

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2020 - 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 piémontais ou autre « Supers Toscans » ...

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 2020, un millésime d'équilibre et de profondeur, de chair fondante, de parfaite concentration et d'énergie citronnée, tout simplement « envoûtant », pour reprendre les mots du célèbre critique Eric Guido pour Vinous. 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 quatre années supplémentaires dans les caves du Domaine (c'est, ici, un minimum !).

La saison 2020 a été marquée par un hiver plutôt doux, entraînant un débourrement assez précoce. Les pluies fin mai, puis, en juillet, ont permis d'assurer une bonne croissance végétative et surtout d'éviter un stress hydrique devenu de plus en plus fréquent dans cette région où soleil et chaleur sont désormais la norme. En outre, la baisse des températures observée début août suivie d'un temps plus chaud et ensoleillé ont permis de parfaire des maturités très abouties pour le trebbiano, avec une belle préservation des acidités (tartriques surtout). Une matière première idéale, sélectionnée avec une exigence et une précision ultime, qui portait sur les fonts baptismaux ce millésime d'anthologie.

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,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

comme (presque) toujours chez Valentini, ce 2020 nous paraît encore très jeune : un minimum de 5 années supplémentaires en cave s'imposeront pour approcher sa formidable 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, de coing et de peau de pêche. S'ouvre ensuite un horizon plus champêtre, bucolique, évoquant les fleurs des champs séchées, les foins juste 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, à la sauge et à une touche de laurier frais. Vient ensuite une dimension plus camphrée, pierreuse et épicée, autour de la bergamote, du poivre vert et même de l'olive verte. Une évocation de tiges de fleurs précède le retour triomphant du fruit, entre citron confit, confiture de pêche et ananas.

Au fil de l'aération, la rétro-olfaction révèle des arômes plus épicés : on reconnaît le gingembre, la cardamome, la livèche. 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 et d'amande torréfiées, de praliné, de beurre d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à noyau... On pense des Abruzzes à la colline de Corton ! Quel voyage...

En bouche, il se dégage de ce Trebbiano 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 sont pour beaucoup. La chair est fondante, posée en entame. Puis la vivacité citronnée anime cette matière crémeuse et texturée : une acidité scintillante excite nos papilles sur des saveurs de rhubarbe et d'écorces de citron. 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 qui ne cesse de grandir au fil de son aération.

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 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Trebbiano d'Abruzzo - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : complexe : amande, blé, abricot sec, coing, pêche, fleurs séchées, foin, pins, cyprès, thym citron, romarin, eucalyptus, sauge, laurier, bergamote, poivre, olive verte, tiges de fleurs, citron confit, confiture pêche et ananas, gingembre, livèche, cuir.

Bouche : concentration et énergie fuselée, chair fondante, posée en entame. Acidité scintillante (rhubarbe, écorces de citron), 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 ravioles de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2030 et 2050

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