

Pieropan - Soave Classico La Rocca - 2019 - blanc



Nous sommes heureux de faire étape pour la première fois dans le cœur historique de l'appellation de Soave, chez Pieropan. Deux siècles déjà que cette famille installée dans le village de Soave, au Palazzo Pullici, s'illustre dans la valorisation de ces terroirs de coteaux, tout autour du village, et magnifie le traditionnel garganega (parfois assemblé avec du trebbiano).

On doit le visage moderne de ce domaine de référence à Leonildo Pieropan, brillant œnologue qui, depuis son arrivée au domaine dans les années 1970, n'a cessé de sélectionner les meilleurs terroirs de l'appellation et d'affiner la mise en valeur de leur identité, dans des vins de haute volée. Disparu en 2018, ce sont aujourd'hui ses fils, Andrea et Dario, qui poursuivent ce travail d'orfèvre qui vaut aux vins de Pieropan un large succès, bien au-delà des frontières italiennes.

La cuvée parcellaire La Rocca est issue d'une vigne de garganega plantée à flanc de colline, sur les pentes du Monte Rochetta, juste en contrebas de l'emblématique château médiéval qui surplombe la ville de Soave. Ici, les vignes âgées entre 10 et plus de 50 ans occupent un terroir argilo-calcaire, orienté au Sud-Ouest, situé entre 200 et 300 mètres d'altitude. Adeptes depuis très longtemps déjà d'une culture biologique, respectueuse de la vie des sols, les Pieropan veillent également à limiter les rendements (en ne laissant pas plus de 8 bourgeons par pied). Ici, les raisins restent assez petits. Ils sont récoltés tardivement, courant octobre, à la recherche de concentration aromatique et de maturité sur ce terroir au micro-climat plutôt frais.

Après une courte macération pelliculaire, le vin est ensuite vinifié et élevé en foudres et grandes barriques, sur lies fines et sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois. Période pendant laquelle il va développer sa personnalité aromatique complexe, expressive, et cette profondeur de texture qui en fait l'un des crus les plus mémorables et recherchés de l'appellation.

Sur ce millésime 2019 aux rendements particulièrement bas, la cuvée La Rocca offre un profil bien mûr et sensuel, d'une densité impressionnante, qui la destine clairement à la table, autour de plats familiaux et généreux. Le nez s'ouvre sur des notes de poires et de pommes compotées, d'ananas, de coing et de coulis d'abricot, qui ne sont pas sans nous rappeler quelques grands blancs du Rhône méridional. Quelques fleurs exotiques et grasses ajoutent à l'impression de sensualité, elles s'équilibrent parfaitement avec une note plus tonique de crème de citron,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de verveine et de feuille de citronnelle. Une touche aquatique évoquant algues et fleurs d'eau plane également au-dessus du verre.

En bouche, le fruit se montre ample, juteux et particulièrement savoureux, sur des saveurs franches de poire Williams, de fruits à noyau miellés, de banane, de mangue mais aussi d'orange confite ou de mandarine. Un ensemble gourmand mais subtilement épicé, autour de poivres subtils et d'une nuance safranée. Avec sa finale dense mais toujours en mouvement, ce magnifique Soave Classico La Rocca nous ouvre l'appétit et nous donne furieusement envie de nous attabler autour d'un plat de spaghetti alle vongole, ou d'une « saltimbocca » de veau accompagnée de gnocchis à la crème de parmesan... Si vous optez pour une gastronomie française, misez sur une blanquette de volaille ou des bouchées à la Reine...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico La Rocca - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Sensuel, gourmand : poires et pommes compotées, ananas, coing, mangue et coulis d'abricot, fleurs exotiques et fleurs d'eau, crème de citron, verveine et feuille de citronnelle. Algues.

Bouche : Ample, juteuse et particulièrement savoureuse, sur des saveurs franches de poire Williams, de fruits à noyau miellés, de banane, de mangue mais aussi d'orange confite ou de mandarine. Finale subtilement relevée de poivres et safran

Accords mets-vins : Spaghetti alle vongole, ou une « saltimbocca » de veau accompagnée de gnocchis à la crème de parmesan... Si vous optez pour une gastronomie française, misez sur une blanquette de volaille ou des bouchées à la Reine...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Cépage : Garganega

Culture : Biologique