

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2017 - 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 2017. 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 2017 nous paraît encore très jeune : quelques années supplémentaires en cave s'imposeront pour mieux révéler sa 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 évocations de paysages champêtres en été, de blé mûr, de foin juste coupé, de pin et de cyprès, d'herbes séchées où l'on reconnaît thym, romarin, eucalyptus ou laurier. Vient ensuite une dimension plus camphrée et épicée, entre bergamote, poivre vert et une touche d'olive verte. Une évocation de fleurs à bulbe, entre tulipe et jonquille, précède l'expression du fruit autour de la pomme juste tranchée, du coing frais, du noyau de pêche et d'une touche d'ananas. Au fil de l'aération, la rétro-olfaction révèle des arômes plus racinaires et épicés : on reconnaît le gingembre et le radis noir, la cardamome, le topinambour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou le céleri. 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 torréfiée, de praliné, de beurre d'agrumes, de fleurs blanches, de verveine et de fruits à noyau... Quel voyage !

En bouche, il se dégage du vin une impressionnante sensation de puissance fuselée, de concentration malgré un niveau d'alcool très modéré (12.5°). La qualité des terroirs et l'âge très avancé de ces vignes aux tout petits rendements y sont pour beaucoup. Puis vient une sensation de fraîcheur et de vivacité qui anime une matière texturée et excite nos papilles sur des saveurs de rhubarbe et d'écorces d'agrumes. Au fil de l'aération, les amers se développent, stimulants, autour d'épices vertes 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 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 la veille de la dégustation!

Avis aux amateurs : voici les tout derniers flacons du millésime 2017. C'est maintenant, pour 24 Heures Chrono seulement !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Versatile, complexe : blé mûr, foin, pin et cyprès, herbes séchées (thym, romarin ou laurier), bergamote, camphre, poivre vert, olive verte, tige de tulipe, jonquille, pomme tranchée, coing, noyau de pêche, ananas, gingembre, céleri, cardamome, cannelle

Bouche : Puissance fuselée, fraîcheur et vivacité juteuse, sur des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de jus de citron et de prune verte acidulée. De fins amers herbacés évoquant un amaro. Enorme persistance.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

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