Kamara Winery - Pure Nimbus Albus - 2018

Certains d'entre vous le savent, si nous défendons, dans nos choix, une viticulture éminemment respectueuse des terroirs et de l'environnement, très majoritairement biologique et bio-dynamique, nous ne faisons en revanche pas partie des « militants » de la cause des vins « naturels » (sans aucun soufre ajouté). Trop d'expériences malheureuses peut-être… avec des vins instables, aux aromatiques déviantes… Heureusement, il nous arrive parfois de goûter à des cuvées « nature » et d'éprouver un plaisir immense : leur souffle, leur pureté, leur caractère vivant mais précis et parfaitement défini, peuvent incontestablement nous porter très haut. C'est bien le cas avec ce singulier et brillant Pure Nimbus Albus !

Les Kioutsoukis, vignerons bio-dynamistes de tout premier plan installés dans le Nord de la Grèce, près de Thessalonique, ont choisi d'assembler à parts égales, assyrtiko et malagousia. Les raisins proviennent de jeunes vignes plantées sur des sols limono-argileux, sur des coteaux exposés à l'Est, protégés des trop fortes chaleurs diurnes. Comme tout le vignoble familial, la culture biologique et bio-dynamique est ici la règle.

Dimitrios veille à cueillir des raisins parfaitement sains sans chercher de trop haute maturité afin de limiter, in fine, le niveau d'alcool (autour de 12°) et de préserver une indispensable fraîcheur. De même, après une rapide macération pelliculaire (une journée), la fermentation et l'élevage sur lies se font en cuves inox, pour préserver tension et pureté des arômes.

Derrière cette robe aux reflets verts, légèrement nuageuse, se livre un vin d'une belle intensité aromatique : les notes botaniques de camomille, d'eucalyptus, de lavande, de thé vert et de fenouil sauvage se combinent à un fruit juteux et frais, entre poire, pomme Granny et une touche d'abricot. Une nuance d'agrumes (kumquat, citron vert) apporte une dimension tonique et stimulante. Ce « Nimbus Albus » se montre décidément d'une grande subtilité : dotée d'un fruit particulièrement juteux, la bouche dégage une sensation de fraîcheur épicée très salivante, évoquant le poivre de sichuan. Dynamique, plein et stimulant, voici un vin qui nous fait voyager dans des contrées singulières, entre verger ensoleillé en été, prairie fleurie au printemps et bord de mer. A découvrir absolument !

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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Kamara Winery - Pure Nimbus Albus - 2018

Dégustation et accords

Robe : Reflets verts, légèrement nuageuse

Nez : Singulier et frais : camomille, eucalyptus, lavande, thé vert et fenouil. Poire, pomme Granny et une touche d'abricot. Citron vert, kumquat. Une note caramélisée.

Bouche : Pure, fraîche et stimulante. Une dimension épicée revigorante, sur le poivre de sichuan. Belle finale, droite, tonique.

Accords mets-vins : Saltimbocca à la sauge, légèrement crémée. Poulet à l'estragon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : PGI Thessaloniki

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sans ajout de soufre

Cépage : Malagousia (50%), assyrtiko (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique