

Amarone della Valpolicella
Domaine Giuseppe QUINTARELLI
Amarone « Classico » della Valpolicella

J'ai dégusté ma première bouteille d'Amarone du domaine Quintarelli au début des années 2000 et, je l'avoue, je fus un peu déconcerté !?! J'avais sur la langue simultanément un porto Vintage, un goût de vieux Château Latour, une note de Chateaufort du Château Rayas 1978, une touche de Zinfandel californien, avec une pointe de Richebourg d'Henri Mayer !!!
Bref, de quoi être un peu perdu !?!

Pourtant, bouteille après bouteille, je discriminais de mieux en mieux la palette large et complexe de l'extraordinaire boisson.

Et, après ce début de palais dubitatif, je dois bien avouer qu'aujourd'hui cet incroyable breuvage est devenu l'un de mes vins préférés !!!

Malgré sa facilité d'approche, tant ce vin est gourmand et savoureux, il n'en reste pas moins d'une incroyable complexité qui passe trop souvent au second plan... Pourtant c'est ici qu'il faut faire l'effort, ne plus simplement se délecter du savoureux nectar qui caresse nos papilles, mais plutôt prendre le temps de l'hummer tranquillement, de le laisser en bouche en le mâchouillant un peu !!! Surgissent alors une myriade de parfums et de goûts compliqués ; la bouche et le nez se confondent dans des notes de réglisse de Calabre, de vieille eau-de-vie de prune, cerise confite, vieux vinaigre traditionnel de Modène, chocolat noir, eau-de-vie de framboise, confiture de fraises des bois, bonbon à la violette, rose poudrée, une note de cigare, de résine de pin, pour nous offrir au final un bouquet envoûtant où se retrouve une multitude d'épices et de parfums rares, tels la myrrhe, le bois d'agar, le santal blanc, le baume du Pérou, et, comme en 2004, une touche de fleur de Magnolia Champaca...

L'amateur de grands vins doit impérativement déguster dans sa vie une bouteille d'Amarone de Quintarelli et peut-être plus encore, méditer, en la dégustant, sur le bonheur des sens : l'incroyable capacité de notre appareillage olfactif et gustatif à pouvoir créer de telles merveilles et à nous permettre de nous en délecter...

Une leçon bien agréable de philosophie pratique...

N'est-il pas vrai !?!

Eric Verdier

Amarone della Valpolicella Domaine Giuseppe Quintarelli

Millésime	N/20	AP
1990	18	2035
1995	17	2030
1998	17	2030
2000	18	2035
2003	17,5	2035
2004	19	2050
2006	17	2030
2009	17,5	2040
2011	17,5	2040
2012	17,5	2040
2013	18	2045

N/20 note sur 20

AP apogée estimée

Les millésimes de 2003 à 2010 ont été dégustés entre 2015 et 2021

Les millésimes 2011, 2012 et 2013 ont été dégustés en juillet 2021

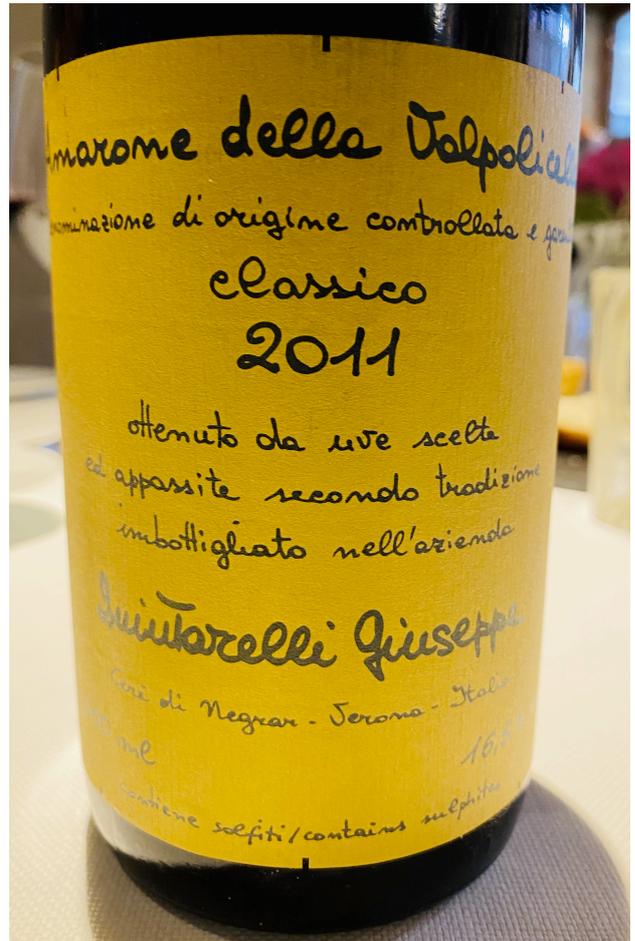
Rosso del Bepi

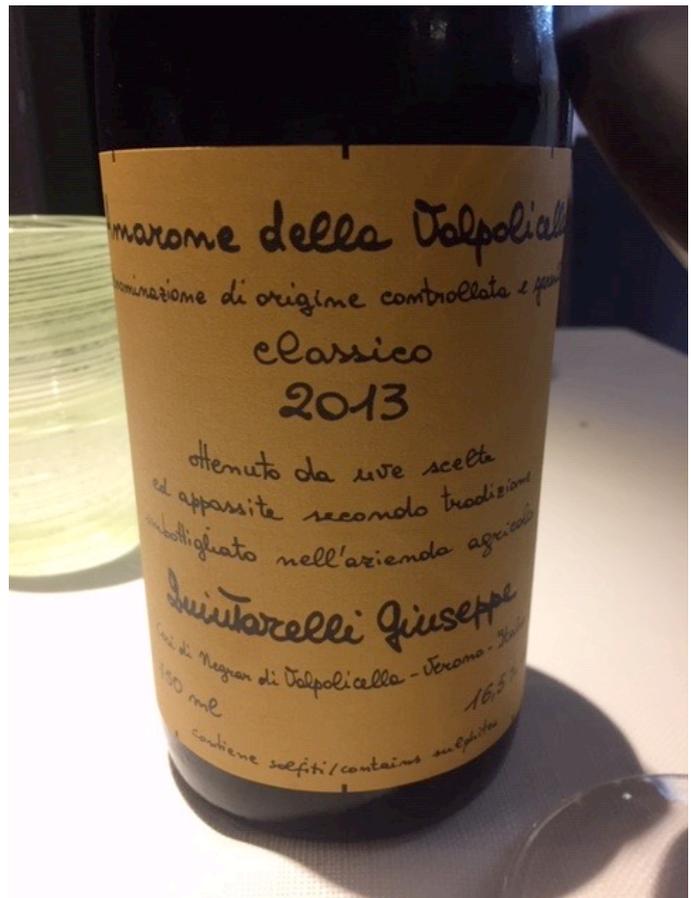
Le Rosso del Bepi est en vérité un Amarone déclassé par le producteur qui ne l'estime pas digne de représenter l'Amarone classique du domaine !!!

Un exemple de rigueur que devrait méditer bien des viticulteurs !!!

Millésime	N/20	AP
2005	16	2025
2008	16	2030
2010	16,5	2030











Eric Verdier 2022

