

Pieropan - Soave Classico La Rocca - 2021



Nous sommes heureux de faire étape dans le cœur historique de l'appellation de Soave, chez Pieropan. Plus d'un siècle déjà que cette famille installée dans le village de Soave, au Palazzo Pullici, s'illustre dans la valorisation de ces terroirs de coteaux, tout autour du village, et magnifie le traditionnel garganega (parfois assemblé avec du trebbiano).

On doit le visage moderne de ce domaine de référence à Leonildo Pieropan, brillant œnologue qui, depuis son arrivée au domaine dans les années 1970, n'a cessé de sélectionner les meilleurs terroirs de l'appellation et d'affiner la mise en valeur de leur identité, dans des vins de haute volée. Disparu en 2018, ce sont aujourd'hui ses fils, Andrea et Dario, qui poursuivent ce travail d'orfèvre qui vaut aux vins de Pieropan un large succès, bien au-delà des frontières italiennes.

La cuvée parcellaire La Rocca fut imaginée par Leonildo dès la fin des années 1970 : il cherchait le terroir idéal pour élaborer un blanc de garganega, riche et profond, capable de rivaliser, après un long élevage en grand contenants de bois, avec les grandes expressions de blancs bourguignons. N'oublions pas qu'à cette époque, ce cépage, largement concurrencé dans le Soave par les chardonnays ou sauvignons importés, était cantonné à des vins de soif, certes désaltérants mais fluets, pour ne pas dire insipides...

La vigne de garganega est plantée à flanc de colline, sur les pentes du Monte Rochetta, juste en contrebas de l'emblématique château médiéval qui surplombe la ville de Soave. Ici, les vignes âgées entre 10 et plus de 50 ans occupent un terroir argilo-calcaire, orienté au Sud-Ouest, situé entre 200 et 300 mètres d'altitude. Adeptes depuis très longtemps déjà d'une culture biologique, respectueuse de la vie des sols, les Pieropan veillent également à limiter les rendements (en ne laissant pas plus de 8 bourgeons par pied). Ici, les raisins restent assez petits. Ils sont récoltés tardivement, courant octobre, à la recherche de concentration aromatique et de maturité sur ce terroir au micro-climat plutôt frais.

Après une courte macération pelliculaire, le vin est ensuite vinifié et élevé en foudres et grandes barriques, sur lies fines et sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois. Ce fut une des grandes innovations menée par le visionnaire Leonildo qui comprend dès la fin des années 1970 qu'un garganega bien mûrs, voire partiellement botrytisé, peut ainsi atteindre une profondeur, une richesse de texture que l'on n'avait alors jamais connu dans les blancs de Soave. Un style presque "bourguignon" qui fait de La Rocca un des crus les plus emblématiques et recherchés de l'appellation.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Sur ce millésime 2021, la cuvée La Rocca se distingue par sa versatilité aromatique hors du commun, qui nous embarque pour un voyage dans des paysages foisonnants d'arômes et de couleurs. On pense à des décoctions d'herbes macérées, à un amaro subtil voire une chartreuse verte, on poursuit sur la sauge, l'estragon séché et la camomille. On croise en chemin quelques graines de fenouil anisées avant de découvrir des jeunes pousses chargées de chlorophylle. Peu à peu, le fruit se déploie, sur des notes gourmandes de poire et d'abricot au sirop, de chausson aux pommes, de gelée de coing ou de prune. Des nuances épicées de safran et de noix de muscade s'acoquent avec l'hydromel et le zeste de citron séché. Un bouquet décidément singulier et impressionnant !

En bouche, la matière est ample et souple, déployant des saveurs de noisette, de confiture de coing et de poire au sirop. Des notes plus racinaires s'associent à une dimension miellée et une touche d'épices douces, pour un résultat qui ouvre l'appétit. On pense à une salade tiède de fèves aux épices et à l'orange, ou une « saltimbocca » de veau à la sauge accompagnée de gnocchis à la crème de parmesan... Si vous optez pour une gastronomie française, misez sur des bouchées à la Reine...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico La Rocca - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Versatile, gourmand : herbes macérées (amaro ou chartreuse verte), sauge, estragon séché, camomille, graines de fenouil, poire et d'abricot au sirop, chausson aux pommes, gelée de coing ou de prune, safran et de noix de muscade, hydromel, citron séché.

Bouche : Ample, souple et particulièrement savoureuse, avec des saveurs de noisette, de confiture de coing et de poire au sirop. Des notes plus racinaires s'associent à une dimension miellée et une touche d'épices douces.

Accords mets-vins : Une salade tiède de fèves aux épices et à l'orange, ou une « saltimbocca » de veau à la sauge accompagnée de gnocchis à la crème de parmesan... Si vous optez pour une gastronomie française, misez sur des bouchées à la Reine...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganega

Culture : Biologique