Roagna - Derthona Montemarzino - 2016

Nous voici de retour au cœur du Piémont, entre Barbaresco et Barolo, chez une des plus anciennes familles vigneronnes de la région, les Roagna. Après vous avoir fait découvrir leur superbe assemblage de chardonnay et de nebbiolo vinifié en blanc (la cuvée Solea), nous mettons le cap cette fois sur un cépage peu connu, typique de la région de Tortona (anciennement appelée Derthona), le Timorasso.

Les amateurs de grands vins du Piémont le savent : Luca Roagna, 5ème génération, a fait ses preuves depuis longtemps déjà. Alors qu'il vient de fêter ses 40 ans, il a déjà 18 millésimes à son actif et continue à impressionner la planète vins par la pureté d'expression des terroirs qu'il parvient à transmettre dans ses micro-cuvées parcellaires que le monde entier s'arrache...

Une qualité exceptionnelle que l'on doit en grande partie à la curiosité insatiable dont fait preuve Luca et au soin quasiment maniaque qu'il porte au travail des vignes, conscient du patrimoine exceptionnel de vieilles vignes dont il a hérité, sur certains des meilleurs terroirs marno-calcaires de tout le Piémont. S'il ne revendique aucun label, tout est fait ici dans le respect le plus total de la plante, pour favoriser son bien-être et cette symbiose naturelle avec son environnement !

A travers cette cuvée, Luca se penche sur un pan de l'histoire multiséculaire de la vigne dans la région de Derthona, aujourd'hui appelée Tortona. Et d'un cépage emblématique, le Timorasso, malheureusement oublié par la viticulture « moderne » au bénéfice de variétés plus internationales et… standardisées. Des écrits du 15ème siècle nous montrent qu'il est déjà utilisé à l'époque pour produire les vins parmi les plus réputés du Piémont. Les vignes proviennent ici d'une parcelle d'un hectare environ, située sur la commune de Montemarzino, à 400 mètres d'altitude environ. Agées de 35 ans en moyenne, elles s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, caillouteux et très riche en calcaires actifs.

Fermenté sur levures indigènes, puis élevé pendant deux années en grands fûts de chêne français, ce « Derthona Montemarzino » s'ouvre aujourd'hui sur un bouquet complexe et très expressif qui mêle la prune, la pomme Granny, la peau d'orange, le citron confit, la pierre à fusil, la craie, une touche pétrolée, une autre de cire d'abeille mais aussi de nombreuses évocations florales et herbacées. On pense à la marguerite, à la camomille, à la tulipe et au pollen, ou encore à la menthe et à la sauge. Plus il s'aère, plus il se montre tonique et épicé, entre gingembre, wasabi et poivre noir.

On retrouve en bouche cette belle complexité : à la fois dense et crémeux

en attente, le vin offre ensuite une bonne tension calcaire et une vraie vivacité. Droit, très long, il n’en finit pas de s’étirer en d’infinies nuances fruitées et épicées. Un grand vin, singulier et succulent !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 05/10/2019

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Roagna - Derthona Montemarzino - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Prune, pomme Granny, peau d’orange, citron confit, pierre à fusil, craie, une touche pétrolée. Cire d’abeille. Marguerite, camomille, tulipe et pollen. Menthe et sauge. Plus il s’aère, plus il se montre épicé, entre gingembre, wasabi et poivre noir.

Bouche : A la fois dense et crémeux en attente, le vin offre ensuite une bonne tension calcaire et une vraie vivacité. Droit, très long, il n’en finit pas de s’étirer en d’infinies nuances fruitées et épicées.

Accords mets-vins : Crabe farci. Tajine ou couscous de poissons. Crustacés en sauce.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Derthona (Colli Toronesi)

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Timorasso

Culture : Biologique