

Vignai Da Duline - Pinot Grigio Ronco Pitotti - 2019



Enorme coup de cœur pour ce Pinot Grigio à la fois charmeur, d'une folle élégance et d'une pureté éclatante! Nous sommes ici au cœur d'un des plus anciens vignobles des collines du Frioul, chez Frederica 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, Frederica 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 dans les années 1940 et 1950, 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, merveilleusement équilibré entre maturité et fraîcheur, à des années-lumière du "petit pinot grigio" produit en masse du côté des plaines de la Vénétie par exemple... Au nez, on tombe immédiatement sous le charme de notes de coulis de pomme et de poire, de prune Reine-Claude juste cueillie. On aime tout autant la fraîcheur printanière et chlorophyllienne de l'eucalyptus et du laurier, de la menthe fraîche, complétés de notes vives de citron et de pamplemousse.

En bouche, on se régale de la chair juteuse et savoureuse des fruits blancs, du coing et de la pêche de vigne, de la mangue et de l'abricot. L'orange n'est pas loin, apportant cette touche vive qui électrise les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

papilles. Les sols calcaires apportent à la finale tension et percussion, et une fine amertume qui prolonge nos sensations de longues secondes...

Un vin qui brillera dans sa jeunesse par l'éclat superbe de son fruit, mais dont la structure impeccable promet également un beau potentiel de garde. A table aujourd'hui, on pense moules au safran, poisson poché ou des ravioles fraîches de ricotta-épinard-basilic.

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

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vignai Da Duline - Pinot Grigio Ronco Pitotti - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : A la fois mûr et frais : coulis de pomme et de poire, de prune Reine-Claude juste cueillie. Fraîcheur printanière et chlorophyllienne de l'eucalyptus et du laurier, de la menthe fraîche, complétés de notes vives de citron et de pamplemousse.

Bouche : On se régale de la chair juteuse et savoureuse des fruits blancs, du coing et de la pêche de vigne, de la mangue et de l'abricot. L'orange apporte une touche vive qui électrise les papilles. Les sols calcaires donnent à la finale tension et dynamisme

Accords mets-vins : Moules au safran, poisson poché ou des ravioles fraîches de ricotta-épinard-basilic. Gambas au lait de coco, gingembre et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Friuli Colli Orientali

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot grigio

Culture : Biologique et bio-dynamique