

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Pieropan - Soave Classico - 2023 - blanc



Pendant sa longue carrière Leonildo Pieropan 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.

Leur emblématique Soave Classico, produit par la famille depuis plus d'un siècle, est issu d'une sélection de parcelles plantées très majoritairement de garganega (à 90%) et de trebbiano de Soave, sur les meilleurs coteaux tout autour du village, au cœur de l'appellation historique (« Classico »). Majoritairement exposées à l'Ouest, les vignes âgées entre une dizaine d'années et plus de 60 ans occupent des pentes aux sols volcaniques typiques de la région.

Soucieux de préserver dans cette cuvée tout l'éclat et le message du fruit, les Pieropan vinifient ce Soave Classico uniquement en cuves béton : l'élevage sur lies fines se poursuit jusqu'au printemps suivant la récolte.

Dès le premier nez, très expressif et charmeur, on plonge dans un verger luxuriant, ployant sous le poids des fruits mûrs : on reconnaît la poire, la pêche, la pomme Reinette mais aussi le melon. On se régale d'une pâte de fruit à l'abricot et de parfums plus tropicaux, rappelant papaye et goyave. S'élèvent ensuite du verre des notes aux accents mentholés, quelques herbes séchées, entre estragon, origan et cerfeuil. Une touche muscatée précède de suaves évocations de sucre d'orge, avant que l'horizon olfactif ne se resserre et se dynamise sur une touche nette de citron confit. Tout au long de la dégustation, un voile crayeux plane au-dessus du verre, rejoint, après une longue aération, par une touche plus lactée évoquant un yogourt aux morceaux de poire et de pomme.

La bouche ample, en parfaite cohérence avec le nez, est animée par de beaux équilibres acidulés. Les fruits blancs et jaunes sont rapidement rejoints par des notes énergiques de berlingot aux agrumes, de jus de pamplemousse et de zeste d'orange. La finale, texturée et étirée par une arête saline, offre un relief épicé, presque pimenté, qui la rend particulièrement salivante. La persistance est étonnante à ce niveau.

Ce Soave Classico n'a décidément rien de classique et nous montre à quel point Pieropan a su tirer cette appellation vers le haut. Il nous invite à passer à table pour accompagner une terrine de poissons, une mortadelle, une salade russe ou une Piémontaise. Autre option, un poulet à l'estragon. Un régal, très abordable.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, belle brillance

Nez : expressif et charmeur : poire, pêche, pomme Reinette, melon, pâte de fruit à l'abricot, papaye, goyave, estragon, origan, cerfeuil, touche muscatée, sucre d'orge, citron confit, voile crayeux, yogourt aux morceaux de poire et de pomme.

Bouche : ample, animée par de beaux équilibres acidulés. Fruits blancs et jaunes, berlingot aux agrumes, jus de pamplemousse, zeste d'orange. Finale texturée et étirée par une arête saline, offrant un relief épicé, presque pimenté.

Accords mets-vins : une terrine de poissons, une mortadelle, une salade russe ou une Piémontaise. Autre option, un poulet à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Cépage : Garganega (85%), trebbiano de Soave

Culture : Biologique