

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2015



Fin 2012, le monde feutré des grands vins italiens a tremblé. A l'occasion d'un prestigieux concours, un jury international regroupant quelques-uns des critiques et experts les plus respectés sur la planète a décerné le titre de « meilleur vin d'Italie » au Trebbiano d'Abruzzo 2007 de l'Azienda Valentini ! A la surprise générale (pour ne pas dire la stupéfaction de certains !), un blanc des Abruzzes couronné alors que l'on attendait quelques fameux Barolo ou autre Sasscaia...

A y regarder de plus près, ce jury n'a fait que confirmer à cette occasion ce que les amateurs les plus pointus, éclairés (et chanceux !) savaient déjà : que la famille Valentini produit en blanc un vin absolument hors-norme, un vin incroyablement complexe et versatile, un vin d'une profondeur et d'une sophistication aromatique uniques, un vin au potentiel de garde prodigieux. Bref, un vin mythique !

Ce vin : le voici, sur ce superbe millésime 2015 ! Issu d'une sélection drastique des plus belles grappes de trebbiano des Abruzzes (même cépage que le bombino bianco que l'on trouve également dans les Pouilles), le vin a été vinifié le plus naturellement du monde, en cuves neutres, avant d'être élevé en foudres anciens puis s'être tranquillement affiné, en bouteilles, pendant plusieurs années dans les caves du Domaine.

Il n'est pas aisé de décrire un tel vin, en évitant le piège de l'emphase tout comme celui de l'inventaire à la Prévert... Mais le tourbillon d'arômes et d'émotions dans lequel nous a plongé ce vin lorsque nous l'avons découvert voici quelques semaines est proprement incroyable. C'est un festival : au premier nez, on voyage entre poivron vert et bois de ronce, thym et romarin séché, clou de girofle et décoction de pétales de fleurs, fond de veau, poivre vert et paprika, olive et câpre. Le deuxième nez se montre plus minéral, on sent la mine de crayons, on perçoit aussi une dimension iodée évoquant les algues et les pinces de crustacés, on visualise la roche mouillée par la pluie, les galets de rivière. Puis le fruit arrive au premier plan, d'abord sur le pamplemousse, puis la pomme Granny, la prune verte et le noyau de pêche. On croit identifier quelques notes d'ananas séché mais aussi de rhubarbe confite. C'est maintenant la feuille de tomate qui jaillit au-dessus du verre, accompagnée d'une note de carvi et d'une autre presque mentholée ; Complexe, profond, mais frais et tonique, le bouquet nous transporte.

La bouche est tout aussi fascinante : à la fois crayeuse et crémeuse, mêlant la tonicité des agrumes et la sensualité de la vanille, du pralin et du café-crème, la gourmandise de la pomme compotée, d'un abricot finement miellé et l'énergie acidulée de la rhubarbe. L'équilibre est

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fascinant, la sensation de vie et de mouvement aussi, tout comme son toucher soyeux, limpide. Dans ce vin en expansion permanente, tout semble couler de source. La longueur est impressionnante : la finale parcourue de saveurs de bergamote, de pamplemousse, de carvi, de piment d'Espelette et de romarin nous rapproche toujours plus de l'extase.

Un vin immense pour une émotion inoubliable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Versatile, complexe : poire, pêche et confiture de prunes, foin, paille, flocons d'avoine, romarin, origan et sauge, bergamote, kumquat, zeste de citron vert, une note camphrée, feuille de céleri, peau de concombre, ciboulette, ail des ours, lassi

Bouche : Fraîcheur et vivacité juteuse, sur des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de jus de citron et de prune verte finement acidulée. Il se complexifie au fil de l'aération : tantôt plus crémeux, sur les fruits compotés, tantôt sveltes et fougueux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 13°

Ouverture : Au moins une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Trebbiano d'Abruzzo

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Trebbiano d'Abruzzo (bombino bianco)

Culture : Biologique et bio-dynamique