

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2021 - blanc



Fin 2012, le monde feutré des grands vins italiens a tremblé. A l'occasion d'un prestigieux concours, un jury international regroupant quelques-uns des critiques et experts les plus respectés sur la planète Vin a décerné le titre de « meilleur vin d'Italie » au Trebbiano d'Abruzzo 2007 de l'Azienda Agricola Valentini ! A la surprise générale (pour ne pas dire la stupéfaction de certains !), un blanc des Abruzzes était ainsi couronné alors que l'on attendait plutôt quelques fameux Barolo piémontais ou autre « Supers Toscans » ...

A y regarder de plus près, ce jury n'a fait que confirmer à cette occasion ce que les amateurs les plus pointus, éclairés (et chanceux !) savaient déjà : oui, la famille Valentini produit un blanc absolument hors-norme, un vin incroyablement complexe et versatile, un vin d'une profondeur et d'une sophistication aromatique uniques, un vin animé d'une vie intérieure intense, un vin au potentiel de garde incomparable, de 20 ou 30 ans, voire davantage. Bref, un blanc mythique !

Ce vin : le voici sur le « nouveau » millésime 2021, unanimement considéré comme un immense millésime en Italie. Un millésime d'équilibre et de profondeur, où le charme sensuel d'un fruit dense et mûr s'associe avec une facilité déconcertante avec une sensation de fraîcheur omniprésente, presque électrisante. La concentration et la persistance de ce vin nous font dire que l'on tient là un véritable monument, qui rayonnera au moins sur les 20 prochaines années. Issu d'une sélection drastique des plus belles grappes de Trebbiano des Abruzzes (il s'agit en fait du même cépage que le bombino bianco que l'on trouve également dans les Pouilles), le vin a été vinifié le plus naturellement du monde, en cuves neutres, avant d'être élevé en foudres anciens puis s'être tranquillement affiné, en bouteilles, pendant quatre années supplémentaires dans les caves du Domaine (c'est, ici, un minimum !). Quand leurs confrères ont déjà démarré la commercialisation de leur Trebbiano 2025, chez Valentini, on nous gratifie d'un somptueux 2021 !

Si le vignoble transalpin a également été touché par un épisode de gel début avril 2021, la suite de la saison fut bien différente ici par rapport aux vignobles français. Elle fut en effet marquée, dès le printemps et pendant une bonne partie de l'été, par un temps chaud et sec. Heureusement, quelques pluies ponctuelles, très bienfaitrices, ont permis d'éviter stress hydrique et blocages de maturité. En outre, les fortes variations de températures entre le jour et la nuit, observées en août puis en septembre, ont permis d'atteindre de superbes maturités, avec de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

concentration aromatique et des acidités bien préservées. Une matière première idéale, sélectionnée avec une exigence et une précision ultime, qui portait sur les fonds baptismaux ce millésime d'anthologie.

Il n'est pas aisé de décrire un tel vin : difficile d'éviter le piège de l'emphase tout comme celui de l'inventaire à la Prévert... En outre, comme (presque) toujours chez Valentini, ce 2021, bien que très expressif, nous paraît encore très jeune : un minimum de 5 années supplémentaires en cave s'imposeront pour approcher sa formidable complexité aromatique et son fabuleux potentiel. Au fil de son aération, on retrouve cependant ce profil kaléidoscopique et tourbillonnant qui fait le charme unique du blanc de Valentini..

On démarre sur des notes charmeuses, sensuelles, d'amande douce et de massepain, de blé mûr, d'abricot sec, de coing et de pêche, complétées d'une touche plus tonique évoquant la pomme Granny. S'ouvre ensuite un horizon plus champêtre, bucolique, évoquant les fleurs des champs séchées, les foins juste coupés, les pins et les cyprès. Les parfums d'herbes aromatiques s'élèvent du verre, complexes et frais : on pense au thym citron, au romarin, à l'eucalyptus, à la sauge, mais aussi à un estragon subtilement anisé et à une touche de laurier frais. Vient ensuite une dimension plus camphrée, pierreuse et épicée, autour de la bergamote, du poivre vert et même de l'olive verte. Une évocation de tiges de fleurs précède le retour triomphant du fruit, entre citron confit, confiture de pêche et ananas séché.

Au fil de l'aération, la rétro-olfaction révèle des arômes plus épicés : on reconnaît le gingembre, la cardamome, la livèche. Une touche de cuir neuf vient souligner l'impressionnante densité de ce Trebbiano. Quelques heures plus tard, c'est encore une autre histoire qui nous est contée : on se prend maintenant à penser "grand Bourgogne", autour de notes de noisette et d'amande torréfiées, de praliné, de beurre d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à noyau... On passe des Abruzzes à la colline de Corton ! Quel voyage...

En bouche, il se dégage de ce Trebbiano une impressionnante sensation de concentration et d'énergie fuselée. La qualité des terroirs et l'âge très avancé de ces vignes aux tout petits rendements sont pour beaucoup. La chair est fondante, posée en entame. Puis la vivacité citronnée anime cette matière crémeuse et texturée : une acidité scintillante excite nos papilles sur des saveurs de rhubarbe et d'écorces de citron. Au fil de l'aération, les amers se développent, stimulants, autour de la cardamome, du quinquina et de décoctions d'herbes aromatiques rappelant les traditionnels amari italiens. Une bouche, à la longueur impressionnante, qui n'en finit pas de se réinventer. Goûté sur deux jours, ce fabuleux Trebbiano nous a fait prendre, à chaque dégustation, de nouveaux virages sans jamais rien perdre de sa cohérence. Un vin qui ne cesse de grandir au fil de son aération.

Un vin mythique pour une émotion inoubliable. A encaver au minimum 5 ans si vous voulez approcher au plus près sa complexité unique, et à ouvrir idéalement plusieurs heures avant, voire la veille de la dégustation

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

!

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : complexe : amande, blé, abricot sec, coing, pêche, fleurs séchées, foin, pins, cyprès, thym citron, romarin, eucalyptus, sauge, laurier, bergamote, poivre, olive verte, tiges de fleurs, citron confit, confiture pêche et ananas, gingembre, livèche, cuir.

Bouche : concentration et énergie fuselée, chair fondante, posée en entame. Acidité scintillante (rhubarbe, écorces de citron), amers stimulants (cardamome, quinquina, décoctions d'herbes aromatiques). Finale à la longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Raviole farcie au potimarron, champignon et amande, linguine aux palourdes ou à la poutargue, risotto safrané aux langoustines ou aux pointes d'asperges. Plus tard, un risotto aux truffes ou aux cèpes. Des ravioles de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2031 et 2051

Température de service : 13°

Ouverture : Au moins une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Trebbiano d'Abruzzo

Cépage : Trebbiano d'Abruzzo (bombino bianco)

Culture : Biologique et bio-dynamique