

## Pieropan - Le Colombare - 2017



La famille Pieropan, si elle a toujours su faire preuve d'audace et d'esprit d'aventure, pionnier voire avant-gardiste, a également veillé à s'inscrire dans les pas de traditions multiséculaires. Comme en témoigne son attachement viscéral au cépage autochtone garganega. Ce vin doux s'inscrit dans une tradition remontant à l'Antiquité : les Romains raffolaient déjà de ces « Recioto », ces vins issus de raisins séchés (passerillés), concentrés en arômes et en sucres. Outre leur gourmandise, ils étaient capables de se conserver parfaitement dans les jarres (les fameuses dolia romaines).

L'existence de vins doux ne s'est jamais démentie, dans de nombreux vignobles transalpins, à commencer par ceux de Soave et du vignoble voisin de Valpolicella. Pour élaborer leur « Colombare », les Pieropan sélectionnent les grappes de garnega les plus mûres et les plus aérées, principalement issues de leur vignoble de Calvarino, aux sols mêlant calcaires et basaltes volcaniques. Ces petites grappes sont ensuite disposées en salle de séchage, bien ventilée, sur des claies en bambou. Elles vont y rester jusqu'à la fin du mois de février. Pendant cette période, le raisin se déshydrate lentement tandis que le botrytis peut se développer, en parallèle.

Autant d'éléments qui vont permettre au début du printemps de récolter, lors d'un pressurage délicat, après égrappage, un véritable concentré des sucs du fruit. Cet elixir est ensuite vinifié à basse température, dans des cuves de ciment vitrifié, avant d'être entonné en foudre de chêne ou d'acacia pendant 3 ans en moyenne. Ce vin, produit uniquement sur les grands millésimes où les conditions d'arrière-saison ont permis d'aller chercher des sur-maturités, continue ensuite de s'affiner au moins un an en bouteille.

Derrière une robe intensément dorée, aux reflets ambrés, c'est un jaillissement de parfums suaves, mûrs et tropicaux, qui s'offre à nous, autour de la mangue rôtie, de la gelée de coing, de la tarte à l'abricot et des agrumes confits, entre citron et orange. Une fascinante dimension balsamique évoquant résine et aiguille de pin se mêle à une trame plus empyreumatique, aux accents fumés, entre pierre-ponce et amande grillée. Une touche miellée de baklava ainsi que des notes épicées, aux accents orientaux, s'élèvent en fines volutes, autour du curcuma, du safran, du ras el-hanout et d'une touche de gingembre confit.

Ce qui surprend le plus en bouche, c'est cette sensation de fraîcheur acidulée, juteuse, qui parvient jusqu'à nous malgré la prodigieuse densité suave et enveloppante du jus. L'équilibre entre douceur et énergie est superbe : ce vin agit tout autant comme une caresse que comme un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

stimulant. Un superbe vin de dessert qui vous réglera sur une tatin de mangue, un gâteau aux amandes, mais aussi sur des fromages persillés, entre gorgonzola ou bleu des Causses plutôt crémeux.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Pieropan - Le Colombare - 2017



### Dégustation et accords

Robe : intensément dorée, aux reflets ambrés

Nez : suave, gourmand : mangue rôtie, gelée de coing, tarte à l'abricot, agrumes confits (citron et orange), résine, aiguille de pin, pierre-ponce, amande grillée, baklava, curcuma, safran, ras el-hanout, gingembre confit.

Bouche : Ce qui surprend le plus en bouche, c'est cette sensation de fraîcheur acidulée, juteuse, qui parvient jusqu'à nous malgré la prodigieuse densité suave et enveloppante du jus. L'équilibre entre douceur et énergie est superbe.

Accords mets-vins : superbe vin de dessert qui vous réglera sur une tatin de mangue, un gâteau aux amandes, mais aussi sur des fromages persillés, entre gorgonzola ou bleu des Causses plutôt crémeux.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Recioto di suave

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Garganega

Culture : Biologique