

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2017



Francesco Cirelli fait incontestablement partie de cette nouvelle génération d'artisans-vignerons italiens, non seulement très talentueux et inspirés, mais surtout bien décidés à renouer avec une viticulture authentique, en symbiose avec la nature, exigeante et précise, mais toujours au service des terroirs et non du « tiroir-caisse ».

Nous sommes en 2003 quand cet œnologue de formation, passé par plusieurs grands domaines italiens et étrangers, se décide à retourner dans son pays natal, dans les Abruzzes. Il se porte acquéreur, avec son épouse, d'une ancienne ferme comptant une vingtaine d'hectares, à 9 kilomètres à peine de la Mer Adriatique. Ici, la vigne occupe des coteaux argilo-calcaires, orientés au Sud-Est, et les cépages traditionnels, Trebbiano et Montepulicino, s'épanouissent en symbiose totale avec les autres productions de cette véritable « ferme » biologique : oliviers, figuiers et quelques graminées céréalières. Malgré un climat très sec, elles ne sont pas irriguées : Francesco croit avant tout à la capacité naturelle de la vigne à aller chercher en profondeur, dans son terroir, ce dont elle a besoin. Même au prix de rendements très bas...

Francesco signe son premier millésime en 2008 : 10 ans plus tard, ses vins figurent parmi les incontournables de la prestigieuse appellation « Abruzzo » et plus globalement du vignoble italien. Il signe des vins vibrants et vivants, toujours incroyables de sophistication aromatique, de finesse et de fraîcheur. Ce Trebbiano d'Abruzzo 2017 en fait une démonstration brillante ! Francesco fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage en amphore, particulièrement maîtrisés, après une période de 24 heures de macération pelliculaire avant le pressage. Les amphores de 800 litres, fabriquées du côté de Florence, sont dotées de couvercles inox particulièrement étanches, afin d'éviter toute oxydation, de limiter l'évaporation et de conserver ainsi un maximum de fraîcheur dans le vin.

La complexité et les équilibres naturels de ce vin sont tout bonnement bluffants aujourd'hui. Après une bonne aération, il exhale de fins arômes floraux et épicés qui nous emmènent dans un paysage singulier, entre herbes aromatiques séchées, résine, genêt, houblon, menthe poivrée et une note légèrement camphrée évoquant l'armoise ou quelques autres plantes chères aux herboristes. On aime les arômes bien mûrs de peaux de fruits blancs, de poire et de prune rouge, qui s'équilibrent avec des notes plus fraîches et toniques de pomme Granny, de zestes de citron et même une touche de réglisse.

La bouche est généreuse, veloutée et gourmande en entame, mais toujours stimulée par une fine amertume : on pense au citron confit, à l'amande fraîche et au poivre. La finale aux accents empyreumatiques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

impressionne par son allonge et sa netteté. Un grand blanc intègre et vivant, qui nous raconte avec une sorte de poésie et d'évidence l'identité de ce terroir d'exception. Superbe.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 26/09/2019

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cirelli - Trebbiano d'Abruzzo Amphora - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Herbes aromatiques séchées, résine, genêt, houblon, menthe poivrée et une note légèrement camphrée évoquant l'armoise. Peau de poire, prune rouge, pomme Granny. Zestes de citron, une touche de réglisse.

Bouche : Entame généreuse, veloutée. De fins amers stimulent le milieu de bouche, sur le citron confit et l'amande fraîche. Longue finale, vibrante, aux accents empyreumatiques et poivrés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable : & heure au moins, ou carafage.



Caractéristiques techniques

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Trebbiano

Culture : Biologique et bio-dynamique