

Artemis Karamolegos - Santorini - 2019



Gros coup de cœur pour ce superbe blanc, résolument minéral, maritime et charmeur, tout droit venu de l'île de Santorin ! C'est sous le soleil grec, au cœur des Cyclades, qu'Artemis Karamolegos poursuit avec constance, rigueur et une réussite éclatante l'œuvre initiée par son grand-père au début des années 1950.

A travers cette cuvée qui fait la part belle au cépage phare de l'île, l'Assyrtiko, Artemis cherche à révéler l'âme des vins de Santorin, avec leur minéralité saline caractéristique. Il privilégie une sélection de vieilles vignes, plutôt plantées en altitude, dont certaines ont dépassé le siècle. Principalement situées sur les villages de Pyrgos, Exo Gonia et Megalochori, elles sont profondément ancrées dans ces fameux sols d'origine volcanique mêlant pierre-ponce, pouzzolane et cendres. L'omniprésence des embruns marins apportent en outre cette dimension iodée si caractéristique.

Si l'Assyrtiko domine l'assemblage (à 90%), la présence de l'aromatique et très rare Aidani ainsi que de l'Athiri renforce encore la complexité de ce vin. Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément avant d'être assemblés et élevés sur lies pendant environ 6 mois supplémentaires.

La dégustation s'ouvre sur un nez finement mentholé, marin et fumé entre pierre ponce et carapace de crustacés, lavande et gomme, délicatesse des fleurs blanches et gros sel, seiches et encornets à peine sortis de l'eau. Puis un cortège de fruits prend la relève, au rang desquels pomme, prune Reine-Claude et coing sont à la fête, tandis que des notes agrumées font leur apparition (citron jaune, clémentine).

La bouche est savoureuse, généreuse, opulente sans la moindre lourdeur, réellement nourrissante. Dans ce volume de vin considérable, il y a de la poire, de la pomme compotée, des notes de coing, une composante végétale entre sauge et persil plat, verveine et menthe infusée et des épices dominées par les poivres.

La finale, résolument minérale et saline, procure une agréable sensation tannique. On retrouve la pierre ponce ou la coquille d'huître. Très belle persistance portée par le sel et étirée par des notes de citron vert.

Ce Santorini 2019 est superbe de bout en bout et sera le compagnon idéal pour une gastronomie méditerranéenne : feuilles de vignes farcies, sardines grillées, olives, moussaka, escabeche, mais aussi scampi fritti et beignets de calamars avec une mayonnaise à la coriandre et même un aioli. A ne manquer sous aucun prétexte !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini - 2019



Dégustation et accords

Robe : Reflets vert très clair

Nez : Mentholé, marin et fumé : pierre ponce et carapace de mollusque, seiches et encornets à peine sortis de l'eau, lavande.

Bouche : Savoureuse et nourrissante sans aucune lourdeur. Minéralité et salinité omniprésentes, Panier de fruits (pommes, poires et coings) et composante végétale élégante (sauge, persil plat et menthe infusée)

Accords mets-vins : Gastronomie méditerranéenne. Rougets grillés et tapenade. Brochettes de gambas, scampi fritti et beignets de calamars. Salade d'araignées de mer aux agrumes,



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko (90%), aidani, athiri

Culture : Principes biologiques