

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2018



Francesco Cirelli fait incontestablement partie de cette nouvelle génération d'artisans-vignerons italiens, non seulement très talentueux et inspirés, mais surtout bien décidés à renouer avec une viticulture authentique, en symbiose avec la nature, exigeante et précise, mais toujours au service des terroirs et non du « tiroir-caisse ».

Nous sommes en 2003 quand cet œnologue de formation, passé par plusieurs grands domaines italiens et étrangers, se décide à retourner dans son pays natal, dans les Abruzzes. Il se porte acquéreur, avec son épouse, d'une ancienne ferme comptant une vingtaine d'hectares, à 9 kilomètres à peine de la Mer Adriatique. Ici, la vigne occupe des coteaux aux sols très calcaires, orientés au Sud-Est, et les cépages traditionnels, Trebbiano et Montepulcino, s'épanouissent en symbiose totale avec les autres productions de cette véritable « ferme » biologique, oliviers, figuiers et quelques graminées céréalières. Malgré un climat très sec, elles ne sont pas irriguées : Francesco croit avant tout à la capacité naturelle de la vigne à aller chercher en profondeur, dans son terroir, ce dont elle a besoin. Même au prix de rendements très bas...

Francesco signe son premier millésime en 2008 : 10 ans plus tard, ses vins figurent parmi les incontournables de la prestigieuse appellation « Abruzzo » et plus globalement du vignoble italien. Il signe des vins vivants, d'une grande sincérité, des vins frais, purs et délicats. Ce Trebbiano d'Abruzzo 2018 nous en fait, une fois de plus, une belle démonstration ! Francesco fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage en amphore, particulièrement maîtrisé, après une période de 24 heures de macération pelliculaire avant le pressage. Les amphores de 800 litres, fabriquées du côté de Florence, sont dotées de couvercles inox étanches, afin d'éviter toute oxydation, de limiter l'évaporation et de conserver ainsi un maximum de fraîcheur dans le vin.

La sensation d'harmonie et les équilibres naturels de ce vin nous enchantent. Après une bonne aération, il exhale de fins arômes floraux et épicés qui nous emmènent dans un paysage singulier, entre chèvrefeuille, menthe séchée, romarin, baie de genièvre, genêt, céréales battues, menthe poivrée et une note légèrement camphrée évoquant l'armoise ou quelques autres plantes chères aux herboristes. On aime les arômes gourmands de fruits à noyau, prune jaune et abricot en tête. On perçoit également des notes plus fraîches et toniques de pomme Granny, de coing, de zestes de citron et de réglisse.

La bouche est généreuse, veloutée et gourmande en entame, mais toujours stimulée par une fine amertume évoquant les agrumes confits et l'amande fraîche. La finale délicatement poivrée séduit par son allonge et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sa netteté. Un très joli vin intègre et vivant, qui nous raconte avec une sorte de poésie et d'évidence, l'identité de ce terroir d'exception. Irrésistible.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Chèvrefeuille, menthe séchée, romarin, baie de genièvre, genêt, céréales battues, menthe poivrée et une note légèrement camphrée. Fruits à noyau, prune jaune et abricot. Pomme Granny, coing, zestes de citron et réglisse.

Bouche : Généreuse, veloutée et gourmande en entame, mais toujours stimulée par une fine amertume évoquant les agrumes confits et l'amande fraîche. Finale délicatement poivrée.

Accords mets-vins : Lotte au safran, Tajine de veau aux abricots et amandes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Trebbiano d'Abruzzo

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Trebbiano

Culture : Biologique et bio-dynamique