

[Accueil](#)

Nombre total de
visiteurs

266792

Dates de nos
prochaines activités
[cliquez ici](#)

Cours d'Initiation à
la Dégustation du
Vin
[cliquez ici](#)

Contactez-nous!
[cliquez ici](#)

Certificats-
Cadeaux!
[cliquez ici](#)

10% de Rabais au
Resto!
[cliquez ici](#)

Un vin blanc d'exception comprenant 4 cépages méconnus! From Black to White, Zýmē, Vénétie, 2013, Italie

Cépages: 60% Rondinella bianco, 15% Kerner, 15% Gold Traminer et 10% Incrocio Manzoni

Code #: 11858897

Prix: 24,55\$

Servir: 10-12° Celsius

Bien qu'ayant déjà démarré ses activités en 1999, c'est en 2003 que M. Celestino Gaspari fonde officiellement le domaine *Zýmē*, dont le nom en grec ancien signifie "levures". Et notre homme décide de ne produire des des vins de haute gamme comme on peut s'en rendre compte en consultant la liste de quelques uns de ces produits disponibles à la SAQ ([voir ici](#)).

Je ne saurais franchement vous dire, mis à part le vin blanc d'aujourd'hui, si ses autres vins méritent le prix qu'on en demande, car je ne les ai (pas encore) goûtés. Mais je suis heureux qu'ils existent car l'argent qu'ils génèrent a permis à M. Gaspari de prendre le temps nécessaire pour mener à terme une expérience très intéressante.



Liste des vins
importés en vrac
vendus à la SAQ
[cliquez ici](#)

Répertoire des
GRANDS VINS
[cliquez ici](#)

Autres catégories
du blogue (par
libellés):

[Apparitions médiatiques](#) (34)

[Articles](#) (136)

[Citations](#) (12)

[Cépages méconnus](#) (24)

[Dossiers spéciaux](#) (16)

[Dégustations privées](#) (32)

[Editoriaux](#) (20)

[Entrevues](#) (33)

[Evènements](#) (33)

[Fromages](#) (7)

[Huffington Post Québec](#) (119)

[Leçons de bienséance](#) (4)

[Mes découvertes](#) (67)

[Pensée du jour](#) (15)

[Petites recettes](#) (5)

[Reportages](#) (77)

[Textes et poésie](#) (7)

[Vidéos](#) (60)

[Vins blancs](#) (255)

[Vins du Québec](#) (8)

[Vins mousseux](#) (50)

[Vins mutés et liquoreux](#) (46)

[Vins recommandés par le](#)

[Club](#) (1)

[Vins rosés](#) (32)

[Vins rouges](#) (100)

Un nouveau cépage intrigant

Lors d'une tournée de son vignoble en 1999, M. Gaspari remarqua qu'un vieux cep de Rondinella (un des cépages rouges qui entre dans la composition du Valpolicella et de l'Amarone) avait un rameau qui avait des grappes dont les raisins étaient plutôt blanchâtres, rappelant vaguement ceux du Pinot Gris.

Il voulu savoir s'il serait possible de créer un nouveau clone qui ne possèderaient que des grappes de raisins de cette nouvelle couleur très claire. Près de dix ans s'écoulèrent avant qu'une parcelle de bonne dimension de *Rondinella bianco* soit obtenue et prête à en tirer du vin, *From Black to White* (De Noir à Blanc). Quelle patience!

3 autres cépages issus de croisement

Ce vin en étant un d'assemblage, 3 autres cépages passablement peu connus eux aussi font partie de sa composition.

Kerner: croisement entre le Riesling et le Frankenthal obtenu en 1929 en Allemagne par *August Karl Herold*. Il donne un vin sec d'une couleur jaune clair aux reflets dorés, riche en alcool, avec une bonne acidité.

Gold Traminer: résultat d'un croisement réalisé en 1947 par M. *Rebo Rigotti* entre le Gewurztraminer et le Trebbiano Toscano. Ce cépage conserve la plupart des caractéristiques de Gewurztraminer à partir duquel il est dérivé, y compris l'arôme intense et la force de la peau, ce qui le rend particulièrement adapté pour les vendanges tardives. Il donne des vins de couleur dorée.



Avec salade de pâtes froides et homard

Comment devenir membre?

[cliquez ici](#)

Nos objectifs

[cliquez ici](#)

Notre philosophie

[cliquez ici](#)

Notre méthode de dégustation

[cliquez ici](#)

NOS PARTENAIRES

[cliquez ici](#)

Suivez-nous sur FACEBOOK

[cliquez ici](#)

Partagez-le!



Share this on
Facebook

Incrocio Manzoni bianco: Sachez qu'il existe aussi une version rouge qui est un croisement entre la Glera et le Cabernet Sauvignon; la version blanche est pour sa part un croisement entre le Riesling et le Pinot blanc; ces deux cépages hybrides ont été créés au début des années '30 par le professeur *Luigi Manzoni*; il donne un vin blanc sec, passablement riche et très aromatique avec des notes de miel, de jasmin, et d'orange.

Notes de dégustation:

Quel vin original! Cet incroyable assemblage de 4 cépages méconnus nous offre un vin passablement aromatique à la belle couleur jaune doré pâle aux légères teintes verdâtres. On y décèle des parfums de rose, de pêche, de fines herbes et de caillou mouillé. Le vin blanc gastronomique par excellence avec une belle fraîcheur, une grande souplesse, un léger gras caressant le palais en milieu de bouche, un équilibre indéniable des saveurs, ainsi qu'une longue finale. On en prendrait à l'apéro et tout au long du repas. Mérite amplement son prix. Je suis persuadé qu'il est apte à vieillir quelques années.

zýmē 