



Planeta

Issu d'un vignoble d'altitude près de Sambuca di Sicilia, Planeta Maroccoli Syrah 2021 offre une expression puissante et raffinée du Syrah, entre fruits noirs, épices orientales, cacao, poivre et tanins denses mais soyeux.

PLANETA

Maroccoli Syrah 2021

Sicile, Italie

Région et vignobles

Maroccoli provient de Menfi DOC, dans le sud-ouest de Sicile, sur le territoire de Sambuca di Sicilia. Le vignoble Maroccoli se situe à **370 mètres d'altitude** sur des sols **calcaires, riches en éléments pierreux**, peu argileux et dotés d'une importante fraction limoneuse. Cette combinaison de relief, de drainage et de lumière méditerranéenne favorise une maturité généreuse tout en préservant de la fraîcheur. Les vignes sont conduites en cordon de Royat avec une densité de 4 545 pieds par hectare et un rendement d'environ 7,5 tonnes par hectare.

La culture suit le **protocole SOSTain**, avec enherbement de trèfle, vesce, moutarde jaune et flore spontanée afin d'enrichir les sols en matière organique et de soutenir leur vie microbienne. Soufre et cuivre sont employés en quantités minimales, complétés par insectes auxiliaires, confusion sexuelle, zéolite, kaolin et extraits végétaux. En 2021, des pluies estivales bienvenues ont tempéré la chaleur et favorisé une excellente qualité des couleurs et des tanins du Syrah de colline.

Vinification

Planeta Maroccoli Syrah 2021 est élaboré à partir de **100 % Syrah**. Les raisins ont été vendangés manuellement en caissettes de 15 kg entre le 28 août et le 15 septembre, puis rapidement acheminés à la cave Ulmo. Après foulage et égrappage, la fermentation alcoolique s'est déroulée en **cuves inox pendant 12 à 14 jours**, avec deux remontages courts par jour. La température a progressé de 14-15 °C à 20-22 °C, puis à 25-27 °C en fin de fermentation.

Le vin a ensuite poursuivi une macération de **18 à 20 jours sous chapeau immergé**. La fermentation malolactique a été réalisée en inox, avant un élevage de **14 mois en barriques de chêne français de l'Allier** : 35 % neuves, 35 % de deuxième passage et 30 % de troisième passage. Mis en bouteille en juin 2023, il titre 14 % vol., avec une acidité totale de 5,75 g/L et un pH de 3,38.



Alcool : 14,80 %

Composition: 100% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Maroccoli Syrah 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge pourpre extrêmement profond, presque impénétrable, qui traduit immédiatement la concentration et la jeunesse du vin.
- **Arômes** : Les épices orientales douces ouvrent le bouquet, accompagnées de cacao torréfié, d'acajou et d'une évocation saline rappelant une mer agitée. La prune mûre apparaît ensuite, apportant une dimension fruitée généreuse.
- **Bouche** : Ample et concentrée, avec des tanins serrés mais soyeux et un alcool souple, bien intégré. Le poivre, la confiture d'orange et les herbes aromatiques se succèdent jusqu'à une finale persistante, de nouveau marquée par le poivre.

Le saviez-vous ?

Maroccoli a été produit pour la première fois en 1999, témoignant de plus de deux décennies de travail de Planeta avec Syrah sur ce terroir d'altitude. La famille considère les conditions lumineuses et sèches de Sicily comme particulièrement favorables à ce cépage.

Accords mets et vin

- **Côtelettes d'agneau marinées et grillées à la menthe** : la richesse de l'agneau répond aux tanins structurés, tandis que les notes grillées et la menthe prolongent naturellement le poivre et les herbes du vin.
- **Parmigiana d'aubergines à la provola fumée** : la tomate, l'aubergine rôtie et le fromage fumé accompagnent idéalement la prune mûre, le cacao et les nuances épicées.
- **Joues de bœuf braisées** : leur texture fondante assouplit la sensation tannique et met en valeur la profondeur fruitée, les épices et les accents torréfiés.
- **Pecorino affiné** : sa puissance savoureuse et sa salinité créent un contraste séduisant avec le fruit mûr, la texture soyeuse et la finale poivrée.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2017)

The Planeta 2017 Menfi Syrah Maroccoli delivers the rich intensity and sweetness of the grape and its sunny Sicilian DNA. This is a plush and loose-knit red wine with plenty of dark fruit, spice, tar and barbecue smoke. The main themes here underline the sweetness and natural succulence of the grape. This release of about 30,000 bottles marks a great opportunity to serve up some Sicilian veal rolls stuffed with breadcrumbs and perfumed with laurel leaf. If you love Syrah, this is a worthwhile taste of Sicily.

