

L'amicale confrontation :

Amarone della Valpolicella et grandes cuvées de la Vallée du Rhône

Éric Verdier Paris le 29 août 2023

Nota: vous trouverez pour chaque cuvée, outre un commentaire succinct,
Ma notation sur 20
La note moyenne internationale (quand il y en a une) sur 100: NMI
Le prix moyen
L'apogée



18/20

NMI 96/100

Exceptionnel !!!

Un vin superbe qui fait la fierté de son appellation et de son producteur.

280€

Apogée 2035



17/20

NMI 96/100

Un très beau vin: la violette et la framboise signe ce grand Hermitage.

180€

Apogée 2035



17/20
NMI 95/100
Quintarelli 2015...
Un vin remarquable, comme toujours !!!
300€
Apogée 2035



16,5/20
NMI 95/100
La Landonne 2016 de Rostaing est remarquable.
150€
Apogée 2030



16,5/20

NMI 94/100

Magnifique cuvée qui oscille entre richesse et finesse de goût.

Bravo!!!!

100€

Apogée 2030



16,5/20

NMI 95/100

Le 2009 est un très beau millésime de Rayas,
dans un style tout en suavité et élégance.

1000€ (valeur spéculative, 100€ à la propriété)

Apogée 2030



16,5/20

NMI 92/100

La Riserva de Masi 2016 est une référence de ce qu'est un grand vin d'Amarone!!!

Bravo! une cuvée à suivre de très près dans les millésimes à venir.

80€

Apogée 2030



15,5/20
NMI 92/100
Bon vin à boire sans attendre sur le fruit.
120€
Apogée 2025



16/20

NMI 95/100

Comme toujours un grand vin, fierté de son aire appellation !!!

85€

Apogée 2030



16/20

NMI 95/100

Délicieux et à boire sans attendre pour le plaisir.

85€

Apogée 2030



15,5/20
NMI 94/100
Excellent vin ...
120€
Apogée 2030



15/20
NMI 91/100
Une excellente Riserva très réussie !!!
Begali est toujours une valeur sûre.
60€
Apogée 2025



15/20

NMI 92/100

Vin plein de fougue à forte personnalité, oscille entre une extrême douceur et une mâche de fruits rouges légèrement astringente.

70€

Apogée 2025



15/20

NMI 91/100

Un bel équilibre entre le style Dal Forno et le classique et parfait Quintarelli

60€

Apogée 2025



15/20 (manque de quotations internationales)
Une cuvée très appréciée des amateurs car tout en finesse et délicatesse, manque juste un peu de chair et d'ampleur à mon goût, mais son élégance me séduit toujours.
100€
Apogée 2025



Si le 2016 vaut 15/20 et NMI 94/100,
le 2017 ne mérite pas plus de 12,5/20 (NMI 93/100)
90€
Apogée du 2016: 2025 et le 2017: à boire sans attendre



Speri 2016

15/20 et NMI 93/100 Un Amarone remarquable, d'un style classique impeccable, 80€

Une des valeurs sûres de l'appellation. Qualité régulière d'un millésime à l'autre.

Apogée 2025

Moropio 2015

14/20 (manque de quotations internationales), très joli vin, pur, puissant, mais un peu court à mon goût, 70€

Apogée 2025



14,5/20 (manque de quotations internationales)
Ce 2012 manque un peu de corps, mais remarquable d'élégance
70€
Apogée 2025



14,5/20
NMI 92/100
Comme toujours, un vin délicat et plein de charme.
60€
Apogée 2025



14,5 (manque de quotations internationales)
Excellent Amarone pour débuter dans l'appellation; entre douceur et
âpreté. Très bonne régularité.
50€
Apogée 2025



14/20 (manque de quotations internationales)
Vin puissant, seule une petite pointe d'alcool en bouche gêne un peu la
dégustation. Lui préférer la cuvée Riserva 2017.
60 €
Apogée 2025



14/20
NMI 92/100
Un Amarone de style sec qui comblera les amateurs.
130€
Apogée 2025



14/20

NMI 93/100

L'Amarone 2018 de Speri est bon, un peu moins élégant (note un peu cuir, une touche légèrement phénolée) que d'autres millésimes plus glorieux, mais il reste un bon achat.

80€

Apogée 2025



14/20
NMI 91/100
Préférer sur ce domaine la cuvée Riserva
50€
Apogée 2025



14/20
NMI 92/100
Un beau vin capiteux et gourmand.
60€
Apogée 2025



14/20
NMI 95/100
Pas plus pour la côte blonde de Rostaing
150€
Apogée 2025



13,5
NMI 93/100
Pas plus pour la Landonne 2018 de Rostaing
150€
Apogée 2025



13,5/20
NMI 91/100
correct...
45€
Apogée 2025



13,5/20

NMI 94/100

Bon vin, mais très en dessous du domaine de Saint Préfert et du Clos des Papes.

70€

Apogée 2025



13/20
NMI 91/100
Décevant !!!
50€
Apogée 2025



13/20

NMI 91/100

Comme toujours, un excellent vin, à la fois soyeux, rond et capiteux... mais simple

45€

Apogée 2025



12,5/20

NMI 94/100

Bof!!! Dur et surtout court en bouche ?!?! Une déception. On est bien loin des mémorables flacons du début des années 2000.

140€

Apogée: le faire vieillir ne lui apportera rien



12,5/20

NMI 91/100

Le millésime 2013 est un peu faible

Capiteux et peu sapide; la balance en bouche entre alcool/sucre résiduel/tannin et l'acidité manque d'équilibre...

Prix 50€

Apogée dépassée



12/20
NMI 91/100
Très faible pour un Côte Rôtie.
45€
Apogée: à boire vite, vite...



11/20

NMI 90/100

Sans commentaire.

30€

Apogée: un gentil vin de table, donc à boire sans attendre