

Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2022 - blanc



Première cuvée parcellaire imaginée par le grand Leonildo Pieropan, dès 1971, Calvarino a fêté son 50ème millésime. Ce vin identitaire, qui a totalement rebattu les cartes de ce que l'on pouvait attendre d'un Soave ancré dans son terroir, provient d'un assemblage où domine le traditionnel Garganega, complété avec 30% environ cette année de Trebbiano di Soave. Les vignes de coteaux, âgées de 30 à 60 ans, sont situées à 300 mètres d'altitude environ, sur le secteur orienté au Nord-Ouest de Cavarino, là où l'aventure viticole de la famille Pieropan a commencé dès 1901.

Les sols sont composés de roches volcaniques, riches en basalte et tuffeaux de l'ère Eocène. Les vendanges manuelles sont effectuées en deux temps, en septembre pour le trebbiano di soave, et en octobre pour le plus tardif garganega. Soucieux de conserver cette tension et cette fraîcheur qui signent ce cru de Calvarino, Andrea et Dario Pieropan privilégient, comme leur père avant eux, un élevage en cuve ciment, sur lies fines, pendant une année, avant de laisser le vin s'affiner en bouteille.

Au premier nez, c'est bien l'empreinte minérale qui s'élève du verre, une empreinte verticale, élégante et aérienne, évoquant une poussière de roche et de délicates notes fumées de cendre froide. On aime aussi la sensation de fraîcheur qui envahit progressivement l'atmosphère autour de notes de pétrichor et de caillou mouillé, mais aussi de pomme Granny et de quelques herbes fines, entre sauge et origan frais. Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale s'affirme autour de douces senteurs de jasmin, de genêt, de miel d'acacia ou de lavande, et même d'une pointe d'essence de rose. Puis le fruit revient en force, sur des notes de pêche blanche, d'abricot et une once de poire. Il se dégage maintenant une atmosphère estivale, lumineuse : on pense aux fenaisons en train de sécher au soleil dans les champs, aux vergers ployant sous le poids de fruits mûrs et juteux.

En bouche, la texture est fuselée autour d'une trame à la fois acidulée et légèrement empyreumatique. Elle semble constellée d'éclats de silex qui s'accrochent sur les papilles pour mieux les stimuler. Le jus salivant, gorgé de saveurs de fruits à noyau, est tendu par les amers délicats des zestes d'agrumes, de la Trévis et du poivre vert. La finale s'étire sur une touche pierreuse et quelques épices sèches subtiles, entre safran et clou de girofle. La longueur est substantielle.

On recommandera sur ce Soave Calvarino résolument ancré dans son

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

terroir volcanique, au potentiel gastronomique évident, une tarte aux légumes d'été, un poulet frit au citron ou encore un risotto aux gamberos rosso. Un pur régal.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : aérien et élégant : poussière de roche, cendre froide, pétrichor, caillou mouillé, pomme Granny, sauge, origan frais, jasmin, genêt, miel d'acacia ou de lavande, essence de rose, pêche blanche, abricot, poire.

Bouche : texture fuselée, trame acidulée et légèrement empyreumatique, constellée d'éclats de silex. Jus salivant, gorgé de saveurs de fruits à noyau, tendu par les amers délicats (zestes d'agrumes, Trévis, poivre vert). Finale pierreuse et aux épices subtiles.

Accords mets-vins : une tarte aux légumes d'été, un poulet frit au citron ou encore un risotto aux gamberos rosso.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Cépage : Garganega, trebbiano de Soave

Culture : Biologique