

Vignai Da Duline - Pinot Grigio - 2017



Enorme coup de cœur pour ce Pinot Grigio d'une folle élégance et d'une pureté fascinante ! 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 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. Ici, point de rognure, ni de taille courte et encore moins d'ébourgeonnage : on laisse la « liane » se développer librement et concentrer naturellement ses efforts sur la grappe. L'absence d'irrigation et le maintien d'un enherbement entre les pieds (avec de la luzerne en particulier, qui, une fois coupée, fait office d'engrais naturel) suffisent à obtenir des rendements maîtrisés.

Ici, les vignes de pinot grigio ne datent pas d'hier : les plus jeunes ont déjà 35 ans, tandis qu'une bonne partie des pieds a été plantée en 1958, sur les sols marno-calcaires du terroir de Ronco Pitotti. Si on laisse faire au maximum la nature à la vigne, veillant seulement à cueillir à la main un raisin parfaitement sain et mûr, on évite également tout interventionnisme superflu à la cave. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes et sans contrôle de température, le vin est ensuite élevé en foudres anciens, sans bâtonnage. Il s'agit de préserver au maximum la pureté du jus, sa finesse et son élégance naturelle.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que c'est réussi : le résultat est tout simplement délicieux et à des années-lumière du "petit pinot grigio frais et léger". La sensation de transparence, de pureté cristalline de ce Pinot Grigio ne vous quitte jamais, tout comme l'éclat du fruit. Chèvrefeuille, verveine, rose séchée, pulpe d'agrumes, poire juteuse, fines notes iodées évoquant les coquilles d'huîtres, touche de cerfeuil...le bouquet, subtil et complet, se déploie avec cette grâce naturelle des grands blancs de terroir. Ici, rien ne s'impose, tout est délicatement suggéré.

La bouche nous purifie elle aussi, avec son eau limpide et en mouvement, son fruit juteux et cette texture soyeuse. La finale ramène une touche acidulée, tonique et délicatement saline, sur une évocation de citron confit, de gingembre et de fruits secs. Succulent !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vignai Da Duline - Pinot Grigio - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : D'une élégante complexité : chèvrefeuille, verveine, rose séchée, pulpes d'agrumes, la poire juteuse, de fines notes iodées évoquant les coquilles d'huîtres, une touche de cerfeuil.

Bouche : Elle nous purifie, avec son eau limpide et en mouvement, son fruit juteux et cette texture soyeuse. La finale ramène une touche acidulée, tonique et délicatement saline, sur une évocation de citron confit, de gingembre et de fruits secs.

Accords mets-vins : Gambas sautées au gingembre et citronnelle.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Venezia

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot grigio

Culture : Biologique et bio-dynamique