

# Marches



En Italie, non loin de Rome. Au centre-est du pays, c'est une région sur la côte. Se situe à l'Est de la Toscane et de l'Ombrie. Ce curieux nom est issu du mot *marca* qui signifie frontière ou démarcation ; cette région se trouvait, en effet, à la frontière entre l'Empire romain et les Etats pontificaux.

Les Marches sont encadrées par la mer Adriatique et les Apennins. Les collines qui compose la majorité de cette région sont biens exposées et bénéficient d'un écosystème viticole privilégié. Le climat est frais en hiver et doux en été car régulé par cette bande côtière plane et rectiligne.

## *Franco et Sandro Finocchi*

Ces cousins se trouvent dans la zone près de Jesi, qui est le domaine du Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC (1968). Ce cépage se cultive principalement dans les Marches, même si on le retrouve en Vénétie, Toscane, Campanie et Frioul. Grâce à leurs vins, nous trouvons 3 déclinaisons possibles de ce cépage, en allant du plus secs au plus floral. En rouge, le Rosso Piceno de Franco est fidèle à sa renommée mais réalisé en monocépage de Montepulciano. Simple, fruité.

## *Vicari*

Ce domaine s'est différencié grâce à ses vins de caractère, surtout les rouges. Leur Rosso Piceno (DOC 1968 : Montepulciano, Sangiovese et Merlot) est rehaussé par un léger passage dans des barriques qui ont contenus le Lacrima di Morro d'Alba (DOC 1985). Ce vin est issu du cépage homonyme exclusivement cultivé dans cette région. Grâce à lui, on retrouve des notes florales très intenses, même des senteurs de rose.