

Gravner - Ribolla Gialla - 2014



Difficile d'imaginer une route des grands blancs italiens sans passer par le Frioul et sans s'arrêter chez le « maître » Gravner, celui que beaucoup d'amateurs avertis considèrent comme le plus grand vigneron de vins orange en Italie, et peut-être même, sur la planète !

Disons-le tout net, si Josko Gravner est incontestablement un vigneron d'exception, son interprétation des terroirs d'Oslavia, à la frontière slovène, est absolument unique. Il a (avec le regretté Stanislao Radikon) totalement redéfini la stylistique des vins du Frioul pour finalement obtenir ses vins de macération, à la robe orangée, qui ne ressemblent à aucun autre.

Chez Gravner, il y a d'abord le respect absolu d'un terroir exceptionnel de marnes calcaires, gréseuses, très friables, où les vignes, cultivées en bio-dynamie, vont pouvoir aller chercher en profondeur fraîcheur et minéralité. Il y a ensuite le cépage, ce Ribolla Gialla, aux gros grains à peau épaisse, au jus de prime abord acide et amer, que la macération pelliculaire, la fermentation et le très long élevage en amphore enterrées vont totalement sublimer.

Et il y a bien sûr les convictions d'un vigneron qui a lentement évolué vers une approche visant à abandonner progressivement toutes les technologies « correctives » pour revenir à une quête d'une expression originelle du vin. Pas étonnant d'ailleurs que les amphores utilisées proviennent de Géorgie, berceau probable du premier vin, voici près de 5000 ans... Dans sa recherche, Josko privilégie un temps long, ce temps de la vigne qui affiche ici un âge fort honorable de plus de 80 ans. Le vin macère donc en amphore pendant 7 à 8 mois, avant de vieillir tranquillement dans de vieux foudres pendant 6 ans !...

Sur ce tout nouveau millésime 2014, on plonge au fil de l'aération dans un univers singulier qui stimule notre imaginaire avec une force d'évocation incroyable : sous-bois et note tourbée, curry et safran, réglisse et tabac blond, noix et abricot, écorce d'orange, gelée de pomme et de coing, figues séchées, origan et romarin, résine de pin et encens, thé fumé et poivre gris, une touche d'eucalyptus, une autre de bergamote et de camphre... C'est un rêve éveillé ! Certains y verront des souvenirs de quelques rancios secs catalans, d'autres de vieux malts écossais... La seule chose que nous avons envie de vous conseiller est de laisser parler votre imagination.

La bouche, dense mais très digeste, se révèle, comme toujours, d'une grande fluidité : ici la minéralité saline, la tension acidulée, les amers nobles (on pense à l'amande fraîche, à l'écorce d'arbre, au bâton de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

réglisse et aux zestes d'agrumes séchés) et les tannins d'une grande finesse composent une partition singulière et envoûtante. Les épices sont marinées, les légumes racinaires sont là, on distingue quelques notes d'olive et de noyau de fruits. La finale, à la longueur majuscule, se révèle d'une incroyable complexité. Il se dégage de ce vin une formidable et étonnante sensation d'énergie et de jeunesse, couplée à une dimension de rancio évoquant maintenant un vieil Armagnac... Quel voyage !

Certains préféreront le déguster seul, pour profiter pleinement de sa sophistication et de son originalité. Pour les autres, nous vous invitons à tester un canard à l'orange ou un tajine de poulet aux olives et citron confit, ainsi qu'une tarte fine au cacao. Dans tous les cas, vous veillerez à laisser le temps au vin de s'aérer (une ouverture un jour avant de le déguster ne lui fait absolument pas peur, bien au contraire) et à le servir à une température de 15°...quasiment comme un rouge.

Bienvenue au pays rêvé par le « Maître » Josko Gravner...

Important : les vins de Josko Gravner seront expédiés à partir du 13/11/2023.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Gravner - Ribolla Gialla - 2014



Dégustation et accords

Robe : Orange, ambrée

Nez : Fascinant : châtaignes et marrons, feuilles mortes, fougères, mousses et écorces humides, abricot et figues séchés, noix, écorces d'orange. Thé, poivre gris, gomme arabique, champignons séchés, cigare et encens, cannelle, tourbe, cendres, eucalyptus

Bouche : Fluide, la minéralité saline, la tension acidulée, les amers nobles (amande fraîche, écorce d'arbre) et les tanins d'une grande finesse composent une partition singulière. Des épices sont marinées, et des légumes racinaires. Très longue finale

Accords mets-vins : Seul, pour une première fois. On tentera sinon des plats plutôt épicés comme un canard à l'orange ou, au dessert, une tarte fine au cacao



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : A servir comme un rouge, autour de 15-16°

Ouverture : Très longue aération impérative. On peut l'ouvrir la veille.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Venezia Giulia

Millésime : 2014

Type : Vin de macération (orange) sec

Cépage : Ribolla Gialla

Culture : Biologique et bio-dynamique