

Azienda Agricola Valfaccenda - Roero Arneis Loreto Reserva - 2018



Ce jeune et fort prometteur domaine de Valfaccenda a été fondé en 2010 par un duo aussi passionné que passionnant : Luca Faccenda et Carolina Roggero, deux piémontais amoureux des terroirs vallonnés du Roero.

Fidèles à une démarche empreinte d'authenticité, ils se concentrent depuis leurs débuts sur les deux cépages autochtones de la région : le nebbiolo en rouge, l'arneis en blanc. Deux cépages parfaitement adaptés à ces reliefs assez pentus, aux sols sablonneux mêlant des sables qui formaient jadis les fonds marins du golfe de Padanie devenu vallée du Pô, avec des argiles sédimentaires.

Pour cette cuvée « Loreto Roero Riserva », le terme Riserva n'étant apposé que sur les meilleurs millésimes, Carolina et Luca isolent les raisins de deux parcelles de vieilles vignes situées sur le secteur escarpé de Madonna di Loreto. Ici, la nature est reine et les règles d'une viticulture biologique et bio-dynamique sont respectées. On recherche avant tout la juste maturité de l'arneis et son imprégnation dans la minéralité franchement saline du sol. Les fermentations se font sur levures indigènes et l'élevage en fûts, avec un minimum de bois neuf. On cherche le goût de l'endroit, tout le goût de l'endroit, rien que le goût de l'endroit.

Ce Loreto Riserva exprime ses origines avec franchise et subtilité. Après une bonne aération, il se livre peu à peu dans un registre délicat de fleurs blanches, d'herbes séchées et de foin, d'eucalyptus, de graine de fenouil et de caillou mouillé. Puis vient le fruit, autour de la pomme verte, du coing frais, du zeste de citron, du pamplemousse et de la bergamote. On pense aussi à la peau d'une prune verte.

C'est en bouche que le vin délivre sa belle énergie interne, sur des saveurs intensément salines et zestées. Une note de pêche de vigne relevée d'une touche de poivre vert contribue à cette sensation tonique qui électrise les papilles. La finale, fuselée, traçante, fait vibrer le sol et ses sels minéraux sur le palais.

Un excellent vin pour la table à associer à des Saint-Jacques rôties à la crème de persil, des huitres pochées au cresson, un bar au fenouil ou encore un risotto aux herbes et champignons sauvages. Une belle découverte à partager d'urgence !

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

Azienda Agricola Valfaccenda - Roero Arneis Loreto Reserva - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair

Nez : Un registre délicat de fleurs blanches, d'herbes séchées et de foin, d'eucalyptus, de graine de fenouil et de caillou mouillé. Pomme verte, coing frais, zeste de citron, pamplemousse et bergamote. Peau de prune verte.

Bouche : Grande énergie interne, sur des saveurs salines et zestées. Des notes de pêche de vigne relevées d'une touche de poivre vert contribuent à cette sensation tonique qui électrise les papilles. La finale, fuselée, traçante, salée, fait vibrer le sol.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties à la crème de persil, des huitres pochées au cresson, un bar au fenouil ou encore un risotto aux herbes fraîches et champignons sauvages.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roero DOC

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Arneis

Culture : Biologique