

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2018



Elisabetta Foradori est incontestablement une des grandes dames du vin italien, célébrée dans le monde entier pour avoir, entre autres, installé dans le panthéon des grands rouges son fameux Teroldego, issu du rare et très ancien cépage éponyme, longtemps oublié, et capable de donner des vins racés d'une longévité au moins égale aux plus grands vins bordelais.

Au cœur du massif alpin des Dolomites, sur la rive droite de l'Adige, Elisabetta succède très jeune à un père trop tôt disparu. En 20 ans, elle imprime sa marque sur ces terroirs argilo-calcaires surplombant la ville de Trente, un style empreint d'un immense respect de la nature que son apprentissage de la bio-dynamie n'a fait que renforcer.

Respect des terroirs donc, respect de la place de la vigne dans son environnement, respect de l'intégrité du raisin et des messages qu'il a à délivrer. Ici, on cherche et on trouve une qualité authentique, vraie, et l'on pratique des vinifications naturelles en cuve béton, suivies d'élevage en vieux foudres d'acacia avec le moins d'interventions possible.

En blanc, Elisabetta a choisi de travailler, sur les collines de Fontanasanta, le Manzone Bianco, cousin génétique du riesling rhénan et du pinot blanc : outre sa grande capacité à la garde, il partage avec le premier cette extraordinaire capacité à transmettre les nuances du terroir et avec le second ce fruité très aromatique.

Ce tout nouveau millésime 2018 a été vinifié sans aucun intrant en cuves béton, puis élevé 6 mois environ dans de vieux foudres d'acacia, avant d'être mis en bouteille, sans collage ni filtration, à la fin du printemps 2019.

Ce Manzoni Bianco se montre particulièrement élégant, aromatique et précis dans sa définition, à condition de prendre le temps de l'aérer, en bouteille ou, mieux encore, en carafe. On démarre ici sur les fruits secs (noisette et châtaigne en particulier), le houblon et le sésame. Peu à peu, c'est un véritable cortège de fruits qui se déploie avec un bel éclat, sur des notes variées de poire, de coing, de peau d'abricot, de melon, de citron jaune et de pamplemousse. Un voile crayeux apporte au bouquet une dimension minérale subtile.

La bouche affiche un bel équilibre entre une matière plutôt dense en entame, aux tanins fins, et une belle acidité structurante, sur le citron vert. A la fois sensuel et élégant, le vin caresse le palais, avec ses saveurs douces d'amande, de gelée de coing et de crème de fruits blancs, rehaussées d'une pointe épicée, légèrement empyreumatique sur la finale. Complexité, préservation du fruit et sensation d'harmonie : ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Manzoni Bianco n'a pas fini de vous charmer, sur les 5 prochaines années, pour accompagner une truite aux amandes, un tajine de viande blanche aux fruits secs ou un risotto aux langoustines !

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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très complexe : noisette, châtaigne, houblon. Poire, coing, peau d'abricot, melon, citron jaune et pamplemousse.

Une touche crayeuse, une autre légèrement mentholée.

Bouche : Matière plutôt dense en entame, aux tannins fins, et une belle acidité structurante, sur le citron vert. Saveurs douces d'amande, de gelée de coing et de crème de fruits blancs, rehaussées d'une pointe épicée en finale.

Accords mets-vins : Truite aux amandes, sole meunière. Tajine de veau aux abricots secs. Risotto aux langoustines. Plats au lait de coco faiblement épicés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération indispensable (1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique