Guénael Revel 2012
Guide des Champagnes et des Autres Bulles

BELLENDA

Depuis 1975, ce domaine se consacre à l'élaboration de vins tranquilles et effervescents. Ces derniers qui prédominent sont reconnus parmi les meilleurs de l'appellation.

www.bellenda.it
Lieu : Via Giardino, 90 – 31029 Carpesica (TV)
Téléphone : 39 0438 92 00 25

Cuvée San Fermo – Brut

15/20

Toujours aussi fiable, ce vin se présente léger et délicat tant dans le comportement des bulles que dans ses parfums. Il présente une facture classique et typique dans ses flaveurs subtiles de poires, d'agrumes et d'amandes fraîches, davantage présents en bouche qu'à l'analyse olfactive. Digeste et apéritif.

Cuvée Col di Luna – Extra-Dry

15/20

La robe est aussi pâle que les arômes sont discrets (poire, réglisse), on est heureusement emballé dès que le vin est en bouche, car sa sucrosité est parfaitement maîtrisée. Les bulles sont très fines, elles développent un voile qui tapisse sans coller, dans la délicatesse des parfums annoncés. C'est un excellent vin d'apéritif.

Cuvée SC 1931 – Pas dosé – Vintage 2007 – Metodo Classico

16/20

Le nez était déjà très expressif en 2010, il se montre aujourd'hui également axé sur des arômes pâtissiers. L'effervescence foisonne tout en transportant une minéralité qui offre encore une belle fraîcheur. Une finale peu mordante indique sa maturité, on la privilégiera à l'apéritif.

Cuvée Miraval 2010 – Extra-Dry

17/20

Mieux dessiné que le précédent millésime, ce vin présente une effervescence grasse et soyeuse au sein de laquelle la typicité aromatique est respectée : poires, pain légèrement grillé, raisins blancs, anis, amandes. La fermeté à l'attaque donne un caractère plus équilibré à l'ensemble de ce vin, car la finale se montre également très fraîche. Une réussite pour la catégorie.