

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2016 - 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 ou autre Sassicaia toscan...

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. Bref, un blanc mythique !

Ce vin : le voici sur le « nouveau » millésime 2016. 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 plusieurs années dans les caves du Domaine.

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 2016 nous paraît encore très jeune : quelques années supplémentaires en cave vont de toute évidence démultiplier sa complexité aromatique et révéler 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 fruits bien mûrs, autour de la poire, de la pêche et de la confiture de prunes, on fait un petit détour par le foin, la paille fraîche et les flocons d'avoine, on plonge ensuite dans un panier d'herbes aromatiques entre le romarin, l'origan et la sauge. Les extraits d'agrumes sont là, autour de la bergamote, du kumquat et du zeste de citron confit. Une note fumée, une autre camphrée précèdent des évocations chlorophylliennes de feuille de céleri et de peau de concombre. Vient maintenant la ciboulette et l'ail des ours. On pense même à une touche lactique rafraîchissante évoquant un lassi glacé ou un célèbre fromage

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

frais aux herbes fines. C'est un festival !

En bouche, c'est la sensation de fraîcheur et de vivacité juteuse qui nous transporte aujourd'hui, sur des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de jus de citron et de prune verte finement acidulée. Là encore, au fil de son aération (nous l'avons dégusté sur deux jours !), le vin révèle sa complexité sous-jacente par touches successives. Tantôt plus crémeux, sur les fruits compotés, tantôt svelte et fougueux comme un jeune pur-sang, il n'a pas fini de nous faire voyager. On a presque envie de dire qu'il n'a même pas encore franchi la ligne de départ !

Un vin mythique pour une émotion inoubliable. A encaver au moins 5 ans.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Versatile, complexe : poire, pêche et confiture de prunes, foin, paille, flocons d'avoine, romarin, origan et sauge, bergamote, kumquat, zeste de citron vert, une note camphrée, feuille de céleri, peau de concombre, ciboulette, ail des ours, lassi

Bouche : Fraîcheur et vivacité juteuse, sur des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de jus de citron et de prune verte finement acidulée. Il se complexifie au fil de l'aération : tantôt plus crémeux, sur les fruits compotés, tantôt svelte et fougueux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

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