

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2022



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 biodynamie 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 authenticité et vérité du fruit et du lieu. Elisabetta pratique des vinifications naturelles en cuve béton, suivies d'élevage en vieux foudres avec le moins d'intervention possible.

En blanc, elle a choisi de travailler, sur les collines de Fontanasanta, des cépages rares et autochtones dont le Manzoni Bianco, cousin génétique du riesling rhénan et du pinot blanc : outre sa grande capacité à la garde, il partage avec le premier cette faculté de transmettre les messages du terroir et avec le second une dimension fruitée aromatique et gourmande.

Après un égrappage et une phase de macération pelliculaire de plusieurs jours, ce tout nouveau millésime 2022 a été vinifié sans ajout de soufre en cuves béton et grandes amphores avant d'être élevé 6 mois environ dans de vieux foudres d'acacia. La mise en bouteille, sans collage ni filtration, a eu lieu à la fin du printemps 2023.

Ce Manzoni Bianco fait partie de ces vins qui font du bien, des vins libres, amples et caressants qui cajolent les sens et nous invitent à passer à table. Derrière une robe intensément dorée, le nez s'ouvre sur un registre tendre et sensuel d'huile de noisette et de noix de Cajou, de mie de pain et de miel des Causses, de purée de châtaignes et de fruits blancs compotés. Nimbé d'une touche fumée, le fruit se déploie sur des évocations d'ananas, de poire pochée, d'abricot sec et de mandarine confite, relevés de quelques notes épicées de poivre gris et de noix de muscade. Vient ensuite une ambiance plus automnale : on se projette au cœur de sous-bois humide, peuplés de jeunes pousses de cèpes...

On aime en bouche le toucher ample et caressant, cette matière aux contours graissés qui se déploie avec beaucoup de naturel, sur des saveurs de coulis de fruits blancs et confiture de prunes, mêlées à une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

note poivrée et à une touche stimulante de zeste d'agrumes. La complexité est franchement bluffante ! Un peu comme les blancs d'une autre grande dame du vin, Dominique Hauvette, ce Manzoni Bianco porte en lui toute la beauté d'un paysage de nature sauvage et préservée. Il nous régénère et nous nourrit! L'intensité de la finale finit de nous convaincre que nous tenons là un très beau vin de gastronomie, versatile, qui sera aussi à l'aise sur des escargots de Bourgogne, des civelles persillées que sur un couscous de poissons, une paëlla Marinera ou une raie au beurre noir.

Un incontournable du vignoble italien.

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

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Tendre et sensuel : huile de noisette et de noix de Cajou, mie de pain, miel des Causses, purée de châtaignes, fruits blancs compotés. Touche fumée. Ananas, poire pochée, abricot sec, mandarine confite. Poivre gris, noix de muscade. Pousses de cèpes.

Bouche : Ample et caressant : une matière aux contours graissés qui se déploie avec beaucoup de naturel, sur des saveurs de coulis de fruits blancs et confiture de prunes, mêlées à une note poivrée et à une touche stimulante de zeste d'agrumes. Finale intense.

Accords mets-vins : Des escargots de Bourgogne, des civelles persillées que sur un couscous de poissons, une paëlla Marinera ou une raie au beurre noir.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique