

Passopisciaro - Guardiola Chardonnay - 2013



Lorsque l'on évoque la Sicile, on pense bien sûr à la chaleur d'été et au climat méditerranéen... mais alors, on oublie alors le rôle de l'Etna et l'extraordinaire capacité de la vigne à s'accrocher sur ces sols de laves, arides, et de donner son meilleur à plus de 1000 mètres d'altitude.

C'est ici, sur le versant Nord du volcan, qu'Andrea Franchetti, célèbre vigneron toscan, a littéralement ressuscité le petit vignoble de Passopisciaro. Depuis le début des années 2000, Andrea a patiemment acquis des parcelles sur les meilleurs terroirs s'étagant entre 550 et 1100 mètres d'altitude.

Conscient des conditions climatiques très particulières, sur ces versants où la température chute les après-midi d'été lorsque l'air froid descend du sommet, Andrea a eu l'excellente idée d'y planter du chardonnay à haute densité, sur sa parcelle du Guardiola située à environ 1000 mètres d'altitude sur le versant Nord du Volcan, ainsi que sur le cru Montedolce. La maturité plutôt tardive convient parfaitement à ce micro-climat qui rappelle finalement plus celui de la Bourgogne ou de la Suisse qu'un véritable climat méditerranéen.

Vendangé fin septembre, le raisin est fermenté en cuve inox (comme en Bourgogne, on cherche ici une fermentation malo-lactique complète), puis élevé pour partie en fûts de chêne, pour partie en cuve ciment.

Au final, ce grand terroir volcanique d'altitude, couplé à un élevage parfaitement intégré, donne à ce blanc des accents presque... chabliens ! Fraîcheur et tension minérale s'expriment dans des notes de fleurs blanches, de citron, de bergamote, parfaitement enrobées par des arômes d'amande grillée et de beurre frais. Le fruit est croquant, évoquant les fruits blancs frais. L'équilibre en bouche est remarquable, et l'allonge élégante et digeste, portée par une fine salinité et une subtile touche iodée. Un pur régal, qui à l'aveugle, en surprendra plus d'un !

Nous vous proposons les toutes dernières bouteilles disponibles en France... profitez-en !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 27/09/2018

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Passopisciaro - Guardiola Chardonnay - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fleurs blanches, citron, bergamote, parfaitement enrobés par des arômes d'amande grillée et de beurre frais. Le fruit est croquant, évoquant les fruits blancs frais et l'abricot.

Bouche : Très équilibrée, toucher de bouche caressant, de la tension, la finale s'étire sur des saveurs salines et une touche iodée.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques. Bar ou turbot au beurre blanc. Blanquette de volaille. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Sicilia

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique