

Vignai Da Duline - Malvasia Chioma Integrale - 2017



Sur cette cuvée, le « Malvasie d'Istrie » est à l'honneur : ce cépage endémique de la péninsule d'Istrie (entre Italie, Slovénie et Croatie) donne à son meilleur des vins frais, d'un grand raffinement aromatique entre agrumes, fruits frais et herbes fines, mais il possède surtout cette capacité à transmettre avec intensité et précision les « messages » minéraux du terroir dont il est issu.

Nous sommes ici au cœur d'un des plus anciens vignobles des collines du Frioul, chez Federica Magrini et Lorenzo Mocchiutti. Ce couple au caractère bien trempé et aux convictions affirmées hérite au début des années 1990, de quelques hectares de vignes souvent plantées par le grand-père de Lorenzo, dès 1920, mais laissées à l'abandon depuis pas mal d'années.

Ils vont alors s'atteler à redonner vie à ce vignoble d'à peine 7 hectares, qui occupe, entre plaines et collines, un terroir et des sols sédimentaires complexes, mêlant calcaires, marnes grises, argiles rouges ou grès jaunes à quartz. Animés par une vision holistique de la conduite d'un vignoble, avec des convictions « bio » profondément ancrées en eux, Federica et Lorenzo croient avant tout à la capacité naturelle de la vigne à trouver ses propres équilibres.

Avec le Malvasie d'Istrie, naturellement productif, la technique du « Chioma Integral » qui consiste à ne pas tailler la vigne pendant son cycle végétatif prend tout son sens : la plante trouve ainsi son équilibre naturel en matière de rendements. Les vieilles vignes, plantées en 1960, sur des coteaux aménagés en restanques, bénéficient d'un sol mêlant calcaires et argiles rouges, riches en oxyde de fer. Un substrat qui donne au raisin un bel équilibre entre concentration, acidité et éléments minéraux. Très peu interventionnistes à la vigne (intrants de synthèse et autres amendements sont ici bannis depuis longtemps), Federica et Lorenzo veillent ensuite à sélectionner manuellement les plus belles grappes, à partir de mi-septembre.

Après un pressurage très délicat, fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent de la façon la plus naturelle qui soit en grands fûts de chêne avant un élevage de 8 mois environ. Doté d'un bouquet très élégant, le vin se déploie peu à peu sur une gamme aromatique aérienne, entre sauge, thym frais, cerfeuil, eucalyptus, citron vert, fruits blancs et nectarine, parcourue d'une touche iodée particulièrement rafraîchissante. On retrouve en bouche une belle complexité, toute en nuances : le vin se montre fluide et dynamique, doté d'un grain de texture très fin. La rondeur de l'entame s'équilibre avec la fraîcheur tonique des agrumes et ces saveurs d'herbes aromatiques que l'on retrouve, en cohérence

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfaite avec le nez. Tout comme cette dimension saline et finement iodée qui parcourt la finale.

Voici un compagnon tout trouvé pour accompagner un tartare de daurade, une terrine de poissons, des sashimis ou un plateau de fruits de mer. A découvrir d'urgence !

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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vignai Da Duline - Malvasia Chioma Integrale - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très sophistiqué et aérien : sauge, thym frais, cerfeuil, eucalyptus, citron vert, fruits blancs et nectarine, une touche iodée évoquant les embruns.

Bouche : Très nuancée : fluide et dynamique, dotée d'un grain de texture très fin. La rondeur de l'entame s'équilibre avec la fraîcheur tonique des agrumes et ces saveurs d'herbes aromatiques. Finale élégante, délicatement saline et iodée.

Accords mets-vins : Tartare de daurade, une terrine de poissons, des sashimis ou un plateau de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage une heure avant de servir.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Venezia

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Malvasie d'Istrie

Culture : Biologique et bio-dynamique