

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2019 - 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, de 20 ou 30 ans, voire davantage. Bref, un blanc mythique !

Ce vin : le voici sur le « nouveau » millésime 2019, un millésime plus frais que ses prédécesseurs, aux rendements très faibles, qui a donné un des plus excitants Trebbiano jamais goûté chez Valentini. 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 2019 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 notes d'amande douce, de blé mûr, d'abricot sec et de peau de pêche. S'ouvre ensuite un horizon plus champêtre, bucolique, évoquant les fleurs des champs séchées, les foin justes coupés, les pins et les cyprès. Les parfums d'herbes aromatiques s'élèvent du verre, complexes et frais : on pense au thym citron, au romarin, à l'eucalyptus et à une touche de verveine citronnée. Vient ensuite une dimension plus camphrée et épicée, entre bergamote, poivre vert et une touche d'olive

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

verte. Une évocation de tulipes et de jonquilles précède l'expression triomphale du fruit autour de la pomme Golden bien mûre, du coing frais, de la pêche blanche et d'une touche d'ananas.

Au fil de l'aération, la rétro-olfaction révèle des arômes plus épicés : on reconnaît le gingembre, la cardamome, le topinambour 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 crème à l'amande, de beurre d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à noyau... Le vin lorgne du côté d'un Corton-Charlemagne signé Coche-Dury ! Quel voyage...

En bouche, il se dégage de ce Trebbiano, en tout point exceptionnel, une impressionnante sensation de concentration et d'énergie fuselée. La qualité des terroirs et l'âge très avancé de ces vignes aux tout petits rendements (c'est particulièrement vrai en 2019) y sont pour beaucoup. Fraîcheur et vivacité animent une matière crémeuse et texturée en entame : une acidité scintillante excite nos papilles sur des saveurs de rhubarbe et d'écorces d'agrumes. Au fil de l'aération, les amers se développent, stimulants, autour de la cardamome, du quinquina 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 plusieurs heures avant, voire la veille de la dégustation !

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : complexe : amande, blé, abricot sec, pêche, fleurs séchées, foin, pins, cyprès, thym citron, romarin, eucalyptus, verveine citronnée, bergamote, poivre vert, olive verte, tulipes, jonquilles, pomme Golden, coing, ananas, gingembre, cardamome, cuir ...

Bouche : concentration et énergie fuselée, matière crémeuse et texturée. Acidité scintillante (rhubarbe, écorces d'agrumes), amers stimulants (cardamome, quinquina, décoctions d'herbes aromatiques). Finale à la longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Raviole farcie au potimarron, champignon et amande, linguine aux palourdes ou à la poutargue, risotto safrané aux langoustines ou aux pointes d'asperges. Plus tard, un risotto aux truffes ou aux cèpes. Des raviolis de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2049

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