

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2019



Francesco Cirelli fait 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, 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 Montepulciano, s'épanouissent en symbiose totale avec les autres productions de ce véritable écosystème 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 : près de 15 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 profonds, purs et expressifs. Ce Trebbiano d'Abruzzo 2019 nous en fait, une fois de plus, une démonstration sensible et attachante.

Francesco fait 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 que porte ce Trebbiano et son ancrage dans la terre de ses origines nous touchent. Après une bonne aération, il exhale de fins arômes floraux et épicés qui nous emmènent dans un univers singulier, entre crêpe Suzette, liqueur Mandarine Impériale et fleur d'oranger, raisins de Corinthe, figues et abricots séchés, paille fraîche et céréales battues, pomme Boskoop bien mûre et gelée de coing, marmelade d'agrumes et biscuits à l'anis, menthe et verveine séchées, poivre gris, baie de genièvre et notes camphrées... Avant même d'en avoir bu la moindre gorgée, le vin nous ouvre déjà l'appétit !

On retrouve une chair savoureuse en bouche, qui évoque une nature

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

préservée, des champs fertiles plantés de céréales, de légumineuses et de cucurbitacées ! On aime sa générosité texturée et la persistance impressionnante de sa finale. On aime la faculté qu'a ce vin de nous plonger dans une Italie profonde, l'Italie des « ragu » et de la polenta, d'un monde paysan en osmose avec la nature qui l'entoure.

Un vin intègre et vivant, qui nous raconte, dans une sorte de poésie naturaliste, l'identité de ce terroir d'exception.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Foisonnant, singulier : crêpes Suzette, Mandarine Impériale, fleur d'oranger, raisins de Corinthe, figues et abricots séchés, paille et céréales battues, pomme Boskoop, gelée de coing, marmelade d'agrumes, biscuit à l'anis, menthe, verveine, camphre

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

Accords mets-vins : Lotte au safran, Tajine de veau aux abricots et amandes, ragu de veau aux olives servi avec une polenta



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Trebbiano d'Abruzzo

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Trebbiano

Culture : Biologique et bio-dynamique