Artemis Karamolegos - Santorini - 2018

Gros coup de cœur pour ce superbe blanc, résolument minéral, maritime et charmeur, tout droit venu de l'île de Santorin ! C'est sous le soleil grec, au cœur des Cyclades, qu'Artemis Karamolegos poursuit avec constance, rigueur et une réussite éclatante l'œuvre initiée par son grand-père au début des années 1950.

A travers cette cuvée qui fait la part belle au cépage phare de l'île, l'Assyrtiko, Artemis cherche à révéler l'âme des vins de Santorin, avec leur minéralité saline caractéristique. Il privilégie une sélection de vieilles vignes, plutôt plantées en altitude, dont certaines ont dépassé le siècle. Principalement situées sur les villages de Pyrgos, Exo Gonia et Megalochori, elles sont profondément ancrées dans ces fameux sols d'origine volcanique mêlant pierre-ponce, pouzzolane et cendres. L'omniprésence des embruns marins apportent en outre cette dimension iodée si caractéristique.

Si l'Assyrtiko domine l'assemblage (à 90%), la présence de l'aromatique et très rare Aidani ainsi que de l'Athiri renforce encore la complexité de ce vin. Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément avant d'être assemblés et élevés sur lies pendant environ 6 mois supplémentaires.

Ce superbe 2018 nous régale dès le premier nez, avec ses notes résolument iodées et maritimes, évoquant les pinces de crustacés ou l'encre de seiche. Vient ensuite une dimension minérale plus terrienne et fumée. L'éclat du fruit, entre pomme verte et pêche blanche, se marie avec des notes florales délicates évoquant le jasmin et le chèvrefeuille, mais aussi la menthe séchée et la coriandre fraîche, une nuance de beurre froid, ou encore les écorces d'agrumes.

On retrouve dans une bouche énergique et parfaitement équilibrée cette minéralité omniprésente, qui nous donne l'impression de sucer le caillou. La rétro-olfaction mêle des notes résolument grillées de pierre à fusil, de céréales torréfiées, avec des évocations franches de fruits à noyau bien mûrs et juteux complétées d'une nuance exotique (on pense à la grenade). La finale n'est pas en reste, droite, très longue, portée par une dimension florale rafraîchissante et quelques épices comme le gingembre.

Absolument superbe de bout en bout, ce Santorini 2018 est un incontournable de cette rentrée : avis aux amateurs !

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

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Elégant et minéral : pinces de crustacés, encre de seiche. Puis une dimension plus terrienne et fumée (pierre-ponce). Pomme verte et pêche blanche. Jasmin et chèvrefeuille, menthe séchée, coriandre fraîche, beurre froid, écorces d'agrumes

Bouche : Energique et équilibrée. Minéralité omniprésente, l'impression de sucer le caillou. Rétro-olfaction sur des notes de pierre à fusil, et des évocations de fruits à noyau et de grenade. Finale fraîche et tonique (gingembre)

Accords mets-vins : Salade d'araignées de mer aux agrumes, tartare de bar aux herbes fines et agrumes. Rougets grillés et tapenade. Brochettes de gambas.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko (90%), aidani, athiri

Culture : Principes biologiques