

Malvira - Roero Arneis Renesio - 2017



Nous vous donnons rendez-vous aujourd'hui au cœur du Piémont, au Domaine Malvira, une adresse incontournable qui a largement œuvré à elle seule à la reconnaissance désormais planétaire des vins de l'appellation Roero, et tout particulièrement des blancs élaborés à partir du cépage endémique, l'Arneis.

Tout commence en 1950 lorsque Giuseppe Damonte se met en tête de redonner à la vigne la place qu'elle mérite du côté de Canale, au cœur du terroir de Roero. A cette époque, le potentiel viticole de ces coteaux aux sols mêlant argiles et sables calcaires est un peu négligé au bénéfice de la région des Langhe, qui lui fait face, de l'autre côté de la rivière Tanaro. Ce passionné de vin et d'histoire n'aura de cesse de redonner aux terroirs du secteur de Trinita (du nom d'une petite église située au cœur du vignoble familial), et aux deux cépages phares, l'arneis en blanc et le nebbiolo en rouge, leurs lettres de noblesse.

Surtout, il a su transmettre sa passion à ses deux fils Roberto et Massimo qui, depuis qu'ils ont pris les rênes du Domaine en 1974, ont poursuivi et même amplifié le « grand œuvre » paternel ! Aujourd'hui, le domaine compte près de 40 hectares, dans les meilleurs secteurs argilo-calcaires de l'appellation, intégralement convertis à la viticulture biologique.

En 1983, les deux frères ont eu l'opportunité unique d'acquérir le fameux cru de Renesio que nous vous proposons aujourd'hui : l'histoire locale veut que ce soit ici qu'ait été cultivé et surtout décrit pour la première fois l'Arneis, dès 1478 ! Ici, les vieilles vignes dont une bonne partie a largement dépassé le demi-siècle s'imprègnent en profondeur de la minéralité de ces sols calcaires et caillouteux très riches en fossiles marins.

Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, et un élevage de 6 mois en cuve inox, préservant fraîcheur et pureté aromatique du fruit, ce cru Renesio nous enchante par ses arômes gourmands de pêche, de poire pochée légèrement vanillée, de pomme et de sablé au beurre, mâtinés d'une dimension végétale assez complexe aux accents presque ligériens, entre fleurs d'eau, nénuphar, champignon frais et légumes racinaires comme le salsifis. Plus on avance, plus la présence du sol s'impose, avec ses accents de caillou frotté, d'ardoise, de fumée et de poivre. Un souffle frais et tonique se dégage en permanence du bouquet autour de notes de zeste de mandarine, de cerfeuil anisé, de thym et d'eucalyptus.

L'équilibre en bouche est remarquable : la matière est fluide, en mouvement, elle porte des saveurs pures de noyaux de pêche, de prunes Reine-Claude, mais aussi de poivres et de feuille de cassissier. La

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dimension pierreuse est bien présente, tout comme de fins amers évoquant l'olive verte et l'origan séché. On finit sur une note énergique entre réglisse et essence de mandarine.

Un vin à la fois gourmand et très élégant, qui ne donne qu'une envie : y revenir ! A table, on pense à un carpaccio de daurade, à l'huile d'olive et aux herbes fraîches par exemple !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Malvira - Roero Arneis Renesio - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, reflet vert

Nez : Charmeur et complexe : pêche, poire pochée vanillée, pomme et sablé au beurre. Fleurs d'eau, nénuphar, champignon frais, salsifis. Des accents de caillou frotté, d'ardoise, de fumée et de poivre. Zeste de mandarine, cerfeuil, thym et eucalyptus.

Bouche : Matière fluide, saveurs de noyaux de pêche, de prunes Reine-Claude, de poivres et de feuille de cassissier. Une dimension pierreuse, de fins amers (olive verte, origan séché).

Finale énergique entre réglisse et essence de mandarine

Accords mets-vins : Un carpaccio de daurade ou de loup, à l'huile d'olive et aux herbes fraîches



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Roero DOC

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Arneis

Culture : Biologique