

Azienda Agricola Valentini - Cerasuolo d'Abruzzo Rosé - 2019



Bien plus qu'un domaine viticole ou qu'un vin, c'est un mythe absolu que nous avons l'honneur d'accueillir sur notre Route des Blancs, une légende italienne dont les amateurs de la planète s'arrachent la moindre bouteille : bienvenue chez Valentini, propriété ancestrale des Abruzzes, toujours aussi mystérieuse et fascinante.

Nichée sur les hauteurs de la petite ville antique de Loreto Aprutino, l'Azienda Agricola Valentini est probablement une des plus anciennes caves des Abruzzes. Des documents précieusement conservés par la famille attestent d'une activité viticole dès 1650 ! Mais c'est sous l'égide d'Edoardo Valentini que cette propriété unique, véritable « Eldorado » de plus de 200 hectares mêlant forêts, oliviers et vignes a acquis son statut iconique.

Entre le blanc iconique de Valentini (Trebiano), sacré meilleur vin d'Italie et que nous avons eu l'honneur de vous présenter voici quelques mois, et le cultissime et introuvable rouge (Montepulciano) dont le dernier millésime remonte à 2012, les Valentini élaborent un troisième joyau : ce superbe et singulier Cerasuolo d'Abruzzo rosé, un vin également issu du cépage montepulciano.

Disons-le tout net : si la couleur de sa robe tire effectivement vers un rose dense, son extraordinaire complexité aromatique, son impressionnant volume de bouche, son étoffe et sa structure tannique nous emmènent davantage du côté d'un grand rouge : amateurs de Bandol rouge, de Châteauneuf-du Pape ou même de Mazis-Chambertin, ce Cerasuolo est pour vous !

Après une indispensable aération (si vous n'avez jamais carafé un rosé, c'est l'occasion !), le vin nous porte sur des chemins de travers, dans un univers complexe où l'on croise un alcool de framboise, un cidre, quelques pétales de rose séchés, de la quetsche et de la prune rouge, du clou de girofle et du laurier cuit, de la cardamome et du poivre vert. Vient ensuite une dimension plus végétale et très fraîche, sur des évocations d'artichaut poivrade, de branche de céleri, de pépin de courges ou de potimarron. On perçoit aussi une note de cuir et une autre de réglisse, évoquant quelques mourvèdres méditerranéens... Puis vient la tapenade à l'olive de Lucques...

La bouche se révèle aussi originale, complexe et expressive que le nez : la densité de bouche est impressionnante, mais le sol agit en resserrant sans cesse la trame du vin, si bien que l'on est parcouru, tout au long de la dégustation, d'une incroyable sensation d'énergie. Les saveurs s'entremêlent gaiement, on pense à un bouquet garni, à la sauge et à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

roquette, on pense à de mystérieuses décoctions d'herbe et à un Amaro, on perçoit la prune et l'écorce d'orange. Viennent ensuite de petits fruits rouges puis noirs, entre framboise, cerise à l'eau de vie, groseille et myrtilles. La tapenade d'olivier verte n'est pas loin, complétée de nuances épicées stimulantes, entre poivre vert et radis noir... Quelle personnalité ! La finale, à la fois serrée et franchement tannique, trace son chemin avec droiture et sérénité : son intensité, sa persistance sont franchement hors-norme... surtout dans cette couleur !

Voici évidemment un vin de garde et de gastronomie, qui brillera dans 3 ou 5 ans sur un onglet de veau accompagné d'une sauce au poivre, une grillade de côtelettes d'agneau, poivrons rouges et artichauts, ou encore un pavé de thon mi-cuit et sa ratatouille. Vous devriez également vous régaler avec des petits farçis à la Niçoise... Absolument unique.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Cerasuolo d'Abruzzo Rosé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rose cerise, dense

Nez : Incroyablement complexe : alcool de framboise, cidre, pétales de rose séchés, quetsche et prune rouge, clou de girofle, laurier cuit, cardamome, poivre vert, artichaut violet, branche de céleri, pépin de courges ou de potimarron, cuir, réglisse

Bouche : Enorme densité de l'entame, puis une trame resserrée par le sol. Incroyablement savoureux, entre bouquet garni, sauge et roquette, décoctions d'herbes et Amaro, prune et écorce d'orange, cerise à l'eau de vie, groseille et myrtille.

Accords mets-vins : Un onglet de veau accompagné d'une sauce au poivre, une grillade de côtelettes d'agneau, poivrons rouges et artichauts, un pavé de thon mi-cuit et sa ratatouille, des petits farçis à la Niçoise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 13°

Ouverture : Au moins une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Cerasuolo d'Abruzzo

Millésime : 2019

Type : Vin rosé tranquille sec

Cépage : Montepulciano

Culture : Biologique et bio-dynamique