

Bibi Graetz - Bugia Toscana Isola Del Giglio - 2016



Issu d'une famille d'artistes peintres (comme en témoigne les étiquettes de ses vins), Bibi Graetz a choisi la vigne et le vin pour exprimer son inspiration et son talent. En 20 ans à peine, il est devenu une véritable icône de la viticulture toscane, régaland les amateurs de cuvées racées, toujours très élégantes et ancrées dans leur terroir, qui mettent en avant des cépages autochtones.

Si sa production fameuse de rouges se concentre sur les collines de Fiesole, qui surplombent Florence, pour les blancs, ce passionné de vieilles vignes et de sélections massales, seules capables de transmettre les messages du terroir avec la finesse qu'il recherche, a mis le cap vers la petite île de Giglio et son petit vignoble ancestral.

A une quinzaine de kilomètres au large de Monte Argentario, en mer Tyrrénienne, Bibi exploite de très vieilles vignes de plus de 90 ans du cépage autochtone, l'Ansonica. Planté en terrasses sur des sols granitiques, mêlant sables et pierres, ce cépage, loin de toute exubérance aromatique et expression variétale, sait capter avec d'infinies nuances les messages du terroir, un peu à la façon d'un riesling ou d'un chenin. Ici, c'est bien la rencontre entre la roche, le soleil et les vents marins et salés que ce superbe et très élégant Bugia sublime !

Tout à sa volonté de préserver la pureté d'arômes et de saveurs de ses petites baies parfaitement mûres, Bibi fait le choix d'un élevage d'un an sobre et délicat, très majoritairement en cuves béton, seuls 10% de la cuvée étant élevés en fûts de chêne français.

Après une bonne aération, on est séduit par la complexité raffinée du bouquet : on démarre sur des notes lactiques de yogourt et de lassi bien frais, de noyau de pêche, de melon jaune, complétées d'un soupçon d'ananas et d'une délicate nuance vanillée. Quelques notes florales et herbacées soutiennent une agréable sensation de fraîcheur. Puis, très vite, c'est bien le sol de granit et l'influence maritime qui s'expriment : la fumée, la terre retournée, la pierre humide, les algues et les embruns iodés, le terroir est bien là, et ça, on adore !

Un terroir que l'on retrouve en bouche, avec des saveurs légèrement pimentées, une tension remarquable qui soulève et dynamise une matière ample mais juteuse. Les saveurs de peau de fruits blancs, de zestes d'agrumes s'imbriquent parfaitement avec une dimension terpénique tout droit venue du sol. La finale imprégnée par la roche et sa salinité n'en finit pas d'exciter nos papilles. Un grand blanc, singulier, élégant, remarquable de précision, qui devrait évoluer avec grâce pendant 8 ou 10 ans !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bibi Graetz - Bugia Toscana Isola Del Giglio - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets verts

Nez : Yogourt et lassi bien frais, noyau de pêche, melon jaune, ananas. Une délicate nuance vanillée. Quelques notes florales et herbacées (tilleul, cerfeuil). Fumée, terre retournée, pierre humide, algues et embruns iodés.

Bouche : Des saveurs pimentées, une tension remarquable qui dynamise une matière ample mais juteuse. Les saveurs de peau de fruits blancs, de zestes d'agrumes s'imbriquent avec une dimension terpénique. Finale saline intense.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Saint-Jacques rôties, émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Toscana

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Ansonica

Culture : Biologique