

Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2019



Le Soave Classico Cavarino provient d'un assemblage où domine le traditionnel Garganega, complété avec un quart environ de Trebbiano di Soave. Les vignes de coteaux, âgées de 30 à 60 ans, sont situées à 300 mètres d'altitude environ, sur le secteur orienté au Nord-Ouest de Cavarino, là où l'aventure viticole de la famille Pieropan a commencé.

Les sols sont composés de roches volcaniques, riches en basalte et tuffeaux de l'ère Eocène. Les vendanges manuelles sont effectuées en deux temps, en septembre pour le trebbiano di soave, et en octobre pour le plus tardif garganega. Soucieux de conserver cette tension et cette fraîcheur qui signent ce cru de Cavarino, Andrea Pieropan privilégie un élevage en cuve ciment, sur lies fines, pendant une année, avant de laisser le vin s'affiner en bouteille.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement le caractère aérien et frais du vin : l'aromatique s'ouvre sur une myriade de fleurs mellifères et de succulents fruits jaunes. Il y a là quelque chose de vivace et de printanier, une sensation de fraîcheur qui domine nettement sur des notes d'herbe fraîchement coupée et de pollen. Puis vient l'expression du sol, sur une dimension plus schisteuse, plus dense. Elle porte la structure du vin qui se montre maintenant plus suave, développant des évocations gourmandes d'ananas rôtis, de noisette et de poire. On devine aussi, en filigrane, quelques touches marines et iodées.

La bouche est tendue, légèrement retenue en entame. On se laisse lentement mais sûrement conquérir par un jus sec et frais. Quelques délicats agrumes doux, comme la clémentine, s'imposent ensuite. Le milieu de bouche s'agite aimablement sous la coupe de notes plus acidulées de kiwi. Les sens volètent au-dessus d'un étang scintillant, sur les ailes d'une libellule conquérante. Ce vin doit sa très belle longueur à des nuances minérales et crayeuses, complétées d'une once de salinité qui étire la fin de bouche. Un Soave Classico dont la fraîcheur et l'énergie coupent littéralement le souffle.

Ce "Cavarino" viendra dialoguer aimablement avec un risotto aux fruits de mer. Il ne détonnera pas sur des antipasti à l'huile d'olive et au basilic, sur des beignets d'aubergines ou de fleurs de courgette. Ou encore sur un soufflé au fromage. Un grand blanc sec et pur à apprécier à l'ombre d'une tonnelle.

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

Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Frais, aérien : fleurs mellifères, pollen, herbe fraîchement coupée, une touche plus dense d'ardoise, pêche jaune, ananas rôti, noisette, poire juteuse. Des nuances marines et iodées

Bouche : Belle tension, le jus s'anime de délicats agrumes, clémentine en tête. Un milieu de bouche tonique et acidulé sur le kiwi, des nuances crayeuses et salines étirent la fin de bouche

Accords mets-vins : Des antipasti à l'huile d'olive et basilic. Des beignets d'aubergine et de fleur de courgette. Plus tard, un risotto aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganega, trebbiano de Soave

Culture : Biologique