

Foradori - Fontanasanta Nosiola - 2021



Elisabetta Foradori est incontestablement une des grandes dames du vin italien, célébrée dans le monde entier pour avoir, entre autres, installé dans le panthéon des grands rouges son fameux Teroldego, issu du rare et très ancien cépage éponyme, longtemps oublié, et capable de donner des vins racés d'une longévité au moins égale aux plus grands crus bordelais.

Au cœur du massif alpin des Dolomites, sur la rive droite de l'Adige, Elisabetta succède très jeune à un père trop tôt disparu. En 20 ans, elle va imprimer sa marque sur ces terroirs argilo-calcaires surplombant la ville de Trente, un style empreint d'un immense respect de la nature que son apprentissage de la bio-dynamie n'a fait que renforcer.

Respect des terroirs donc, respect de la place de la vigne dans son environnement, respect de l'intégrité du raisin et des messages qu'il a à délivrer. Ici, on cherche et on trouve l'authenticité et la vérité du fruit et du lieu. Elisabetta pratique des vinifications naturelles en cuve béton ou en amphore, intégrant pour ses blancs une phase plus ou moins longue de macération pelliculaire, suivies d'élevage en vieux foudres avec le moins d'intervention possible.

Avec cette cuvée, elle nous propose un voyage singulier, à la (re-)découverte d'un cépage autochtone qui avait pratiquement disparu, le nosiola. Elle renoue ainsi avec une très ancienne tradition locale où le nosiola était cultivé puis vinifié en macération pelliculaire, et apprécié pour sa finesse de saveurs et sa grande capacité de garde. Cette cuvée est issue de vignes plantées à 450 mètres d'altitude environ, sur des sols pauvres et très calcaires qu'apprécie tout particulièrement le cépage.

Côté vinification, exclusivement sur levures indigènes, Elisabetta privilégie les amphores de terre cuite, en laissant les peaux au contact. L'élevage se poursuit environ 8 mois dans les amphores avant que le vin ne soit assemblé dans de grands foudres usagés : il y repasse 2 à 3 mois pour finir de s'homogénéiser.

Ce Nosiola séduit aujourd'hui par sa singulière versatilité aromatique, qui se déploie en vagues successives au fil de l'aération. On attaque sur des notes sensuelles de miel et de suc des Vosges, de résine et de yogourt à la vanille, de banane et de citron confit. On part ensuite vers des arômes aériens d'herbes à tisane, de gentiane, de fleur d'eau. Au fil de l'aération, l'atmosphère ne cesse de gagner en fraîcheur et en énergie, d'abord sur des notes de pêche et de nectarine, puis sur des évocations de sorbet aux fruits blancs et au citron vert. L'empreinte du sol est bien présente sur des évocations de sel gemme et de roche chauffée par le soleil, complétées d'évocations végétales complexes tirant vers le concombre, la feuille de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

céleri ou les jeunes pousses de Trévisé ou de laitue. Quelle complexité !

On aime le confort de bouche, avec son toucher souple et caressant. Les fruits blancs compotés se mêlent aux zestes d'orange et de pamplemousse, le coing et la poire voisinent avec le kumquat et le petit artichaut violet. De fins amers réglissés doublés d'une touche de poivre et de gingembre stimulent inlassablement les papilles. Le tout baignée d'une apaisante sensation d'harmonie.

Un singulier vin de terroir, à la personnalité affirmée, idéal sur une cuisine généreuse, paysanne : on pense à un potage minestrone au pesto, un « ragu » de veau à la sauge accompagné d'une polenta, un risotto aux légumes, des linguine aux courgettes grillées et crème de petites pois. A ne surtout pas manquer !

Attention, les vins seront expédiés à partir du 08/11/2023

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Nosiola - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Versatile, étagé : miel, suc des Vosges, résine, yogourt à la vanille, banane, citron confit. Gentiane, fleur d'eau. Pêche, nectarine, sorbet (fruits blancs, citron vert). Sel gemme, roche chauffée par le soleil. Concombre, céleri, Trévisse, laitue

Bouche : Toucher souple et caressant. Fruits blancs compotés se mêlant aux zestes d'orange et de pamplemousse. Coing, poire, kumquat et petit artichaut violet. De fins amers réglissés doublés d'une touche stimulante de poivre et de gingembre.

Accords mets-vins : Un potage minestrone au pesto, un « ragu » de veau à la sauge accompagné d'une polenta, un risotto aux légumes, des linguine aux courgettes grillées et crème de petites pois.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Nosiola

Culture : Biologique et bio-dynamique