

Artemis Karamolegos - Santorini Assyrtiko Cuvée 34 - 2020



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 renforce en outre cette dimension saline si caractéristique.

Cette cuvée 100% Assyrtiko constitue un hommage particulièrement vibrant et inspiré aux 34 siècles écoulés depuis les dernières grandes éruptions volcaniques et le retour des hommes et de la vigne sur la fameuse île des Cyclades. Soucieux d'exprimer la quintessence du cépage indigène et du sol volcanique, Artémis fait le choix, après une macération pré-fermentaire à froid, d'utiliser uniquement le jus de goutte, fermenté puis élevé en cuves, sur lies fines pendant 6 mois, avec un bâtonnage régulier.

Le résultat est impressionnant d'éclat et de densité, porté par un fruité particulièrement savoureux et une empreinte maritime et iodée très présente dès le premier nez. On voyage entre la carapace de crustacés et le sel fin, les algues et les embruns, couplés à une dimension subtilement empyreumatique et fumée, traduction fidèle des anciennes cendres volcaniques qui ont marqué l'histoire de l'île. L'expression du sol et de la mer environnante se marie avec un noyau fruité mûr et gourmand, autour des coulis de fruits blancs, de la confiture d'abricot et des agrumes confits. On perçoit également une dimension végétale rafraîchissante, évoquant un potager encore mouillé par la rosée matinale et ses jeunes pousses de carottes, de cerfeuil, de concombre ou de sucrine.

On retrouve dans une bouche de grande ampleur mais souple et énergique une belle densité de fruit, autour de la purée de pomme Boskoop et de poire, des fruits à noyau, dynamisés maintenant par la présence d'agrumes : les saveurs de zeste de mandarine et de pamplemousse stimulent nos papilles de leur notes acidulées et de leurs fins amers évoquant bâton de réglisse et Trévise. La complexité de ce vin, sa densité et son imprégnation dans le sol, qui lui donnent maintenant ses

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accents épicés, sont remarquables. La longueur et la qualité des équilibres de la finale confirment tout le bien que l'on pense de cet « Assyrtiko 34 » et de son haut potentiel à table autour d'un tajine de mérrou, d'une paella Marinera ou d'un merlu à l'espagnole accompagné d'aubergines grillées ou rôties.

Un blanc incontournable par un vigneron iconique de Santorin.

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

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini Assyrtiko Cuvée 34 - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Puissant et minéral : carapace de crustacés et sel fin iodé, algues et embruns, une touche empyreumatique et fumée, coulis de fruits blancs, confiture d'abricot et agrumes confits, fraîcheur végétale évoquant fanes de carottes, cerfeuil et concombre

Bouche : Grande ampleur mais souple et énergique, une belle densité de fruit, autour de la purée de pomme Boskoop et de poire, des fruits à noyau, dynamisés par les zestes d'agrumes. De fins amers épicés entre bâton de réglisse et Trévis. Longue finale sapide

Accords mets-vins : Des gambas au curry et lait de coco, un tajine de mérrou, une paella Marinera ou un merlu à l'espagnole accompagné d'aubergines grillées ou rôties.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko

Culture : Principes biologiques