

## Gravner - Ribolla Gialla - 2008



Difficile d'imaginer une route des grands blancs italiens sans passer par le Frioul et sans s'arrêter (longuement !) chez le « maître » Gravner, celui que beaucoup d'amateurs avertis considèrent comme le plus grand vigneron de vins oranges en Italie !

Disons-le tout net, si Josko Gravner est incontestablement un vigneron d'exception, son interprétation des terroirs d'Oslavia, à la frontière slovène, est absolument unique. Il a (avec le regretté Stanislao Radikon) totalement redéfini la stylistique des vins du Frioul pour finalement obtenir des vins de macération, à la robe orangée, qui ne ressemblent à aucun autre.

Chez Gravner, il y a d'abord le respect absolu d'un terroir exceptionnel de marnes calcaires, gréseuses, très friables, où les vignes, cultivées en bio-dynamie, vont pouvoir aller chercher en profondeur fraîcheur et minéralité. Il y a ensuite le cépage, ce Ribolla Gialla, aux gros grains à peau épaisse, au jus de prime abord acide et amer, que la macération pelliculaire, la fermentation et le très long élevage en amphores enterrées vont totalement sublimer.

Et il y a bien sûr les convictions d'un vigneron qui a lentement évolué vers une approche visant à abandonner progressivement toutes les technologies « correctives » pour revenir à une quête d'une expression originelle du vin. Pas étonnant d'ailleurs que les amphores utilisées proviennent de Géorgie, berceau mondial probable du vin, voici près de 5000 ans... Dans sa recherche, Josko privilégie un temps long, ce temps de la vigne qui affiche ici un âge fort honorable de plus de 80 ans... Le vin macère donc en amphore pendant 7 à 8 mois, avant de vieillir tranquillement dans de vieux foudres pendant 3 ou 4 ans et de passer ensuite, une fois mis en bouteille, au moins une année supplémentaire...

Avec ce splendide millésime 2008, nous vous proposons un voyage, plus accessible que sur d'autres millésimes, dans un paysage onirique composé par Josko Gravner. Ce vin orange réussit comme rarement à combiner une splendide sensation de fraîcheur végétale, du côté de l'eucalyptus et de la rose séchée, un très beau fruité évoquant les fruits jaunes à noyau et l'ananas séché, et surtout des arômes fumés de cendre, d'encens, de girofle, de réglisse et de tabac, tirant vers les meilleurs whiskies tourbés. La bouche, particulièrement digeste, se révèle d'une grande fluidité : ici la minéralité, la tension acidulée, les amers nobles (amande) et les tanins composent une partition singulière et envoûtante.

Certains préféreront le déguster seul, pour profiter pleinement de sa sophistication et de son originalité : pour les autres, nous imaginons bien

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

quelques associations gagnantes, comme un porc au caramel ou, en dessert, une tarte fine au cacao. Dans tous les cas, vous veillerez à laisser le temps au vin de s'aérer (une ouverture un jour avant de le déguster ne lui fait absolument pas peur, bien au contraire) et à le servir à une température de 15°...quasiment comme un rouge.

Bienvenue au pays rêvé par Josko Gravner.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 26/09/2019

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Gravner - Ribolla Gialla - 2008



### Dégustation et accords

Robe : Orange, ambrée

Nez : Fascinant : fumée, tourbe, encens, cire, peau de fruit, datte, zestes d'agrumes et ananas séchés, rose séchée, réglisse, eucalyptus, girofle...

Bouche : La minéralité, la tension, les amers nobles et les tanins composent une partition singulière et envoûtante. Allonge spectaculaire. Fluide et très digeste.

Accords mets-vins : Seul, pour une première fois. On tentera sinon des plats plutôt épicés comme un porc au caramel, un canard à l'orange ou, au dessert, une tarte fine au cacao



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : A servir comme un rouge, autour de 15-16°

Ouverture : Très longue aération impérative. On peut l'ouvrir la veille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Venezia Giulia

Millésime : 2008

Type : Vin de macération (orange) sec

Cépage : Ribolla Gialla

Culture : Biologique et bio-dynamique