



*Coureur  
des vignes*



# MONTEFALCO SAGRANTINO

## AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

### D.O.C.G. MONTEFALCO SAGRANTINO, ITALIE

#### LE PRODUCTEUR

Au milieu des magnifiques collines de l'Ombrie, le long de la célèbre route du Sagrantino, Scacciadiavoli est une des plus anciennes propriétés de la ville de Montefalco. C'est le fruit du rêve d'Ugo Boncompagni-Ludovisi, un prince qui a quitté Rome pour se consacrer à la production du vin. En 1884, il construit un établissement viticole imposant et très moderne dans la région, et décide de ce nom qui mêle mythe et réalité : Scacciadiavoli provient des mots «scacciare» (bannir) et «diavoli» (diables), faisant référence à un épisode d'exorcisme du XVIII<sup>e</sup> siècle dans lequel une jeune femme possédée par le diable a été amenée à boire du vin rouge local pour expulser le démon. Ce domaine, qui garde toujours son nom si spécial, appartient depuis 1954 à la famille Pambuffetti. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui perpétue la production de grands vins dans un bâtiment rénové et modernisé, tout en respectant les structures architecturales historiques. Dans cet édifice vertical à quatre niveaux, dont l'un est souterrain, toute la production est effectuée par gravité!

#### LE VIN

Le Sagrantino est un cépage autochtone tardif qui donne des vins de grande structure, mêlant complexité et caractère, avec un

excellent potentiel de vieillissement. Il figure parmi les cépages les plus riches en tannins et en polyphénols, grâce à sa peau épaisse. Protégée par la garantie de qualité DOCG depuis 1992, Montefalco Sagrantino est une appellation qui offre des vins de terroir qui peuvent être bus dans leur jeunesse, mais qui après quelques années arrivent à leur plénitude! C'est le cas de ce vin rouge puissant, classé dans le dernier TOP 100 du Wine Spectator, qui surprend par sa couleur profonde, son bouquet d'arômes de cuir, de fruits rouges, d'agrumes et de prunes mûres ainsi que sa bouche enveloppante et persistante. Une vinification de 3 à 4 semaines suivie d'un vieillissement de 24 mois se font en fûts de chêne français. Une fois embouteillé, ce vin repose dans les caves au moins 12 mois avant sa mise en marché!

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Sagrantino
- Climat : Continental
- Sols : Sablo-argileux
- Degré d'alcool : 15,5%

**Code SAQ : +13622845**

