Gravner - Ribolla Gialla - 2010

Difficile d'imaginer une route des grands blancs italiens sans passer par le Frioul et sans s'arrêter (longuement !) chez le « maître » Gravner, celui que beaucoup d'amateurs avertis considèrent comme le plus grand vigneron de vins oranges en Italie !

Disons-le tout net, si Josko Gravner est incontestablement un vigneron d'exception, son interprétation des terroirs d'Oslavia, à la frontière slovène, est absolument unique. Il a (avec le regretté Stanislao Radikon) totalement redéfini la stylistique des vins du Frioul pour finalement obtenir ses vins de macération, à la robe orangée, qui ne ressemblent à aucun autre.

Chez Gravner, il y a d'abord le respect absolu d'un terroir exceptionnel de marnes calcaires, gréseuses, très friables, où les vignes, cultivées en bio-dynamie, vont pouvoir aller chercher en profondeur fraîcheur et minéralité. Il y a ensuite le cépage, ce Ribolla Gialla, aux gros grains à peau épaisse, au jus de prime abord acide et amer, que la macération pelliculaire, la fermentation et le très long élevage en amphore enterrées vont totalement sublimer.

Et il y a bien sûr les convictions d'un vigneron qui a lentement évolué vers une approche visant à abandonner progressivement toutes les technologies « correctives » pour revenir à une quête d'une expression originelle du vin. Pas étonnant d'ailleurs que les amphores utilisées proviennent de Géorgie, berceau mondial probable du vin, voici près de 5000 ans… Dans sa recherche, Josko privilégie un temps long, ce temps de la vigne qui affiche ici un âge fort honorable de plus de 80 ans… Le vin macère donc en amphore pendant 7 à 8 mois, avant de vieillir tranquillement dans de vieux foudres pendant 6 ans !…

En 2010, l'arrière-saison à la fois chaude et humide a vu le botrytis se développer. Les dernières grappes de Ribolla ont été vendangées jusqu'au 15 novembre ! Le célèbre champignon a apporté ses arômes rôtis typiques, étant précisé cependant que le vin est, comme chaque année, parfaitement sec. Après une longue aération, ce vin orange à nul autre pareil déploie peu à peu son bouquet singulier : peau d'abricot, datte, pruneau, marmelade d'orange, poivre gris, gomme arabique, champignons séchés, cigare, encens, une nuance de cannelle, une autre de tourbe et de cendre, quelques évocations d'eucalyptus et camphre, comme toujours, on embarque pour un voyage dans des contrées mystérieuses, à la beauté singulière et sereine.

La bouche, particulièrement digeste, se révèle d'une grande fluidité : ici la minéralité saline, la tension acidulée, les amers nobles (on pense à

l’amande fraîche et à l’écorce d’arbre) et les tanins d’une grande finesse composent une partition singulière et envoûtante. La finale, à la longueur majuscule, se révèle d’une belle complexité entre zeste de mandarine séché, fruits à noyau et encens… Il se dégage de ce vin une formidable et étonnante sensation d’énergie désaltérante et de jeunesse.

Certains préfèreront le déguster seul, pour profiter pleinement de sa sophistication et de son originalité : pour les autres, nous imaginons bien quelques associations gagnantes, comme un porc au caramel ou, en dessert, une tarte fine au cacao. Dans tous les cas, vous veillerez à laisser le temps au vin de s’aérer (une ouverture un jour avant de le déguster ne lui fait absolument pas peur, bien au contraire) et à le servir à une température de 15°…quasiment comme un rouge.

Bienvenue au pays rêvé par le « Maître » Josko Gravner…

Important : vos vins seront expédiés à partir du 05/10/2020

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Gravner - Ribolla Gialla - 2010

Dégustation et accords

Robe : Orange, ambrée

Nez : Fascinant : fumée, tourbe, encens, cire, peau de fruit, datte, zestes d'agrumes et ananas séchés, rose séchée, réglisse, eucalyptus, girofle...

Bouche : La minéralité, la tension, les amers nobles et les tanins composent une partition singulière et envoûtante. Allonge spectaculaire. Fluide et très digeste.

Accords mets-vins : Seul, pour une première fois. On tentera sinon des plats plutôt épicés comme un porc au caramel, un canard à l'orange ou, au dessert, une tarte fine au cacao

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : A servir comme un rouge, autour de 15-16°

Ouverture : Très longue aération impérative. On peut l'ouvrir la veille.

Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Venezia Giulia

Millésime : 2010

Type : Vin de macération (orange) sec

Cépage : Ribolla Gialla

Culture : Biologique et bio-dynamique