

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2018 - blanc



Fin 2012, le monde très établi 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 du « mondovino » 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 au nez et à la barbe de quelques fameux Barolo ou autre Sassicaia toscane...

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 2018, un millésime de chair, de puissance aromatique et d'énergie. Si dans certains vignobles du Nord de l'Italie, 2018 fut marqué par un été assez frais et humide, il n'en a rien été dans les Abruzzes, où le temps fut sec et bien chaud, après un printemps relativement bien arrosé. 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 (le plus vieux remonte à la fin du 18ème siècle !) 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 2018 nous paraît encore très jeune : quelques années supplémentaires en cave s'imposeront pour mieux révéler sa complexité aromatique, sa finesse de texture 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 fruits bien mûrs, autour de la pêche jaune et de l'abricot juteux, du coing et du melon. S'ouvre ensuite un paysage champêtre, au cœur de l'été, aux parfums d'herbes sèches, de cyprès, de romarin, de feuille de laurier et de foin juste coupé. Une note

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plus fraîche de fougère et de sous-bois humide précède des agrumes doux, autour du citron de Menton confit, de l'orange et d'un pamplemousse jaune bien sucré. Le sol s'exprime dans un registre délicatement fumé, évoquant quelques éclats de silex, mais aussi dans une dimension camphrée et épicée, entre bergamote, poivre vert et olive verte. Des notes suaves de miel d'acacia ou de lavande, de gâteau à la pêche et de pain toasté précèdent le retour des agrumes : on pense maintenant à un jus de citron vert, tonique et frais. Au fil de l'aération, la rétro-olfaction révèle des arômes plus relevés : on reconnaît le gingembre, la cardamome et le radis noir. 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 et de fruits à noyau beurrés... Un véritable voyage initiatique !

En bouche, il se dégage du vin une impressionnante sensation de puissance fuselée, de concentration avec une belle richesse en extraits secs. Mais ici, aucune sensation de lourdeur : la matière se montre fluide, souple, toujours en mouvement, porté par un grésillement minéral, comme autant de minuscules éclats de roche qui s'accrochent et excitent nos papilles. La qualité des terroirs et l'âge très avancé de ces vignes aux tout petits rendements y sont pour beaucoup. La fraîcheur et la vivacité des agrumes animent un milieu de bouche texturé et tonique. Au fil de l'aération, les amers se développent, stimulants, autour d'épices vertes, de la feuille de laurier 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 voire 10 ans si vous voulez approcher au plus près sa complexité unique, et à ouvrir idéalement la veille de la dégustation! Comme le dit Francesco Paolo Valentini : « ce vin se réveille lentement »... A bon entendre.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : pêche jaune, abricot, coing, melon, cyprès, romarin, feuille de laurier, foin, fougère, sous-bois, citron, orange, pamplemousse jaune, silex, bergamote, poivre vert, tapenade d'olive verte, miel d'acacia, pain toasté, gingembre, cardamome

Bouche : Puissance fuselée, matière fluide, souple, toujours en mouvement, éclats de roche qui excitent nos papilles, fraîcheur et vivacité des agrumes, autour d'épices vertes, de feuille de laurier et de décoctions d'herbes aromatiques. Enorme persistance.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2048

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