

Birichino

Birichino Scylla est un assemblage rouge captivant, qui marie avec brio le caractère vibrant des vieilles vignes de Carignane et l'élégance du Mourvèdre , offrant un équilibre parfait entre fraîcheur, fruit juteux et notes rustiques savoureuses.

BIRICHINO

Scylla 2023

Californie, Etats-Unis



Région et Vignobles

Birichino Scylla trouve ses origines dans des vignobles historiques de **Lodi** (Mokelumne River AVA) et de **Santa Clara Valley**, deux régions viticoles qui incarnent la riche tradition viticole californienne.

Dans la région de **Lodi**, le **Montague Vineyard**, planté en **1927**, est une parcelle remarquable, réputée pour son **Carignane** plein de fraîcheur et d'énergie. Les sols fertiles mais bien drainés, composés de **Tokay Fine Sandy Loam**, permettent aux vieilles vignes de produire des raisins concentrés aux arômes éclatants de **cerise rouge** et de **framboise confite**.

Le **Mule Plane Vineyard**, planté vers **1930**, apporte une dimension plus profonde et structurée à l'assemblage. Situé sur des sols **rocheux**, ce vignoble donne naissance à un Carignane aux baies plus petites, plus concentrées, offrant des saveurs **minérales**, des notes rustiques et une intensité exceptionnelle.

Enfin, le **Mourvèdre** provient du **Besson Vineyard** dans la **vallée de Santa Clara**, une parcelle au climat plus frais qui apporte des couches de **fruits noirs**, des nuances **épicées** et une belle structure tannique au vin. Cet assemblage harmonieux capture parfaitement le caractère historique et unique de ces terroirs californiens.

Alcool :13,00 %

Composition: 78% Carignan, 22% Mourvèdre

BIRICHINO

Scylla 2023

Vinification

Birichino Scylla 2022 est le reflet d'une philosophie de **vinification minimaliste**, visant à exprimer toute la pureté du fruit et l'authenticité du terroir. Les raisins ont été récoltés **à la main** fin **septembre**, à un moment optimal pour préserver leur fraîcheur et leur équilibre naturel.

Les fermentations se sont déroulées **spontanément**, avec des levures indigènes, afin de laisser chaque cépage exprimer pleinement sa personnalité. Les variétés—Carignane et Mourvèdre—ont été vinifiées séparément avant l'assemblage final. Le vin a ensuite été élevé en **fûts neutres**, permettant de conserver toute l'intensité et l'énergie du fruit sans apport excessif de bois.

L'assemblage final se compose de **47 % de Carignane (Montague Vineyard)**, **31 % de Carignane (Mule Plane Vineyard)** et **22 % de Mourvèdre (Besson Vineyard)**. Le vin a été mis en bouteille **sans filtration ni collage**, garantissant une expression brute et authentique du fruit. Avec une production limitée à seulement **447 caisses**, **Birichino Scylla** est un vin artisanal, véritable reflet du patrimoine viticole californien.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets grenat lumineux.
- **Nez** : Arômes envoûtants de **cerises rouges**, de **framboises sauvages**, accompagnés de notes subtiles de **herbes séchées** et d'**épices douces**. Une touche de **minéralité** ajoute de la profondeur.
- **Bouche** : Vive et fraîche, offrant des saveurs juteuses de **fruits rouges mûrs**—cerise, grenade et framboise—équilibrées par une belle **minéralité** et des notes savoureuses. Les **tanins fins** et l'acidité dynamique mènent à une finale longue et vibrante.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Scylla** s'inspire du monstre marin mythique décrit dans *L'Odyssée* d'Homère. Ce vin, comme la créature légendaire, combine une **énergie sauvage** avec une élégance inattendue, rendant hommage à la dualité des vieilles vignes de Carignane et du Mourvèdre.

BIRICHINO

Scylla 2023

Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : Les notes savoureuses et l'acidité du vin complètent parfaitement la richesse de l'agneau et les arômes d'herbes.
- **Magret de canard avec sauce aux cerises** : Le fruité éclatant du vin sublime l'équilibre sucré-salé du plat.
- **Risotto aux champignons sauvages** : L'aspect terreux du vin s'accorde harmonieusement avec les saveurs umami des champignons.
- **Charcuterie et fromages affinés** : La fraîcheur et la structure du vin s'associent parfaitement avec une sélection de viandes séchées et de fromages vieillis.

Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2019)

This earthy, slightly funky blend of 78% Carignan, 15% Grenache and 7% Mourvèdre opens with aromas of cranberry, turned earth and dusty herbs. The palate's crunchy, tarry tension is loaded with blistered raspberry flavors and an underlying earthy funk. (MK)

Wines & Spirits (W&S) : 90 Points (2017)

A blend of about two-thirds carignane and one-third grenache, with a dollop of mourvedre, this wine is brisk and lifted, with crunchy pine scents, and flavors moving toward spiced red cherry. It's youthful and lower in alcohol (13 percent) than a lot of domestic Rhône blends, the fruit bright and lifted, the tannins bearing a fine edge for short ribs.