

Gravner - Ribolla Gialla - 2007



Difficile d'imaginer une route des grands blancs italiens sans passer par le Frioul et sans s'arrêter (longuement !) chez le « maître » Gravner, celui que beaucoup d'amateurs avertis considèrent comme le plus grand vigneron de vins blancs de toute l'Italie !

Disons-le tout net, si Josko Gravner est incontestablement un vigneron d'exception, son interprétation des terroirs d'Oslavia, à la frontière slovène, est absolument unique. Il a (avec le regretté Stanislao Radikon) totalement redéfini la stylistique des vins du Frioul pour finalement obtenir ses vins de macération, à la robe orangée, qui ne ressemblent à aucun autre.

Chez Gravner, il y a d'abord le respect absolu d'un terroir exceptionnel de marnes calcaires, gréseuses, très friables, où les vignes, cultivées en bio-dynamie, vont pouvoir aller chercher en profondeur fraîcheur et minéralité. Il y a ensuite le cépage, ce Ribolla Gialla, aux gros grains à peau épaisse, au jus de prime abord acide et amer, que la macération pelliculaire, la fermentation et le très long élevage en amphore enterrées vont totalement sublimer.

Et il y a bien sûr les convictions d'un vigneron qui a lentement évolué vers une approche visant à abandonner progressivement toutes les technologies « correctives » pour revenir à une quête d'une expression originelle du vin. Pas étonnant d'ailleurs que les amphores utilisées proviennent de Géorgie, berceau mondial probable du vin, voici près de 5000 ans... Dans sa recherche, Josko privilégie un temps long, ce temps de la vigne qui affiche ici un âge fort honorable de plus de 80 ans... Le vin macère donc en amphore pendant 7 à 8 mois, avant de vieillir tranquillement dans de vieux foudres pendant 3 ou 4 ans et de passer ensuite, une fois mis en bouteille, au moins une année supplémentaire...

Aujourd'hui, ce vin orange, qui possède une résistance à l'air incomparable, offre un bouquet à nul autre pareil, entre notes fumées et même tourbées, épices (carvi, girofle), peau de fruit, écorce d'agrumes séchée, réglisse, parfums de sous-bois, encens, miel... En bouche, la minéralité, la tension, les amers nobles et les tanins composent une partition singulière et envoûtante. A condition de respecter deux règles impératives : laisser le temps au vin de s'aérer (une ouverture deux ou trois jours avant de le déguster ne lui fait absolument pas peur, bien au contraire) et le servir à une température de 15°...quasiment comme un rouge.

Vin noté 18/20 par la RVF et 92/100 par Wine Advocate/Robert Parker

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Gravner - Ribolla Gialla - 2007



Dégustation et accords

Robe : Orange, ambre

Nez : Fascinant : fumée, tourbe, encens, cire, peau de fruit, datte, zestes d'agrumes séchés, réglisse, girofle...

Bouche : La minéralité, la tension, les amers nobles et les tanins composent une partition singulière et envoûtante. Allonge spectaculaire.

Accords mets-vins : Seul, pour une première fois. On tentera sinon des plats plutôt épicés comme un porc aux cinq parfums, un canard à l'orange ou un veau aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : A servir comme un rouge, autour de 15-16°

Ouverture : Très longue aération impérative. On peut l'ouvrir 2 ou 3 jours avant!



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Venezia Giulia

Millésime : 2007

Type : Vin de macération (orange) sec

Cépage : Ribolla Gialla

Culture : Biologique et bio-dynamique