

## LINO MAGA – UN VIGNERON D'EXCEPTION ET DES VINS POUR REVER

Ca fait longtemps que je voulais boire un vin de ce vigneron mythique. Ce n'est pas facile de trouver ses vins rares. Enfin j'en ai trouvé.

Il n'y a pas beaucoup de commentaires à faire sur les vins de Lino Maga : des vins fantastiques pour les amateurs de vins authentiques et naturels. Des vins „no-Botox“ magiques !

### OLTREPO PAVESE

Cette région „de l'autre coté du fleuve Po“ se trouve à une petite heure de voiture au sud de Milano, entre Alessandria et Piacenza. La capitale est Pavia. Les vins ne sont que peu connus en dehors de la Lombardie. Une grande partie des raisins est vendue aux grands producteurs de Spumante (vins mousseux) (Cinzano, Martini etc.) du Piémont. Ceux qui en font du vin le vendent sous les noms de *Oltrepo Pavese*, *Bonarda*, *Buttafuoco* etc.. Il s'agit souvent de vins bon marché sans grand intérêt. Si ce Lino Maga n'y était pas...

### LINO MAGA

Il peut être considéré comme une des grandes personnalités du vin italien. On peut le placer sans autre à coté de Bartolo Mascarello (Barolo) ou Edoardo Valentini (Montepulciano d'Abruzzo), ou encore Franco Biondi Santi (Brunello di Montalcino), Giuseppe Quintarelli (Amarone) et Emidio Pepe (Montepulciano d'Abruzzo).

Lino Maga ne doit plus rien prouver à personne. Ses vins sont rares, ce sont des vins d'une autre époque ou on travaille avec un énorme savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, d'une époque où on n'avait pas besoin de „flying winemakers“, d'„œnologues volants“ !



### LES VINS

Avec 15'000 bouteilles, le domaine Lino Maga est très petit. 8 ha de vignes et 10 ha de forêt, buissons, prairies etc. pour la diversité. Ni pesticides ni herbicides ne sont utilisés. Le rendement est minuscule : 0.3-0.35 kg / m<sup>2</sup> ! Cela fait environ 0.1-0.2 lt. de vin par m<sup>2</sup> !

Les raisins sont fermentés avec des levures naturelles dans les «tini», de vieux foudres verticaux. Sans ajout de soufre. La macération dure 7-8 jours. Pendant 8 mois, le vin est transvasé de très vieux foudre en foudre à chaque demi-lune décroissante.

Puis c'est la mise en bouteille. Les bouteilles restent couchées pendant 50 jours „pour que le vin peut les lier d'amitié avec le bouchon“. Finalement les bouteilles sont mis debout „...pour aller en avant pour les 30 prochaines années“.

**Barbacarlo – 8000 bouteilles**  
**Montebuono – 7000 bouteilles**

### Les vins en vente

disponibilité limitée

livraison vers mi-avril 2018

<b>Montebuono</b>	<b>2013</b>	<b>CHF 45</b>
<b>Montebuono</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 47</b>
<b>Barbacarlo</b>	<b>2013</b>	<b>CHF 55</b>
<b>Barbacarlo</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 57</b>

composition de la terre :	<b>tuf et gravier</b>
âge des céps :	<b>entre 40-60 ans</b>
cépages :	<b>Croatina 50 % - Uva Rara 30 % - Vespolina (Ughetta) 20 %</b>
rendement :	<b>0.15 lt / m<sup>2</sup></b>
fermentation :	<b>levures naturelles</b>
soufres :	<b>sans ajout de soufre</b>
filtration :	<b>non</b>
élevage :	<b>8 mois dans de très vieux foudres</b>
bouchon :	<b>non traité chimiquement</b>