BARDOLINO

2024 · Rouge · Italie / Vénétie



Producteur : Le Fraghe
SAQ (CCNP) : 14955713
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 27.70 $

Appellation : Bardolino DOC
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Vénétie
Nom du propriétaire : Matilde Poggi
Encépagement : Corvina (100%) et Rondinella (100%)
Âge moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Les deux cépages, Corvina et Rondinella, sont vinifiés séparément. La macération dure environ 7-8 jours, et coïncide avec la période de fermentation. Délestage tous les matin et remontage tous les soirs. Après le soutirage, sois généralement le mois suivant, le vin entre en fermentation malolactique.
Élevage : Élevage en cuves d'acier inoxydables jusqu'à l'embouteillage au printemps.

Aspect visuel : Une robe rouge rubis aux reflets pourpres d'intensité moyenne
Aspect gustatif : Il présente des tanins remarquablement souples et un bel équilibre entre une acidité mesurée et des saveurs pleines et savoureuses, caractéristiques des vins de cette région. D'une belle rondeur, il offre une longue finale.
Aspect olfactif : Son bouquet riche et complexe est le fruit d'un assemblage parfait d'essences fruitées, telles que la cerise aigre-douce et la bleuet, et de nuances épicées de cannelle et de poivre noir

---

Accord vin et mets : Délicieux en accompagnement de viandes légères et de viandes rouges au saveurs délicates ainsi que de fromages jeunes. Servir à 15 °C.

Le domaine :

Né en 62, troisième entre six frères, Matilde Poggi cultive la vigne et produit des vins, au cœur de la zone de production de Bardolino. Amoureuse et fascinée par ce monde ponctué par les saisons et par le désir d'en faire partie, de contribuer, de savoir écouter la vigne et la terre, elle s'applique à respecter et préserver ces expressions uniques relevées par le terroir qu'elle ne trouve que dans ses vins.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Journal de Montréal , Jun 2026

Matilde Poggi est engagée dans une démarche biologique depuis une quinzaine d'années. La vigneronne cultive principalement le corvina, un cépage qui s'épanouit sous le climat quasi méditerranéen de la région de Bardolino, au sud-est du lac de Garde, où ses vignes s'enracinent dans un terroir de moraines. Le millésime 2024 est particulièrement réussi. Les nuances de cendre mouillée et de griotte perçues au nez se mêlent en bouche à des saveurs franches de poivre noir et d'herbes séchées. Ce rouge souple et gouleyant gagne à être servi autour de 14 °C avec une foule de plats, de la pizza au bulgogi coréen.

https://www.journaldemontreal.com/2026/06/06/plaisirs-liquides-du-week-end

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2024

J'avais suggéré ce vin l'été dernier comme une découverte: l'appellation Bardolino, bien qu'importante en volume de production, reste peu connue ou du moins peu estimée. Elle a connu sa part de surproduction de vins maigres et convenus destinés aux supermarchés. Mais ce vin est un exemple parfait de ce que devrait être un bon Bardolino, dans le style classique des vins de la région: sec, léger et pimpant, avec un fruité éclatant, mais aussi des notes d'herbes et de légers amers. De couleur très pâle, il offre un nez fin et très fruité, aux accents de cerise, de confiture de fraise, d'anis et d'herbes. Léger en bouche, avec un peu de gaz qui ajoute à sa fraîcheur, il offre aussi de la mâche avec de légers tanins et des amers qui appellent la table. Charcuterie, saucisses grillées, salade de pâtes au pesto, pizza aux légumes grillés.
Garde: à boire

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-06-08/pique-nique/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, L'actualité, May 2024

Le vin de la semaine: un rouge léger du nord de l'Italie
Léger, sans prétention et facile à aimer, ce rouge de soif est tout désigné pour les pique-niques et les apéros festifs entre amis.
[...]
Le vin de cette semaine n'a rien de bien sérieux. C'est plutôt, pour reprendre les mots du regretté Bernard Pivot, un «vin populaire». C'est ainsi que l'animateur d'Apostrophes, originaire du Beaujolais, décrivait les produits de sa région. Des vins élaborés dans un cadre modeste et par des paysans sans prétention, destinés à être bus sans chichis par le plus grand nombre.
S'il rappelle le beaujolais, notamment par sa légèreté et son fruit, le bardolino de Matilde Poggi est bien campé dans son terroir de moraines, vestiges du retrait des glaciers qui ont donné naissance au lac de Garde. La vigneronne est inscrite dans une démarche bio depuis 2009 et cultive essentiellement du corvina, variété qui se plaît dans le climat presque méditerranéen de Bardolino.
Elle l'assemble ici avec du rondinella, un autre cépage traditionnel de la région, et signe un rouge «de soif» si juteux et gouleyant qu'il se boit presque comme un blanc et dont la structure repose plus sur l'acidité que sur la charge tannique. Le fait qu'il soit souple, léger et facile à aimer n'exclut pas une certaine profondeur

aromatique, qui nous porte des baies acidulées à la prune, en passant par le poivre, les épices douces et la rose sauvage. Un petit bonheur printanier à servir frais, autour de 15 °C, avec des burgers ou des pâtes tomate et basilic.
Santé! Salute!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-leger-du-nord-de-litalie/

François Bisson, Frank Boit Quoi, May 2024

Pour les amateurs de Valpolicella, l'appellation voisine Bardolino, sur les rives du Lac de Garde, fait vraiment de beaux produits. Le vignoble, géré par la charmante Matilde Poggi est certifié bio depuis 2009. Cette cuvée d'entrée de gamme est un super vin de soif. Expressif et puissant, mais pas lourd. Accents de poivre, cannelle, cerise et tabac. Gros vin de pizza, pâtes et autre plats italiens typique. Un énorme coup de coeur pour moi.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=a87e6306a3

SAQ.com, Apr 2024

Sous sa teinte cerise translucide, ce bardolino laisse entrevoir un plaisir digeste et croquant. La bouche est effectivement gouleyante avec un joli caractère fruité qu'une quarantaine de minutes au frigo permettront d'exprimer pleinement. À découvrir autour d'une pizza à la tomate fraîche et basilic ou une entrée de bruschettas.

https://www.saq.com/fr/14955713

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2023

C'est sans doute l'un des meilleurs exemples pour comprendre le sens de «vin d'été». Dominé par la corvina auquel on ajoute de la rondinella, deux cépages qu'on retrouve dans le fameux amarone de la Valpolicella – un vin corpulent et fort en alcool – on est ici aux antipodes avec un rouge léger et gouleyant. Une robe pâle et lumineuse laisse échapper des parfums accrocheurs de fruits rouges et d'épices douces. La bouche est énergique, juteuse, avec des tanins légers et une agréable amertume en finale. Beaucoup de caractère et d'une dangereuse buvabilité. Servir assez frais.

https://www.journaldemontreal.com/2023/08/25/5-vins-a-ne-pas-manquer-pour-finir-le-mois-daout-en-beaute

Natalie Richard, La Tribune, Aug 2023

L'appellation vénitienne Bardolino est voisine de la Valpollicella et partage les mêmes cépages comme le corvina et le rondinella qui composent ce vin de soif frais et digeste. La robe est claire et ses arômes vont de la pivoine à la fraise des champs pour offrir en bouche des notes de canneberge, de rhubarbe et une légère amertume doucement épicée qui rappelle la cardamome. Fabuleux avec une salade de betteraves, roquette, bleuets, fromage bleu et pacanes.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/08/24/vins-dapero-pour-la-rentree-5JJQYMEAGZG5FAP3JX2YEMYCWU/

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2022

Résister à cet assemblage bio de corvina et de rondinella de Matilde ne relève peut-être pas de la goujaterie, mais… pas loin. La dame ne fait pas ici dans l'approximatif. Elle s'affiche et s'affirme, offrant aux cépages une fraîcheur, une vigueur et un cadre fruité bien arrêté, avec un prolongement amer et épicé fort stimulant.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/741804/le-rouge