

Artemis Karamolegos - Santorini Ftelos Vignes de 150 ans - 2019



Voici certainement le blanc le plus emblématique du vignoble de Santorin, le plus intense et le plus profond : un véritable extrait de terroir issu d'une vigne non greffée d'assyrtiko âgée de plus de 150 ans !

A travers cette micro-production parcellaire, Artémis Karamolégos recherche l'expression la plus authentique possible de ce grand terroir volcanique cultivé depuis plus de 3000 ans. Nous nous situons sur la commune de Fira. Inutile de préciser que ces vignes non greffées, qui ont largement dépassé le siècle, donnent aujourd'hui des rendements extrêmement réduits.

Conduites en panier, comme la tradition ancestrale l'impose afin que le bois de la vigne protège les feuilles et les fruits de la brûlure des vents salins et du soleil omniprésent, elles accueillent en leur sein de petites grappes d'assyrtiko aux baies ultra-concentrées. Ce n'est pas un jus de raisin que l'on vinifie ici mais un incroyable extrait de terroir et de roche volcanique !

Pour mieux révéler l'extraordinaire complexité de ce vin, Artémis fait le choix, après une macération pré-fermentaire à froid, d'un élevage long de 24 mois en petite cuve inox, suivi de 2 à 3 mois en fût. Le résultat aujourd'hui est franchement éblouissant et va bien au-delà en termes de relief, de puissance et de profondeur de ce que l'on a l'habitude de rencontrer à Santorin.

Dès le premier nez, on est d'abord saisi par l'intensité et la complexité de l'empreinte minérale qui balance entre présence volcanique et fraîcheur maritime : on passe allégrement de notes de fumée, de pierre-ponce et de cendres froides à des évocations iodées d'embruns, d'étoile de mer, d'oursin ou de carapace de crustacés... Puis viennent des nuances herbacées, aux accents anisés rafraîchissants, entre fenouil sauvage, coriandre, armoise et menthe. Au fil de l'aération, la présence des agrumes, toniques et jaillissants, s'affirme, autour du citron et du pamplemousse. Une touche de kiwi se mêle à une note de lassi glacé et une étonnante évocation de légumes frais, entre Vichysoise et minestrone.

La bouche est pulpeuse, tonique et incroyablement expressive : les agrumes et les fruits blancs s'infusent de notes épicées de poivre, de gingembre et de verveine. Le cresson n'est pas loin, le jus d'ortie non plus. L'excitation des papilles est à son comble. La cohérence et la rectitude de la finale forcent l'admiration. Quelle force intérieure ! Quelle vibration !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin véritablement jubilatoire, qui vous réglera sur des scampi fritti, des beignets de calamars, un carpaccio d'espadon aux agrumes, des antipasti de légumes marinés, mais aussi, dans quelques années, un risotto aux asperges vertes ou aux artichauts violets.

Unique ! Collector : quantité limitée à 2 bouteilles par client.

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

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini Ftelos Vignes de 150 ans - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : fumée, pierre-ponce et cendres froides, des évocations iodées d'embruns, d'étoile de mer, d'oursin ou de carapace de crustacés, fenouil sauvage, coriandre, armoise et menthe, citron, pamplemousse, kiwi, lassi glacé, légumes frais (minestrone)

Bouche : Pulpeuse, tonique et incroyablement expressive : les agrumes et les fruits blancs s'infusent de notes épicées de poivre, de gingembre et de verveine. Le cresson n'est pas loin, le jus d'ortie non plus. Finale impressionnante, droite et pénétrante.

Accords mets-vins : Des scampi fritti, des beignets de calamars, un carpaccio d'espadon aux agrumes, des antipasti de légumes marinés, mais aussi, dans quelques années, un risotto aux asperges vertes ou aux artichauts violets.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko

Culture : Principes biologiques