

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2020



Elisabetta Foradori est incontestablement une des grandes dames du vin italien, célébrée dans le monde entier pour avoir, entre autres, installé dans le panthéon des grands rouges son fameux Teroldego, issu du rare et très ancien cépage éponyme, longtemps oublié, et capable de donner des vins racés d'une longévité au moins égale aux plus grands vins bordelais.

Au cœur du massif alpin des Dolomites, sur la rive droite de l'Adige, Elisabetta succède très jeune à un père trop tôt disparu. En 20 ans, elle va imprimer sa marque sur ces terroirs argilo-calcaires surplombant la ville de Trente, un style empreint d'un immense respect de la nature que son apprentissage de la bio-dynamie n'a fait que renforcer.

Respect des terroirs donc, respect de la place de la vigne dans son environnement, respect de l'intégrité du raisin et des messages qu'il a à délivrer. Ici, on cherche et on trouve une qualité authentique, vraie, pratiquant des vinifications naturelles en cuve béton, suivies d'élevage en vieux foudres avec le moins d'intervention possible.

En blanc, Elisabetta a choisi de travailler, sur les collines de Fontanasanta, le Manzone Bianco, cousin génétique du riesling rhénan et du pinot blanc : outre sa grande capacité à la garde, il partage avec le premier cette faculté de transmettre les messages du terroir et avec le second une dimension fruitée très aromatique.

Après un égrappage et une phase de macération pelliculaire de plusieurs jours, ce tout nouveau millésime 2020 a été vinifié sans aucun ajout de soufre en cuves béton et grandes amphores avant d'être élevé 6 mois environ dans de vieux foudres d'acacia. La mise en bouteille, sans collage ni filtration, a eu lieu à la fin du printemps 2021.

Ce Manzoni Bianco se révèle toujours aussi aromatique et singulier, à condition de prendre le temps de l'aérer, en bouteille ou, mieux encore, en carafe, afin d'éliminer tout perlant éventuel. On démarre sur un registre résolument terrien, presque automnal, entre écorce de chêne ou de châtaignier, terre fraîchement retournée, chanterelles et shiitake. Peu à peu, les fleurs semblent éclore sous nos yeux : les jonquilles et les genêts, la camomille et le tilleul. On en perçoit le pollen, puis le miel. Au cours de ce voyage singulier, on traverse ensuite une cuisine d'antan dans laquelle on est en train de confectionner quelques tartes à la rhubarbe ou à la prune... Ce sont finalement le calcaire et une dimension aquatique, évoquant un lac de montagne, qui finissent par s'imposer avec beaucoup d'élégance, donnant au propos une dimension de plus en plus verticale et cristalline.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On aime en bouche ce toucher soyeux, cette matière fluide qui se déploie avec beaucoup de naturel, sur des saveurs de coulis de pêche et de mangue, de mirabelle et de Reine-Claude, mais aussi de liqueurs d'agrumes. On retrouve une dimension herbacée et aromatique complexe, autour de la sauge, de la verveine, de la réglisse, de la baie de genièvre, du poivre ou du cumin. Plus on avance dans la dégustation, plus la sapidité et la persistance du vin s'affirment.

Par sa complexité et la qualité de ses équilibres, ce Manzoni Bianco nous invite à passer à table : aujourd'hui, on pense à une belle pièce de rivière ou de lac, entre sandre, truite ou féra, accompagnée d'une tombée d'oseille ou d'épinards. Demain, on pourrait tout à fait aller vers une palette de cochon et ses navets nouveaux juste glacés. Ou une oie farcie aux épices, accompagnée d'une polenta ou d'une purée de patates douces.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complexe, singulier : écorce de chêne ou de châtaignier, terre retournée, chanterelles et shiitake. Les jonquilles et les genêts, la camomille et le tilleul. Pollen, miel. Tartes à la rhubarbe ou à la prune. Lac de montagne. Poussière calcaire.

Bouche : un toucher soyeux, fluide qui se déploie avec naturel sur des saveurs de coulis de pêche et de mangue, de mirabelle et de Reine-Claude, de liqueurs d'agrumes. Herbes fines et épices : sauge, verveine, réglisse, genièvre, poivre et cumin. Bonne persistance

Accords mets-vins : Une belle pièce de rivière ou de lac, entre sandre, truite ou féra, accompagnée d'une tombée d'oseille ou d'épinards. Demain, une palette de cochon et ses navets nouveaux juste glacés. Ou une oie farcie aux épices avec une polenta.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique