

Kamara Winery - Pure Stalisma Blanc de Noirs - 2018



Voici peut-être l'un des vins les plus complexes et aboutis, mais aussi les plus authentiques, que l'on puisse trouver aujourd'hui dans le Nord de la Grèce. Bienvenue au Domaine de Kamara, chez les Kioutsoukis : une famille qui n'a pas résisté, voici une vingtaine d'années, à l'appel de la nature et a décidé de venir s'installer, au complet, dans cette campagne vallonnée non loin de Thessalonique, connue pour la qualité de ses vins depuis l'Antiquité.

Dimitrios, le père, ingénieur-chimiste, et sa fille, Stavroula, ingénieur agronome et œnologue, écrivent ici une des histoires les plus passionnantes de la viticulture grecque moderne... une modernité qui emprunte l'essentiel à des savoirs ancestraux, trop longtemps oubliés. A commencer par le choix de l'encépagement : ici, comme le dit Dimitrios, on n'a pas succombé à la « xénomanie » et la mode des cépages internationaux, mais on a choisi de faire confiance aux cépages autochtones, assyrtiki, malagousia ou xinomavro, parfaitement adaptés au climat local et à la nature des sols, essentiellement limono-argileux, assez légers, et souvent parcourus de veines de schistes. En toute logique, les Kioutsoukis inscrivent leur travail dans un respect absolu des interactions avec la faune et la flore locale, même quand les cochons sauvages se régalaient des raisins pas encore cueillis ! Car ils croient à cette indispensable osmose entre la vigne et son environnement : c'est ainsi qu'elle se renforce et donne son meilleur. La culture biologique est pour eux une évidence, tandis que l'application des principes de la bio-dynamie constitue une étape pour aller vers la permaculture.

En outre, Dimitrios et Stavroula ont eu l'intelligence de mettre à profit leur expertise technique et les outils modernes au service de ces convictions, et de ne surtout pas tomber dans le piège qui consiste à opposer tradition et modernité : ils observent, ils goûtent sans cesse, ils réalisent dans leur « laboratoire » des analyses œnologiques poussées pour justement parvenir à sélectionner un raisin parfaitement sain, mûr et équilibré qui leur permettra de réaliser des vinifications totalement naturelles et néanmoins très précises. Car, ici, le vin « nature » (sans sulfite ajouté) se révèle d'une précision magistrale. Ils qualifient leurs vins de « pur » : ce n'est pas un vain mot... et c'est terriblement bon !

A commencer par ce « Kamara Pure Stalisma », un assemblage de Malagousia (à 80% environ) avec le Xinomavro qui est ici vinifié en blanc de noirs. Ce raisin, à la peau brune et à la pulpe claire, est considéré par Dimitrios comme le « roi » des raisins grecs : il apporte ici, outre son imprégnation minérale et saline, une touche aromatique fascinante sur les herbes séchées, entre romarin et achillée. Chaque cépage est fermenté séparément avant d'être assemblé et élevé pendant 3 à 4 mois en cuves.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le bouquet se révèle aujourd'hui très expressif, jaillissant, sur des notes fraîches de citron vert, de bergamote, de fenouil sauvage et de jasmin mais aussi de gelée de raisin, de coing et prune compotée.

La bouche se révèle énergique et surtout, intensément minérale, dans un registre résolument salin et même un peu iodé dans sa finale. L'allonge est remarquable, sur une trame serrée, associant des saveurs de noyau de fruits, une touche anisée et une autre délicatement pimentée. Un vin de gastronomie à la fois singulier, pur et complexe, que l'on recommande sur des lasagnes aux épinards, des pâtes fraîches au pesto de roquette et aux palourdes.

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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Kamara Winery - Pure Stalisma Blanc de Noirs - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : A la fois mûr et frais : citron vert, bergamote, fenouil sauvage et jasmin mais aussi la gelée de raisin, le coing et la prune compotée. Une touche poivrée.

Bouche : Energique et intensément minérale, dans un registre salin. Belle allonge, sur des saveurs de noyau de fruits, une touche anisée et une autre délicatement pimentée.

Accords mets-vins : Lasagnes aux épinards, linguine au palourdes et pesto de roquette, filets de rouget et tapenade d'olive verte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : PGI Thessaloniki

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sans ajout de soufre

Cépage : Malagousia (80%), Xinomavro (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique