



CHRONIQUE DU SOMMELIER DU PORTOFINO

# PHILIPPE LINTEAU

PHILIPPE LINTEAU'S CELLAR

## SECOND DÉPART! A SECOND START!

**Pilote automobile italien, Jarno Trulli se passionne autant pour le vin que pour la formule 1. Avec trois autres partenaires, il acquiert, en 1999, un magnifique domaine dans la région des Abruzzes, du nom de Podere Castorani.**

Fin XIX<sup>e</sup> siècle, on nommait ce domaine *Casino Castorani*, du nom de son propriétaire, Raffaele Castorani, un célèbre chirurgien oculaire. À la fin de la Première Guerre mondiale, le domaine devient la propriété d'un professeur de droit, M. Antonio Casulli, qui y développa l'exploitation agricole en ajoutant 200 hectares de terres cultivables. Le domaine fut malheureusement abandonné à la fin des années 1960, à la mort d'Antonio Casulli.

Depuis près de 15 ans, le pilote Jarno Trulli et ses partenaires travaillent avec acharnement pour redonner vie à ce domaine. Au fil des années, la maison *Podere Castorani* s'est développée d'une manière fulgurante et offre une trentaine de produits provenant de cinq régions d'Italie. Cultivées de manière organique, les vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans. Le vin est vieilli lentement, en petit fûts de chêne.

De la gamme «Coste Delle Plaie», trois vins : le **Cerasuolo d'Abruzzo 2012 (#11904355, 21,00\$)**. D'une teinte rose intense, ce rosé nous offre des arômes de fruits rouges comme la cerise. Nuance de fruits murs, il nous donne une finale légèrement persistante. Excellent avec un cocktail de crevettes ou du saumon fumé. Le deuxième est **Trebbiano d'Abruzzo 2011 (#10788946, 19,15\$)**. Jaune paille, ce vin dégage une odeur de fleurs blanches et de fruits exotiques. Avec une belle minéralité et un goût d'agrumes, il accompagnera très bien des sushis ou un risotto aux fruits de mer. Le troisième, **Montepulciano d'Abruzzo 2009 (#10788911, 21,60\$)**, est un rouge impénétrable et violacé donne des arômes de cerise, cassis et fraise relativement intenses. En bouche, des notes balsamiques et des tannins relativement fermes



créent une finale élégante et persistante. Avec des pâtes et une pizza, ce sera un régal.

Le **Podere Castorani Riserva 2008 (#10383113, 31,00\$)** est un rouge récipiendaire Tre Bicchieri du Gambero Rosso 2013, un guide des vins italien très réputé. Au nez, il donne des notes de fruits cuits (figues, dattes) et de chocolat. Très persistant et long en bouche, il est exceptionnel avec une grillade et des fromages forts.

Finalement, le **Amorino 2007 (#11131778, 23,78\$)**, primé Tre Bicchieri en 2012, possède un nez intense de fruits des bois, presque de réglisse et une finale ample et persistante. Il complètera à merveille le carré d'agneau du Portofino!

Le Portofino s'agrandit! Surveillez l'ouverture du deuxième restaurant Portofino à Sainte-Foy, sur la route de l'Église.

**Italian race car driver Jarno Trulli is as passionate about wine as he is about Formula 1. Back in 1999, along three other partners, he acquired Podere Castorani, a magnificent estate in the Abruzzo region.**

At the end of the 19<sup>th</sup> century, the estate was known as *Casino Castorani*, named after its original owner Raffaele Castorani, a renowned eye surgeon. After World War I, the estate became the property of a law professor, Mr. Antonio Casulli, who developed agriculture by adding 200 hectares of farm land. Unfortunately, the estate was abandoned at the end of the 1960's, when Antonio Casulli passed away.

For the past 15 years, Formula 1 driver Jarno Trulli and his partners work tirelessly to bring the estate back to life. Through the years, the *Podere Castorani* house has grown almost exponentially to offer some 30 products from different Italian regions. Organically grown, the vines are, on average, about 25 years old and wine is aged slowly in small oak barrels.

From the "Coste Delle Plaie" family, we present 3 wines. The first is **Cerasuolo d'Abruzzo 2012 (#11904355, \$21.00)**. This rosé presents powerful fruit notes. It's a refreshing affair that's the perfect complement to a starter course of shrimp cocktail or smoked salmon.

Second is **Trebbiano d'Abruzzo 2011 (#10788946, 19.15\$)**. This straw yellow wine has small white flowers and exotic fruit aromas. Its citrus taste will go quite well with sushi or a seafood risotto. The third is **Montepulciano d'Abruzzo 2009 (#10788911, 21.60\$)**, is a dark, purple wine with relatively intense cherry, black-currant and strawberry aromas. Its taste, with balsamic touches and tannins, create an elegant and persistent ending. It will be perfect with a pizza or with pasta.

The **Podere Castorani Riserva 2008 (#10383113, 31.00\$)** is a red wine, winner of the Tre Bicchieri award by Gambero Rosso 2013, a renowned Italian wine guide. This dry garnet colored wine features medium woody, empyreumatic, spicy and fruity scents and offers a broad texture as well as fleshy tannins. It's perfect with grilled meat and strong, aged cheeses.

Finally, the **Amorino 2007 (#11131778, \$23.78)**, winner of a Tre Bicchieri award in 2012, This dry cherry-red colored wine features medium woody, spicy and fruity scents and offers a broad texture as well as fleshy tannins. It's quite the complement to the rack of lamb served at the Portofino!

The Portofino is expanding! Soon, a second Portofino restaurant will open on route de l'Église, in the Sainte-Foy borough.

