

Vignai da Duline - Malvasia Chioma Integrale - 2019 - blanc



Sur cette cuvée, la « Malvoisie d'Istrie » est à l'honneur : ce cépage endémique de la péninsule d'Istrie (entre Italie, Slovénie et Croatie) donne à son meilleur des vins frais, d'un grand raffinement aromatique entre agrumes, fruits frais et herbes fines, mais il possède surtout cette capacité à transmettre avec intensité et précision les « messages » minéraux du terroir dont il est issu.

Nous sommes ici au cœur d'un des plus anciens vignobles des collines du Frioul, chez Federica Magrini et Lorenzo Mocchiutti. Ce couple au caractère bien trempé et aux convictions affirmées hérite au début des années 1990, de quelques hectares de vignes souvent plantées par le grand-père de Lorenzo, dès 1920, mais laissées à l'abandon depuis pas mal d'années.

Ils vont alors s'atteler à redonner vie à ce vignoble d'à peine 7 hectares, qui occupe, entre plaines et collines, un terroir et des sols sédimentaires complexes, mêlant calcaires, marnes grises, argiles rouges ou grès jaunes à quartz. Animés par une vision holistique de la conduite d'un vignoble, avec des convictions « bio » profondément ancrées en eux, Federica et Lorenzo croient avant tout à la capacité naturelle de la vigne à trouver ses propres équilibres.

Avec la Malvoisie d'Istrie, naturellement productive, la technique du « Chioma Integral » qui consiste à ne pas tailler la vigne pendant son cycle végétatif prend tout son sens : la plante trouve ainsi son équilibre naturel en matière de rendements. Les vieilles vignes, plantées en 1960, sur des coteaux aménagés en restanques, bénéficient d'un sol mêlant calcaires et argiles rouges, riches en oxyde de fer. Un substrat qui donne au raisin un bel équilibre entre concentration, acidité et éléments minéraux. Très peu interventionnistes à la vigne (intrants de synthèse et autres amendements sont ici bannis depuis longtemps), Federica et Lorenzo veillent ensuite à sélectionner manuellement les plus belles grappes, à partir de mi-septembre.

Après un pressurage très délicat, fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent de la façon la plus naturelle qui soit en grands fûts de chêne avant un élevage de 8 mois environ. Sur ce magnifique millésime 2019, le vin nous embarque dans un registre particulièrement sensuel et gourmand, qui n'est pas sans rappeler certaines grandes roussannes du côté de Saint-Joseph ou Saint-Péray !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On démarre sur des notes de noix de Pécan finement miellées, d'amandes rôties, de cake aux agrumes, de cannelle, de kouglof, d'ananas et de pêche jaune. Au fil de l'aération, l'atmosphère se rafraîchit : on perçoit désormais des notes de citron ou d'orange givrée, de lassi et de beurre froid, de verveine, de cerfeuil et de camomille, mâtinées d'un soupçon de cardamome. Doté d'un bouquet très élégant, le vin se déploie peu à peu sur une gamme aromatique aérienne, entre sauge, thym frais, cerfeuil, eucalyptus, citron vert, fruits blancs et nectarine, parcourue d'une touche iodée particulièrement rafraîchissante. On est progressivement passé de la sensualité d'un été ensoleillé à la fraîcheur printanière !

La bouche est particulièrement enjouée, autour de saveurs de prunes jaunes et vertes, de coing et d'abricot encore acidulé. On retrouve de fins amers stimulants, évoquant les écorces d'agrumes. On aime en bouche cette belle complexité, toute en nuances : le vin se montre fluide, poivré et dynamique, doté d'un grain de texture très fin. La finale est remarquable de précision et de dynamisme.

Voici un compagnon tout trouvé pour accompagner d'ici trois ans une volaille à l'estragon, un coquelet à la sauge et aux navets nouveaux ou encore, des tagliatelles à la crème de gorgonzola et aux poireaux. A découvrir d'urgence !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vignai da Duline - Malvasia Chioma Integrale - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : A la fois sensuel et frais : noix de Pécan miellées, amandes rôties, cake aux agrumes, cannelle, kouglof, ananas et pêche jaune. Citron ou orange givrée, lassi et beurre froid, verveine, cerfeuil et camomille. Cardamome.

Bouche : Enjouée, autour de saveurs de prunes jaunes et vertes, de coing et d'abricot encore acidulé. On retrouve de fins amers stimulants, évoquant les écorces d'agrumes. Le grain de texture est fin et la finale remarquable de précision et de dynamisme

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, une volaille à l'estragon, un coquelet à la sauge et aux navets nouveaux ou encore, des tagliatelles à la crème de gorgonzola et aux poireaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Venezia

Cépage : Malvasie d'Istrie

Culture : Biologique et bio-dynamique