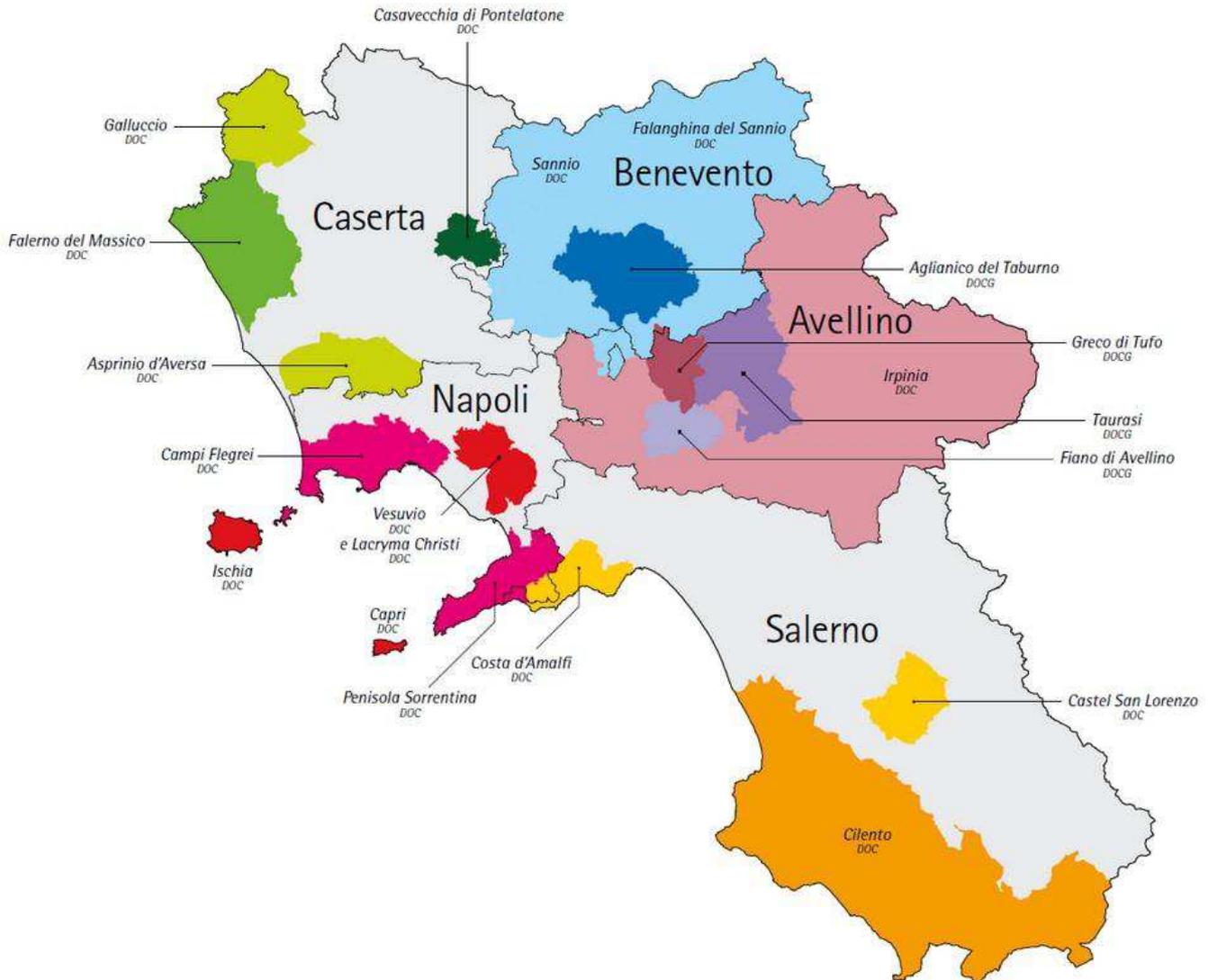
Andrea Bacci, médecin de Paul III, avait lui aussi son mot à dire sur cette variété: "*Il est préparé avec du raisin plutôt sec, rendu vigoureux par le rouvre et conservé dans d'excellentes conditions. Il ne peut qu'en résulter un vin parfumé et délicieux: agréable au goût, très plaisant et stable, aux hautes propriétés nutritives, fortifiant pour l'estomac et les membres plus qu'apéritif ...*".

Ce grand cépage se présente sous la forme de grappes moyennes, cylindro-coniques, compactes, ailées, avec des pédoncules moyens à longs peu lignifiés; ses baies sont de taille moyenne, sphériques, avec une peau épaisse d'un beau noir bleuté recouverte d'une pruine abondante. Le feuillage rougit en partie à l'automne. De débourrement moyen, il se ramasse en 3ème époque tardive, donc loin dans la saison. Il affectionne tout particulièrement les terres d'altitude, d'origine volcanique ou argilo-calcaires, bien ensoleillées et dans un environnement pas trop sec. Très vigoureux, sa production est très bonne et régulière. Sensible au mildiou et à la pourriture grise, il est plus ou moins résistant à l'oïdium.

probablement colons grecs au et on considère que le variation du mot successivement suggère le célèbre Scienza - en Aglianico espagnole, qui dura l'Italie du XVème au dans le parler prononce "ill", en

suggère que le nom signifiant splendeur. étymologie, le terme première fois utilisé l'année 1559, dans caviste du pape Paul d'Italie au Cardinal

ZONES DE CULTURE ET APPELLATIONS



1. L'Aglianico en Campanie

Dans l'Antiquité, les Romains admiraient la « Campania Felix », qu'ils considéraient comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, y introduisant des cépages qui se distinguent encore aujourd'hui, tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina. Cependant, il y a peu de temps encore, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée. Aujourd'hui, pourtant, après un long passage à vide, la Campanie vit une renaissance grâce à laquelle la qualité de sa production s'est remarquablement améliorée.

a. Province d'Avellino

Ici, le vin le plus connu à base d'Aglianico est donc le **Taurasi DOCG** (NB : c'est la seule DOCG rouge de la région), dont la zone de production est centrée autour de l'antique ville de Taurasi, dans la Province d'Avellino. Cette dernière, appelée à l'origine Taurasia, était un centre de production de vins bien avant la conquête de son territoire par les Romains en l'an 80 avant J.C. Les vins de la zone impressionnèrent à tel point les Romains qu'ils y transfèrent des milliers de colons de Ligurie pour leur confier leurs vignes. Aujourd'hui, sur la base d'un cahier des charges (*disciplinare*), le Taurasi est produit avec 85% minimum d'Aglianico. Le vin obtenu titre 12° d'alcool minimum et requiert trois années de vieillissement. Lorsque le vin a vieilli pendant au moins quatre ans, dont 18 mois obligatoirement dans du bois, il est étiqueté "Riserva".

Dans la même région, la **DOC Irpinia rosso** couvre pratiquement toute la province d'Avellino, comme on peut le voir sur la carte ci-dessous. Le vin élaboré sous cette appellation est issu à 70% minimum d'aglianico. Nombre de vigneron replantent leurs jeunes vignes de Taurasi dans cette DOC, en tout cas les meilleurs. Une version *passito* et *liquoroso* (mutée) existe.

b. Province de Benevento

La zone du **Taburno Rosso DOC** inclut 12 communes de cette province. Ses vignes sont plantées à une altitude oscillant entre 100 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Dans ce cas également, le vin est fait avec 85% minimum d'Aglianico, auxquels on peut ajouter Piediroso, Sciascinoso (connu aussi comme Olivella Nera) et Sangiovese. Son degré en alcool est de 11,5° minimum et il requiert deux années de vieillissement avant de pouvoir être mis sur le marché. Quand il atteint 12,5° et qu'il a vieilli pendant trois ans, ce vin peut être étiqueté "Riserva". La version "rosé" au contraire est bue jeune.

Toujours dans la Province de Benevento se trouve la zone vallonnée de production du **Guardia Sanframondi (Guardiolo) DOC**. Ici, les raisins d'Aglianico entrent dans la composition du vin avec un minimum de 90% et le degré d'alcool est de 11,5° au moins. Quand le degré d'alcool est de 12,5° minimum et qu'il a vieilli pendant deux ans, ce vin peut être étiqueté "Riserva".

L'Aglianico, produit dans la vaste zone de **Solopaca**, est une DOC issue à 85% de ce cépage et la durée de vieillissement de ce vin est d'un an. L'Aglianico est également à la base du Solopaca Rouge et Rosé.

En outre, toujours dans la Province de Benevento nous trouvons le **Sant'Agata dei Goti Aglianico DOC**. Ce vin est fait avec au moins 90% d'Aglianico et doit vieillir pendant deux ans minimum avant de pouvoir être mis sur le marché. Quand il a passé une année de plus en bouteille et que son degré d'alcool est de 12,5°, il peut être étiqueté "Riserva". La même variété est également assemblée avec le Piediroso et d'autres variétés rouges en faible pourcentage pour faire le Sant'Agata dei Goti Bianco DOC. Oui, un vin blanc! Le raisin utilisé pour sa production est effectivement vinifié sans la peau. Le même assemblage de base est aussi utilisé pour produire un rouge et un rosé.

c. Province de Caserta

Dans le Nord de la Campanie, aux confins avec le Latium, l'Aglianico est vinifié seul ou bien avec de petits pourcentages de Piediroso pour obtenir le **Falerno del Massico Rosso DOC**. Aucun autre vin ne jouit d'une place aussi privilégiée dans la mythologie, qu'elle soit oenologique ou autre. Pendant des siècles, son nom fut inséparablement associé à celui de Bacchus et il était utilisé de manière interchangeable en référence au vin lui-même ou à son dieu patron. La légende veut que Bacchus soit apparu sous la forme d'un mortel à un vieil agriculteur nommé Falernus, vivant sur les pentes du Mont Massico. En dépit de l'apparence plutôt négligée du dieu, que celui-ci avait intentionnellement adoptée, le fermier l'accueillit et lui offrit tout ce qu'il possédait - vin, miel et fruits. Emu, Bacchus récompensa une telle hospitalité en transformant le lait en un vin que Falernus but, s'endormant immédiatement après. A ce moment-là, Bacchus transforma les pentes du Mont Massico en un vaste vignoble, lançant une tradition que peu d'autres vins peuvent commencer à égaler.

Falernum ou Falerno fut vanté et recommandé par tous les poètes de la Rome antique, alors que les historiens rapportèrent que le vin se trouvait invariablement sur les tables de banquet des empereurs ainsi que parmi les provisions qu'emportaient avec elles les armées et les généraux lors des grandes guerres de conquête engagées par la Rome antique. Avec le déclin de l'Empire en Occident, les références au vin allèrent en diminuant. Toutefois, il était toujours régulièrement cité dans ses moments de splendeur, bien que transitoires, à travers l'histoire du Royaume de Naples. Le renouveau de la production de ce vin coïncida avec l'arrivée des Bourbons à Naples, au travail imposant de mise en valeur de la terre et de relance de l'agriculture à travers la Campanie. De manière inexplicée, toutefois, extrêmement peu de cultivateurs eurent la capacité de profiter commercialement de l'aura de fascination entourant le vin, créée par son histoire et sa mythologie. Ce n'est que très récemment que les producteurs ont pris conscience de l'atout de valeur que représente l'image de leur vin. Cette renaissance a conduit tout d'abord à une amélioration de la qualité du vin puis à sa reconnaissance par l'octroi de la DOC.

Cachée dans un coin de la Campanie, entre le Latium et le Molise, il y a enfin la zone du **Galluccio DOC**. Ici, l'Aglianico représente au moins 70% des rouges et des rosés de la zone. La production de Galluccio s'étend sur cinq zones situées autour du volcan éteint de Roccamonfina, au sud-est de Naples. Les dépôts de lave, riches en micro éléments et potassium, rendent le sol idéal pour la culture de la vigne.

d. **Province de Salerno**

Ici se trouve zone du **Cilento** dont le nom a inspiré la DOC de l'Aglianico local. Le cahier des charges de production prévoit un vieillissement de ce vin pendant un an. La zone de production s'étend sur une grande partie de la province de Salerne, célèbre pour ses magnifiques paysages, mais aussi hélas pour ses sols difficilement cultivables et pour leurs aspérités. Ces vins peuvent s'enorgueillir d'un passé et d'une histoire très riche puisqu'ils ont fait leurs débuts aux banquets du pape Paul II selon lequel *"le soir, quel que soit le menu, aucune boisson ne rivalise avec ce vin"*.

e. **Province de Naples**

Sur les pentes du Vésuve on produit la **DOC Vesuvio** dont la destinée est liée au volcan homonyme. *"Vin sacré et ancien"* écrivait Curzio Malaparte *"il a la couleur mystérieuse du feu infernal, la saveur de la lave, des lapilli, de la cendre qui ensevelirent Erculanum et Pompei"*. Les cépages utilisés sont tous autochtones, comme la Palummina et l'Aglianico pour le Rosso et le Rosato. Les vins produits, s'ils atteignent 12% d'alcool, peuvent se dénommer Lacryma Christi; si, en revanche, leur degré d'alcool est moindre, ils doivent porter sur leur étiquette seulement la dénomination Vesuvio.



2. L'Aglianico en Molise

La zone DOC du Molise comprend environ 70 communes dans les Provinces de Campobasso et d'Isernia, se trouvant dans des sites de collines et au pied des montagnes. Le **Molise Aglianico DOC** est fait avec au moins 85% d'Aglianico, et son degré d'alcool est de 11,5° minimum. S'il a un degré en alcool de 12,5° et qu'il a vieilli pendant au moins deux ans, dont six mois obligatoirement dans du bois, il peut être étiqueté "rsiserva".

L'Aglianico est également présent dans la composition du **Biferno Rosso**.

3. L'Aglianico dans les Pouilles

La **DOC Castel del Monte** prend le nom de l'un des monuments les plus spectaculaires du sud de l'Italie, l'imposant château octogone qui se trouve sur un pic isolé en Province de Bari. Ce vin est fait avec au moins 90% d'Aglianico et son degré d'alcool est de 12° minimum. Quand son degré d'alcool dépasse 12,5° et qu'il a vieilli pendant au moins deux ans (dont un obligatoirement dans du bois), le vin peut être étiqueté "Riserva". Il se décline également en rosé tranquille et pétillant.

4. L'Aglianico en Basilicate

La Basilicate, également appelé Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées, qui peuvent être très froides pour une zone aussi méridionale. Cependant la fraîcheur des hautes terres offre des avantages pour la viticulture. Le vin principal - unique DOC de la Basilicate - est **l'Aglianico del Vulture**, dont la zone de production se trouve dans les collines et au pied des montagnes de l'homonyme volcan aujourd'hui quasiment éteint.

Ses vignes sont plantées sur des terrains de tuf, riches en sels minéraux, à une altitude moyenne de 500/600 mètres au-dessus du niveau de la mer, même si quelquefois les cultures s'élèvent jusqu'à 700 mètres. L'Aglianico del Vulture possède un cahier des charges qui prévoit un vieillissement minimum d'un an, et le vin doit posséder un degré d'alcool d'au moins 11,5°. Quand il titre au moins 12,5° et qu'il a vieilli pendant trois ans, il peut être étiqueté "*vecchio*". S'il a vieilli pendant au moins cinq ans, il peut être étiqueté "Riserva". On notera que près de sa zone de production, se trouve l'antique ville Venosa (connue à son origine sous le nom de Venusia), où naquit Virgile qui, dans les Géorgiques, offre un traité sur la culture de la vigne.



La dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)

BASILICATE



1. DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Vigneti del Vulture "Pipoli" 2010

Production limitée aux communes d'Acerenza, Barile et Maschito. Macération préfermentaire suivie d'une fermentation de 15 jours. 60% du vin est élevé en cuves inox, le reste en barriques pendant 10 mois, et enfin en bouteilles 3 mois.

A l'ouverture : DS11 - MS12 - PS11. Note moyenne AM : **11,3**

Après 5 heures d'aération : DS11 - PC11 - LG12 - PR12,5 - NH12. Note moyenne SOIR : **11,7**

Un vin assez tendre, au fruit immédiat et policé, bénéficiant du bon support acide du cépage mais sans grand relief, et surtout marqué par un boisé caramel/chocolat/sciure aussi malvenu qu'apatride.



2. DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Grifalco della Lucania "Gricos" 2010

Les raisins proviennent des vignobles de quatre parcelles. Culture biologique certifiée. La fermentation dure en moyenne 10 jours à température contrôlée, avec pressurage doux et délestage. Levures indigènes. 50% du vin est élevé en foudres de chêne de Slavonia pendant 12 mois, le reste dans l'inox.

A l'ouverture : DS14 - MS13 - PS14. Note moyenne AM : **13,7**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14 - LG14 - PR14 - NH13,5. Note moyenne SOIR : **13,9**

Présentation dense et profonde, la robe est mate. Nez incisif marqué par le poivre gris, les notes empyreumatiques, ainsi que par un boisé un peu insistant (mais « de qualité », comme on dit...) Matière serrée, sérieuse, nette, dynamique ; sillage de rugosité tannique et acidité très ferme (une constante avec l'aglianico). Une certaine raideur d'ensemble comprime le vin.



3. IGP Basilicata Rosso - Azienda Agricola Camerlengo "Antelio" 2010

Altitude de 400 m. Vignes de 30 ans. Exposition Sud-Est. Pressurage doux, fermentation et macération de 25 jours, élevage en foudres de chêne de Slavonia de 40 hl, puis 8 mois en bouteilles. Pas de collage, ni de filtration.

A l'ouverture : DS14,5 - MS14,5 - PS14. Note moyenne AM : **14,3**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15 - LG13,5 - PR(ED+15) - NH14. Note moyenne SOIR : **14,5**

La teinte semble assez évoluée, vu le jeune âge du vin. Expression aromatique « sauvage », animale, avec des notes bactériennes et/ou levuriennes (brettanomyces ?) qui font leur sarabande autour d'une acidité volatile osée. Entre civet en cours de marinade, genièvre, goudron et fruits noirs, le nez ressemble fort à celui d'un faugères de Didier Baral ! Pas un vin pour techniciens maniaques de l'asepsie en tout cas... Un style libre et risqué, mais d'une appréciable cohérence, finalement... La bouche rassure. Une réelle franchise de goût et de matière : allonge, tonicité, équilibre – et un vin sans doute très à l'aise à table.



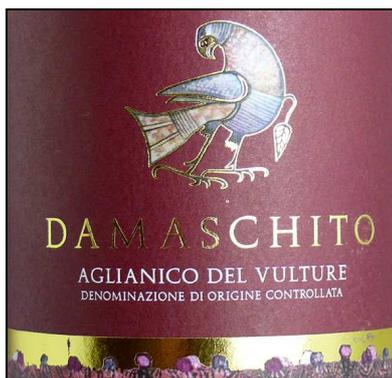
4. DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Elena Fucci "Titolo" 2010

Vignes situées sur la commune de Barile, au lieu-dit Titolo, à 650 m. d'altitude. Les raisins sont récoltés fin octobre. Vinification en cuve et élevage en fût de chêne neuf français pendant 12 mois. La fermentation malolactique est faite en fût.

A l'ouverture : DS14,5 - MS15 - PS14. Note moyenne AM : **14,5**

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC16 - LG15+ - PR15,5 - NH17. Note moyenne SOIR : **15,8**

Robe plutôt tendre, avec une pointe orangée au bout du dégradé. Parfum discret et même réservé, mais d'une belle profondeur et surtout d'une grande harmonie – un fruit serein, très mûr mais délicat, relevé de notes légèrement terreuses, végétales, camphrées, où l'on pourrait s'amuser à trouver réglisse, amande, carvi, poivre gris, anis vert... Bouche complète, svelte, pas très intense mais parfaitement proportionnée. Élégance, austérité et tenue, sur la base de très beaux tannins fins et d'un élevage remarquablement discret, au service du vin.



5. DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Grifalco della Lucania "Damaschito" 2008

Région de Maschito. Vignes de 30/45 ans. Altitude de 450 m. Eraflage doux et foulage suivi par fermentation dans des cuves en inox, levures indigènes. Elevage en foudres de chêne de Slavonia de 12/18 mois puis 12 mois en bouteilles.

A l'ouverture : DS15 - MS14,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,7**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15 - LG15,5 - PR14,5 - NH15. Note moyenne SOIR : **15**

Aspect dense, on s'attend à un vin puissant. Attente payée de retour : un style carré, serré mais dynamique, un noyau fruité solide et pur, une acidité volatile un peu en avant... Et toujours ces deux constantes trouvées ce soir dans ces vins du Vulture : une très belle tonicité de l'acidité, à la limite du mordant, et l'évocation de poivre gris.



6. DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Camerlengo "Camerlengo" 2006

Altitude de 500 m. Vignes de 40 ans. Exposition Sud-Est. Pressurage doux, fermentation et macération de 25 jours, élevage 12 mois en barriques de premier, deuxième et troisième passage, puis 8 mois en bouteilles. Pas de collage, ni filtration.

A l'ouverture : DS13 - MS(12) - PS13 Note moyenne AM : **12,7**

Après 5 heures d'aération : DS12,5 - PC12 - LG12 - PR12,5 - NH10. Note moyenne SOIR : **11,8**

Aspect tuilé. Le nez automnal n'est pas inintéressant, avec ses évocations de sous-bois et presque de truffe, mais sa dominante lactique laisse présager un corps fatigué. La matière montre en effet les côtes... sèche, presque décharnée, elle laisse l'alcool transparaître.

CAMPANIE



7. DOC Aglianico Guardia Sanframondi - La Guardiense "Lucchero Janare" 2011

Provenance : Sannio Beneventano. Terroir argilo-calcaire, vignes de 15 ans, altitude de 250-300 m. Macération 18 jours avec peu de remontages, 20% de saignée. Fermentation dans l'innox. Malolactique en demi-muids de 500 l. Elevage dans les mêmes fûts, chêne de Tronçais et Allier. Mise en juin qui suit la vendange. Œnologue : Riccardo Cotarella.

A l'ouverture : DS12 - MS12 - PS12,5. Note moyenne AM : 12,2

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC11 - LG14 - PR12 - NH12. Note moyenne SOIR : 12,2

Goudron, pruneau, chocolat... un vin dense, très mûr, aux saveurs assez lourdes, confites, monocordes, baignant dans un environnement boisé « international ». L'équilibre n'est pas convainquant, l'acidité semble plaquée sur un fruit cuit.



8. DOC Aglianico Del Taburno - Lorenzo Nifo Sarrapochiello 2009

Terroir de marnes argilo-calcaires. Vinification et élevage en cuve.

A l'ouverture : DS15 - MS15,5 - PS14. Note moyenne AM : 14,8

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC16 - LG15,5 - PR15,5 - NH15,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe nuancée. Nez très original, captivant et spontané à la fois ; camphré, floral, animal et profondément fruité. Tannique mais gourmand, on partage la joie de vivre de ce fruit, en bouche comme au nez : des contours précis, rien de forcé, une chair franche et sapide. Un vrai délié, un vrai discours, une vraie personnalité.



9. IGT Campania - Azienda Agricola Montevertrano di Silvia Imperato "Core" 2011

Cuvée issue à 50% de vignes du domaine sises sur San Cipriano, et à 50% de viticulteurs situés dans la province de Benevento, avec des terroirs plus frais, en altitude. Macérations de 8 jours en cuves inox, 15 jours de fermentation alcoolique. Elevage en barriques neuves de chêne français durant 10 mois, puis élevage de 4 mois en bouteille.

A l'ouverture : DS14 - MS13 - PS13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13,5 - LG14,5/15 - PR13,5 - NH15. Note moyenne SOIR : **14,2**

Robe pleine, dense. Expression simple et souple, en volume ; le fruit est net, savoureux, direct, sans détour. La finale laisse un peu trop traîner une impression de caramel, de bois toasté...



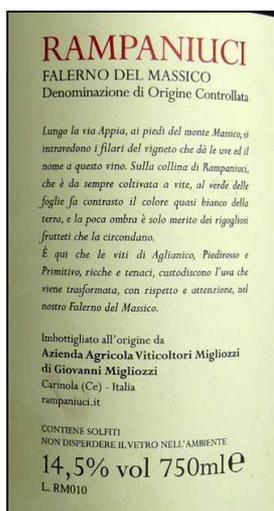
10. DOC Aglianico Del Taburno - Lorenzo Nifo Sarrapochiello "D'Erasmus" Riserva 2008

Terroir de marnes argilo-calcaires. Vignes de 25-30 ans. Macération de 25 jours. Fermentation malolactique en cuves inox et sous bois. Elevage de 3 années, en fût 2 ans puis en bouteille.

A l'ouverture : DS15,5 - MS15 - PS14,5. Note moyenne AM : **15**

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG16 - PR15 - NH16. Note moyenne SOIR : **15,9**

Teinte assez soutenue, un peu d'évolution. Bouquet de senteurs réservées mais diversifiées, complexes, d'où émerge une fine floralité, des notes pointues de rhubarbe, de graphite, d'épices et bois brûlé. Équilibre très frais, chair velouté et vive, allonge et grain serré. Tout à fait le genre de profil qui accrédite la réputation de l'aglianico « nebbiolo du sud » !



11. DOC Falerno del Massico - Azienda Agricola Viticoltori Migliozi "Rampaniuci" 2009

Aglianico 70%, Piediroso 20%, Primitivo 10%. Les cépages sont vinifiés séparément, avec des macérations qui dépassent 40 jours. Elevage 12 mois en fûts de 550 et 750 l. de chêne français, 5 mois en cuve acier, puis 6 mois en bouteilles.

A l'ouverture : DS14,5/15 - MS14 - PS15. Note moyenne AM : **14,6**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC14,5/15 - LG16 - PR15 - NH17. Note moyenne SOIR : **15,6**

Robe fournie, bordure vieux rose. Le nez, encadré par l'élevage, confit, fumé, épicé, exprime la grande maturité du raisin. La bouche propose un remarquable jeu d'équilibre entre fraîcheur et suavité, un beau volume, de la tenue, un déroulé savoureux et chaleureux. L'ensemble est, pour moi, un peu trop marqué par le bois.



12. DOC Falerno del Massico - Azienda Agricola Masseria Felicia 2008

Aglianico 80%, Piediroso 20%. Aire de production: Sessa Aurunca. Sol de tuf gris, pierre ponce et cendres de lave. Vinification en tronconiques en châtaignier. Elevage en barriques françaises durant 12/14 mois, puis sous verre 12 mois.

A l'ouverture : DS14,5 - MS13,5/14 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,3**

Après 5 heures d'aération : DS13 - PC13,5 - LG13 - PR15,5 - NH13. Note moyenne SOIR : **13,6**

Robe veloutée, assez jeune. Expression retenue, réduite, de timides épices, du lait caillé, une pointe de menthe... Matière très fraîche, longue, serrée, introvertie, qui ne livre ce soir rien de bien séduisant.



13. IGT Campania Aglianico - Cantina Giardino "Le Fole" 2009

Depuis ce millésime, le domaine produit des vins issus de ses propres vignes. Fermentation et élevage en fûts usagés. So2 dosé à moins de 20 gr de litre. Œnologue producteur : Antonio Di Gruttola.

A l'ouverture : DS15 - MS(15) - PS15. Note moyenne AM : 15

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC16 - LG14,5 - PR(ED+16) - NH13,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Robe dense. Expression très ouverte, prenante, en grand contraste avec la timidité de la précédente : violette, thym, romarin, grenade ou encore orange sanguine... Les suggestions sont multiples, flamboyantes – et évocatrices, pour nous, d'une syrah rhodanienne en vendange entière ! La bouche recentre les débats sur l'aglianico, vive, puissamment acide, assez linéaire mais gourmande, tranchante, si décidée...



14. DOC Campania Aglianico - Cantina Giardino "Clown Œnologue" 2008

Vignes plantées en 1936. Foulage aux pieds. Macération de 180 jours dans des jarres d'environ 200 litres. Elevage dans des bonbonnes en verre. Mise en bouteilles sans so2. Œnologue producteur : Antonio Di Gruttola.

A l'ouverture : DS16,5/17 - MS16 - PS16. Note moyenne AM : 16,3

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC15/15,5 - LG(13) - PR(ED+15,5) - NH12. Note moyenne SOIR : (14,5)

Aspect nuageux, nuances orangées... Nez « rafeux », entre laurier, herbe sèche, viande et anchois, terre mouillée, cuir, sueur... évocation de très longues macérations, à la géorgienne. La bouche se tient, malgré un peu de sécheresse ligneuse dans les tannins, une matière peut-être émaciée, à la limite d'être poussiéreuse, mais riche en goût et en rebondissements. Le vin s'épure bien à l'aération, dans le verre, et s'assouplit considérablement au contact de la nourriture.



15. Saint-Joseph : Raymond Trollat 2004

Uniquement le soir, vin pirate : DS15,5/16 - PC16 - LG15 - PR15 - NH15. Note moyenne SOIR : **15,4**
Syrah du nord ! Arômes archétypaux d'olive noire, de suie, de lard fumé... De la réduction, du gaz au début (donc de la jeunesse, pas d'arômes tertiaires – où en sont les voisins égrappés ?), peut-être un peu de verdure (le millésime), mais très belle réussite : goût, tonus, pédagogie (modèle de saint-joseph, du moins de l'idée que l'on peut s'en faire).



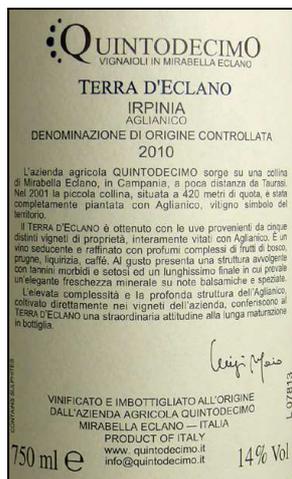
16. DOC Irpinia Aglianico - Azienda Agricola "Contrade di Taurasi" di Enza Lonardo 2009

Aglianico de Taurasi. Sols de tuf et argilo-calcaire. Exposition Sud. Altitude des vignes de 320-400 m. Les vignes ont 10 à 30 ans. La fermentation avec des levures autochtones a été maintenue à une température constante d'environ 27°-28°C pendant 15 jours. La macération a duré environ 15 jours. Le vin est élevé pour 30% en demi-muids, le reste dans l'acier.

A l'ouverture : DS15,5 - MS14,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC14,5/15 - LG15,5 - PR15,5 - NH15. Note moyenne SOIR : **15,2**

Robe assez tendre, vive. Pincées de boisé épicé sur un fruit net, marmelade et pointe fumée. Belle bouche, plus spontanée et intéressante que le nez, mâche sanguine, de la présence, une grande fraîcheur alerte en finale.



17. DOC Irpinia Aglianico - Azienda Agricola Quintodecimo "Terra d'Eclano" 2010

Raisins provenant de cinq vignobles distincts. Année de plantation de la vigne: 2001. Altitude de 420-460 mètres. La fermentation et macération en cuves inox a lieu à une température de 26-30°. Vinification séparée des raisins de chaque parcelle. La macération dure 21 à 30 jours. Fermentation malolactique en barriques de chêne. Elevage de 18 mois en barriques de chêne (40% neuves), 6 mois en bouteilles.

A l'ouverture : DS15 - MS14 - PS15,5 Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC12,5 - LG13,5 - PR14 - NH14. Note moyenne SOIR : **13,6**

Des qualités... du fruit, de la pulpe, un profil tannique net et décidé, des contours, du volume, des notes poivrées et camphrées presque vibrantes, mais le tout malheureusement bien empêtré dans un boisé collant.



18. IGT Roccamonfina - Azienda Agricola Galardi "Terra Di Lavoro" 2010

Le domaine est situé sur San Carlo di Sessa Aurunca à une altitude de 400m. Années de plantation : 1990, 1994 et 1996. Culture biologique. Macération des peaux pendant 20 jours. Malolactique en cuve et élevage en fûts de chêne neufs de l'Allier pendant 12 mois. Œnologue : Riccardo Cotarella.

A l'ouverture : DS16 - MS16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,2**

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC14,5 - LG15,5 - PR14 - NH17. Note moyenne SOIR : **15,4**

Robe très dense, fuligineuse, un cran est franchi dans la noirceur par rapport aux vins précédents. Surprenant nez de cabernet très mûr : sirop de cassis, goudron, poivron, fortes notes herbacées !... Matière très dense mais agile, tendue autour d'une forte acidité, goût d'amande et de poivron rôti. Si la longueur et le volume sont au rendez-vous, la texture ne s'illustre pas par sa finesse de grain. C'est convainquant, mûr, tendu et sombre, mais où sommes-nous ?... Le site web du domaine nous apprend que ce vin « jeune mais capable de rénover la grande histoire des vins du Sud de l'Italie » a été découvert, puis consacré, par la critique étasunienne. L'étiquette, ou plutôt la contre-étiquette, nous assure qu'il est élaboré à partir d'aglianico et de piediroso.



19. DOCG Taurasi - Contrade di Taurasi 2007

Sol de texture moyenne, avec une forte présence de tuf, sec et riche en matière organique, formé par la désintégration de la roche. Exposition Sud-Ouest. Altitude des vignes de 300-400 m. Les vignes ont 10 à 30 ans. La fermentation avec des levures autochtones a été maintenue à une température constante d'environ 27°-28°C pendant 15 jours. La macération a duré environ 15 jours. Le vin est élevé pour 30% en demi-muids, le reste dans l'acier.

A l'ouverture : DS15,5/16 - MS16 - PS16. Note moyenne AM : **15,9**

Après 5 heures d'aération : DS14,5/15 - PC15,5 - LG16,5 - PR14,5/15 - NH15,5. Note moyenne SOIR : **15,4**

Robe pleine et nuancée, beau dégradé vers le rouge brique. Expression aromatique fondue, harmonieuse, profonde, intéressante pointe animale. Belle attaque ample et veloutée, développement riche d'une matière pointue ; saveur cohérente, pleine, finale typée, autoritaire, conjuguant classiquement l'acide et l'amer, avec cette pointe d'artichaut qui évoque l'amaro clôturant le repas, Cynar ou Fernet-Branca... Dru, mais culturellement significatif, contrairement au vin précédent (Terra di Lavoro).



20. DOCG Taurasi - Azienda Agricola Perillo di Romano Annamaria 2006

La famille Perillo a la chance de posséder de vieilles vignes (plus de 50 ans) dans le village Castelfranci et dans la vallée Calore à Montemarano, à 500 mètres d'altitude, sur des terroirs de sable compact, de calcaire et des sols volcaniques. Les rendements sont naturellement faibles. Elevage pendant 18 mois en barriques et foudres de Slavonia.

A l'ouverture : DS14 - MS(13,5) - PS14,5. Note moyenne AM : **14**

Après 5 heures d'aération : DS(13) - PC(13) - LG13 - PR13 - NH13,5. Note moyenne SOIR : **(13,1)**

Chêne neuf, épicé, brûlé, Bourbon... On se croirait en Espagne ! Dommage que cette empreinte outrancière de l'élevage piétine le vin, car il y a une jolie matière, de l'allonge, du relief.



21. DOCG Taurasi - Azienda Vitivinicola Di Prisco 2005

Issu d'un vignoble situé à proximité du domaine à une hauteur de 450 mètres, sur des sols argilo-calcaires. Elevage 12 mois en foudres et fûts de chêne français et au moins 12 mois en bouteille.

A l'ouverture : DS16,5 - MS15,5/16 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,3**

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14 - LG14,5 - PR13,5 - NH13,5. Note moyenne SOIR : **14**

Dense et taiseux, campé sur ses tannins, un vin sérieux, discret, dont la saveur oscille entre l'âtre froid, le poivre et l'artichaut. Le versant le plus austère de l'aglianico.



22. DOCG Taurasi - Azienda Agricola Fratelli Urciuolo 2005

3 ha de vignes à Montefredane, de 20 à 30 ans, situées à 500 mètres d'altitude, sur une couche arable argileuse posée sur un bloc de calcaire compact. Les raisins sont triés puis fermentés dans des cuves en inox à température contrôlée avec levures indigènes. Macération de 2 semaines. Elevage pendant 24 mois en demi-muids de chêne français.

A l'ouverture : DS15,5 - MS14 - PS15. Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS(13) - PC13 - LG14 - PR13 - NH13. Note moyenne SOIR : **13,2**

Serré, austère, réduit, encore un vin difficile. Le nez s'annonce par des suggestions d'herbes sèches et de suie. Très astringente, la bouche ne desserre pas les dents mais fait grincer celles des dégustateurs. Attendre et voir ?



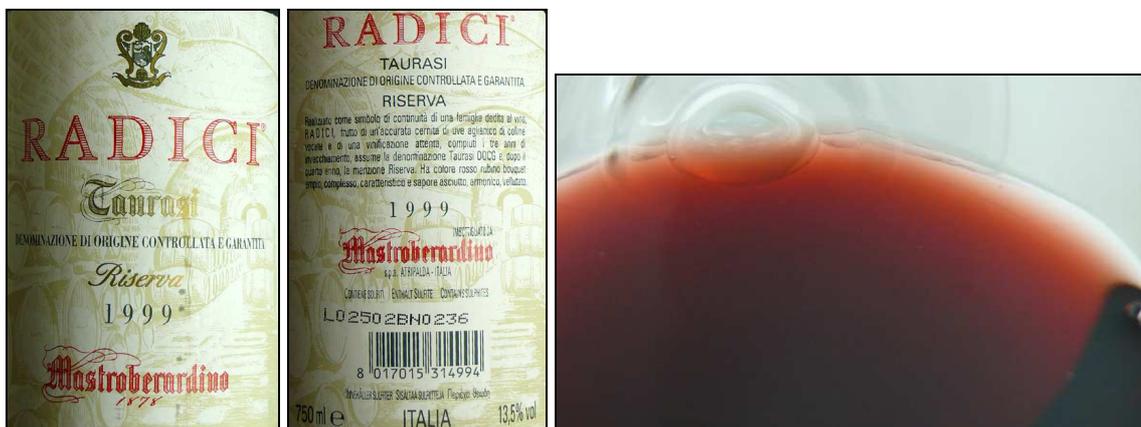
23. DOCG Taurasi - Colli di Lapio di Romano Clelia "Vigna Andrea" 2004

Vignes de 20 ans. Terroir argilo-calcaire à 550 m. d'altitude. Macération des baies et fermentation alcoolique pour 15 jours en cuve d'acier à température contrôlée. Elevage en barriques neuves pour 11 mois et en bouteille pour 18 mois.

A l'ouverture : DS? - MS(14?) - PS (?). Note moyenne AM : ?

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC16 - LG16 - PR14 - NH15. Note moyenne SOIR : 15,3

Enfin un peu de liberté dans l'expression aromatique, de lâcher-prise ! Un bouquet suggestif, volatil, de belle profondeur ; le fruit, assez confit, est émaillé de séduisantes notes viandées, d'orangette, anisées (cumin, carvi...) La bouche s'avance souple et fine en attaque, riche, avec une pointe de douceur bienvenue en milieu de bouche. Douceur toute relative, le vin garde son quant-à-soi et sa dynamique, basée sur l'abondance des tannins et la virulence de l'acidité.



24. DOCG Taurasi Riserva - Mastroberardino "Radici" 1999

Terroir argilo-calcaire de Montemarano. Exposition Sud. Premier millésime produit : 1986. Bouteilles produites: 13.000. Fermentation en cuves en acier inoxydable. Durée de la fermentation alcoolique: 10 jours. Durée de macération: 22-23 jours. Elevage 30 mois en barriques françaises neuves et foudres de Slavonia usagés. Durée de vieillissement en bouteilles avant commercialisation : 42 mois.

A l'ouverture : DS15,5 - MS15,5 - PS15,5. Note moyenne AM : 15,5

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5/16 - LG16 - PR14 - NH15,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Robe sereine, dense, évolution normale, bords couleur brique. Joli nez ample et fondu, serein lui aussi, notes de rhubarbe, de quinquina, d'épices. Tendue, tannique, vive et pleine, la matière impose sa trame et son austérité. Un style très classique, celui du domaine historique qui a fait connaître l'appellation Taurasi.



25. VQPRD Aglianico del Vulture - Azienda Vinicola Paternoster "Don Anselmo" 1997

Petites et très vieilles vignes sur le territoire de Barile, situé à 600 m. dessus du niveau de la mer, avec naturellement de faibles rendements. Vinification classique, les raisins sont foulés et égrappés, macération en cuves inox pendant 15 jours à 25/28°. Pendant cette période, plusieurs remontages et délestages sont réalisés. Elevage 50% en grandes foudres de chêne de Slavonia et 50% en fûts français. Vieillessement en bouteilles durant 12 mois.

A l'ouverture : DS14 - MS(13,5) - PS14. Note moyenne AM : **13,8**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14/14,5 - LG13 - PR13 - NH14. Note moyenne SOIR : **13,7**

Robe plus nettement orangée. Nez évolué, début de rancio, un peu trop de Viandox ou de sauce soja, malgré d'intéressantes pointes d'épices douces et d'écorce d'orange. Davantage de vitalité en bouche, élan sanguin, densité, amertume austère mais de belle tenue ; le goût quant à lui demeure sur le versant viande/tertiaire/fatigué.

Uniquement le soir, en l'honneur de la présence de Nicolas Herbin et Nicolas Bon...



26. Jurançon : Domaine de Souch « Cuvée de Marie Kattalin » 2005

DS17 - PC17 - LG16,5 - PR16+ - NH17. Note moyenne SOIR : **16,7**

Beaucoup de fraîcheur, affriolant équilibre aromatique entre la truffe et l'ananas frais, léger praliné de l'élevage en barrique, très bien intégré. Magnifique tonicité en bouche, présence et saveur mais surtout vivacité, un vin sachant rester en mouvement, jusqu'à la finale qui évoque formidablement bien le citron vert.



27. Jurançon : Clos Joliette 1979

DS17,5 - PC(17) - LG16,5 - PR17 - NH15. Note moyenne SOIR : **16,6**

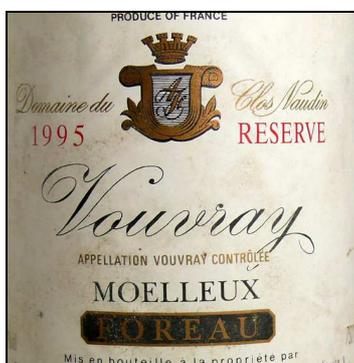
Très colorée, robe extraordinaire, jaune fluo, qui grimpe le long de la paraison comme de l'essence... Le nez manque de netteté, démarre sur le liège et n'atteint jamais la truffe. Il s'épure cependant considérablement à l'aération : feuilles mortes, fougère, pain grillé, sucre candi, foie gras... Bouche presque sèche, d'une tension et d'une longueur hors normes.



28. Coulée de Serrant : Clos de la Coulée de Serrant « Moelleux » 1995

DS16,5 - PC16,5 - LG15 - PR14 - NH13. Note moyenne SOIR : **15**

Couleur de jonquille, encore assez jeune. Puissance aromatique contenue, évocation de pomme, puis plus nettement de poire, malt et coquille d'huître, nez presque vourvillon... Richesse en sucre contenue également, le vin semble tendre pour une Coulée, mais l'ensemble dégage une belle cohérence, s'étire en longueur. Version consensuelle, facile à comprendre de ce cru, parfaitement nette et proportionnée.



29. Vouvray : Domaine du Clos Naudin « Moelleux Réserve » 1995

DS16,5 - PC16 - LG17 - PR16,5/17 - NH14. Note moyenne SOIR : **16,1**

Doré profond, plus profond que celui de la Coulée. Sur un fond démonstratif de coing rôti et de rosé des prés, le nez présente bien des attraits, si l'on supporte l'iode et le safran.... Très belle liqueur tendue, un peu salée, miellé en finale. La forme de bouche s'arrête un peu abruptement, mais le plaisir est là, en fonction du seuil de tolérance de chacun à ces notes aromatiques associées à la pourriture grise (à titre personnel j'aime beaucoup le safran, ses nuances, son chromatisme).



30. Afrique du Sud : Vin de Constance - Klein Constantia 2001

DS17,5 - PC16 - LG17,5/18 - PR17,5 - NH17. Note moyenne SOIR : **17,2**

Très coloré. Lavande et caramel au nez, incisif, profond, puissant, expression attendue mais particulièrement intense d'un muscat un peu âgé. Tension et richesse alcoolique en bouche, puissante liqueur, saveur fumée qui prolonge l'intérêt.

Conclusion de Pierre Citerne

Que retenir de ce parcours entre Campanie et Basilicate ? Entre découvertes et confirmations...

L'aglianico s'impose comme un cépage à la personnalité affirmée, originale, caractérisé à la fois par son austérité et son dynamisme. Il propose un fruit serré, souvent grenu, pourtant élégant, mais compact, parfois vindicatif. Il laisse en bouche une impression finale très caractéristique, conjuguant acidité et amertume (à la façon des *amari*, spécialités transalpines, liqueurs digestives aux herbes : saveurs évoquant la rhubarbe, l'artichaut ou encore la gentiane). L'aglianico est aussi capable de complexité structurelle et aromatique ; il sait s'exprimer en nuances et en dégradés. Plus coloré, plus terreux, moins éthéré que le nebbiolo auquel il est souvent comparé, il en possède cependant la tannicité, l'aplomb, le volume. Ce cépage du sud est peut-être finalement plus proche du sangiovese (l'austérité et l'acidité...) que du nebbiolo, s'il faut vraiment se lancer dans le jeu des comparaisons.

Au fil de ce tour d'horizon instructif de la production actuelle, nous avons pu constater que les vins les plus séduisants n'étaient pas les plus denses ; ceux dans lesquels s'exprimait le mieux la personnalité du cépage étaient aussi les plus déliés, les moins compacts... Coup de cœur pour les vins du domaine Nifo Sarrapochiello, particulièrement francs, originaux et savoureux. Si l'aglianico semble pouvoir tolérer l'élevage en barrique (beau travail notamment sur le 2010 d'Elena Fucci et le 2004 de Clelia Romano...), trop de vins étaient masqués, déséquilibrés, séchés par des boisés disgracieux. On a vraisemblablement moins réfléchi à l'élevage, à ses enjeux et à ses conséquences, ici que dans le nord de la Péninsule. Même lorsqu'ils n'étaient pas dénaturés par les goûts apportés par le fût neuf, beaucoup de vins se montraient réduits, austères, rébarbatifs.

La sélection était vaste et les styles représentés très divers, je n'ai pas personnellement retrouvé l'émotion – ni le plaisir – qui avaient accompagné la dégustation des vins du Haut-Piémont l'an dernier. Pourtant l'aglianico peut être grand, par exemple dans mon souvenir du taurasi riserva « Piano d'Angelo » 1968 de Mastroberardino (l'une des trois cuvées parcelaires exceptionnellement produites par le domaine cette année-là), bu au printemps 2009 à Bordeaux, d'une profondeur et d'une jeunesse confondantes.

Un mot de l'organisateur : Nicolas Herbin

Afin de ne pas revenir sur ce qui a déjà été bien dit par l'ensemble des rédacteurs de ce compte-rendu exhaustif, j'aimerais surtout insister sur le fait que l'aglianico, grand cépage italien s'il en est, à égalité (pour moi) sur le papier avec les nebbiolo (nord de l'Italie), sangiovese (centre sud) et autres nerello mascalese (Sicile), n'est peut-être pas encore mis en valeur par suffisamment de bons voire grands vigneron ; et qu'il mérite peut-être plus d'attention, notamment dans sa vinification et son élevage. Cépage tardif comme toutes les grandes variétés précitées, il possède ce paradoxe italien d'être très tannique, relativement acide même à haute maturité, et pourtant, il semble craindre le bois neuf et les extractions généreuses. Pour résumer, il a besoin d'être guidé, conduit, élevé, mais délicatement et sans trop hâter le temps. Ainsi, dans les vins dits de l'école *moderne*, à part les derniers millésimes réalisés par **Galardi** (Terra di Lavoro) me concernant, peu de cuvées convainquent par leur harmonie et surtout gagnent à vieillir (la série des Taurasi goûtée ici fut éloquent, et correspond à des impressions que j'ai déjà ressenties auparavant sur cette appellation qui est pourtant - sur le papier - la plus réputée pour le cépage !). A contrario, des vins plus modestes dans l'origine (DOC Aglianico Del Taburno par exemple, ou simples IGT) et moins ambitieux, mais plus justes dans la réalisation, convainquent immédiatement et donnent plus de plaisir !

Il faut dire aussi que pour le cas précis de la Campanie, si la viticulture remonte ici à des périodes très anciennes, il semble évident que la « culture vin » et le savoir-faire ne sont pas encore au niveau de régions comme le Piémont ou la Toscane. Pourtant, des appellations mythiques, au sens premier du terme (Falerno del Massico), ne demandent qu'à renaître, et des domaines tels **Rampaniuci** montrent la voie. Mais ils sont encore peu nombreux. En fait, de façon plus large, la production actuelle de la région semble s'inscrire dans un temps de passation, où les grosses caves historiques (**Mastroberardino**, mais aussi **Feudi di San Gregorio, Salvatore Molettieri**) cohabitent avec des jeunes caves dynamiques, plus petites, plutôt tournées vers une culture biologique, avec des vins peu ou non boisés, et des extractions de tanins plus fins. Les goûts changent, les vigneron aussi !

La Basilicate est un cas à part, car bien que l'on se situe encore plus au sud, les vins que nous avons goûtés étaient dans l'ensemble moins chauds en sensations de bouches et arômes, et donc plus frais, acides, nerveux, dotés de finales percutantes et qui, dans une certaine mesure, pouvaient rappeler par leurs équilibres certains vins de l'Etna. Est-ce l'impact du terroir volcanique dans sa nature propre et ses altitudes élevées ? En tout cas, ici aussi, les « gloires d'antan » (**Paternoster**, mais aussi **D'Angelo, Eleano**) côtoient aujourd'hui les jeunes caves dynamiques (**Grifalco della Lucania, Camerlengo**), plutôt orientées bio et/ou *modernité tempérée*. Les choses changent, ce qui est souvent encourageant pour le niveau moyen de la production, et aussi pour le consommateur.

La dégustation parfaite n'existe pas, mais je regrette finalement seulement de n'avoir pu joindre quelques domaines coups de cœur récents, par faute de bouteilles disponibles ; il faudra donc aussi s'intéresser à la production de **Luigi Tecce** (Irpinia et Taurasi), **Volpara** (Falerno dl Massico), **Pietracupa** (Taurasi), **Nanni Cope'** (Sabbie di Sopra) et **Musto Carmelitano** (Aglianico del Vulture).

Je donne enfin rendez-vous à toute l'équipe l'année prochaine, pour une double session organisée en partenariat avec Pierre (Citerne), afin de mettre en valeur les plus grands vins de l'Etna, rouges mais également blancs, car il semble que cet immense terroir ne fasse pas de préférence dans les couleurs et qu'il soit capable de donner de superbes cuvées quels que soient les cépages autochtones et antiques qui y sont plantés !

Tableau récapitulatif

Très bons vins			
2008	DOC Campania Aglianico - Cantina Giardino "Clown Œnologue"	16,3	- 1,8
2005	DOCG Taurasi - Azienda Vitivinicola Di Prisco	16,3	- 2,3
2010	IGT Roccamonfina - Azienda Agricola Galardi "Terra Di Lavoro"	16,2	- 0,8
Bons vins			
2008	DOC Aglianico Del Taburno - Lorenzo Nifo Sarrapochiello "D'Erasmo" Riserva	15,9	+ 0,9
2007	DOCG Taurasi - Contrade di Taurasi	15,9	- 0,5
2010	DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Elena Fucci "Titolo"	15,8	+ 1,3
2009	DOC Aglianico Del Taburno - Lorenzo Nifo Sarrapochiello	15,6	+ 0,8
2009	DOC Falerno del Massico - Azienda Agricola Viticoltori Migliozi "Rampaniuci"	15,6	+ 1,0
1999	DOCG Taurasi Riserva - Mastroberardino "Radici"	15,5	- 0,2
2009	IGT Campania Aglianico - Cantina Giardino "Le Fole"	15,4	+ 0,4
2004	DOCG Taurasi - Colli di Lapio di Romano Clelia "Vigna Andrea"	15,3	-
2009	DOC Irpinia Aglianico - Azienda Agricola "Contrade di Taurasi" di Enza Lonardo	15,2	+ 0,4
2005	DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Grifalco della Lucania "Damaschito"	15,0	+ 0,3
Assez bons vins			
2010	DOC Irpinia Aglianico - Azienda Agricola Quintodecimo "Terra d'Eclano"	14,8	- 1,2
2005	DOCG Taurasi - Azienda Agricola Fratelli Urciuolo	14,8	- 1,6
2010	IGP Basilicata Rosso - Azienda Agricola Camerlengo "Antelio"	14,5	+ 0,2
2008	DOC Falerno del Massico - Azienda Agricola Masseria Felicia	14,3	- 0,7
2011	IGT Campania - Azienda Agricola Montevetrano di Silvia Imperato "Core"	14,2	+ 0,7
2006	DOCG Taurasi - Azienda Agricola Perillo di Romano Annamaria	14,0	- 0,9
2010	DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Grifalco della Lucania "Gricos"	13,9	+ 0,2
1997	VQPRD Aglianico del Vulture - Azienda Vinicola Paternoster "Don Anselmo"	13,8	- 0,1
Vins moyens			
2006	DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Camerlengo "Camerlengo"	12,7	- 0,9
2011	DOC Aglianico Guardia Sanmonfredi - La Guardiense "Lucchero Janare"	12,2	0
Vin sans intérêt			
2010	DOC Aglianico Del Vulture - Azienda Agricola Vigneti del Vulture "Pipoli"	11,7	+ 0,4

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	14,8	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,7
---------------------------	------	---------------------------------	-----