Artemis Karamolegos - Santorini Assyrtiko 34 - 2019

Gros coup de cœur pour ce superbe blanc, résolument minéral, maritime et charmeur, tout droit venu de l'île de Santorin ! C'est sous le soleil grec, au cœur des Cyclades, qu'Artemis Karamolegos poursuit avec constance, rigueur et une réussite éclatante l'œuvre initiée par son grand-père au début des années 1950.

A travers cette cuvée qui fait la part belle au cépage phare de l'île, l'Assyrtiko, Artemis cherche à révéler l'âme des vins de Santorin, avec leur minéralité saline caractéristique. Il privilégie une sélection de vieilles vignes, plutôt plantées en altitude, dont certaines ont dépassé le siècle. Principalement situées sur les villages de Pyrgos, Exo Gonia et Megalochori, elles sont profondément ancrées dans ces fameux sols d'origine volcanique mêlant pierre-ponce, pouzzolane et cendres. L'omniprésence des embruns marins apporte en outre cette dimension saline si caractéristique.

Cette cuvée 100% Assyrtiko est issue d'une sélection des plus vieilles vignes : à travers elle, Artemis rend un hommage particulièrement vibrant et inspiré aux 34 siècles écoulés depuis les dernières grandes éruptions volcaniques et le retour des hommes et de la vigne sur la fameuse île des Cyclades. Soucieux d'exprimer ici la quintessence du cépage indigène et du sol volcanique, Artémis fait le choix, après une macération pré-fermentaire à froid, d'utiliser uniquement le jus de goutte, fermenté puis élevé en cuves, sur lies fines pendant 6 mois, avec un bâtonnage régulier.

Le résultat est impressionnant d'éclat et de densité, porté par un fruité particulièrement savoureux et une minéralité omniprésente, d'une rare intensité. On voyage entre la carapace de crustacés et le sel fin, la pierre-ponce, les couteaux juste sortis de l'eau et les embruns. Puis viennent les fruits, mûrs, juteux : la poire domine, associée, en filigrane, à des notes de coing et d'abricot, de pêche et d'agrumes. Plus le vin s'aère, plus on perçoit un voile de fraîcheur mentholée et anisée, qui s'entremêle à une touche viandée et à des notes évoquant une végétation de paysage aride, entre petits résineux, immortelles et myrtes...

On retrouve dans une bouche énergique et parfaitement équilibrée cette minéralité omniprésente, qui nous donne l'impression de sucer le caillou et le gros sel marin. La rétro-olfaction mêle des notes résolument grillées de pierre à fusil, de céréales torréfiées, avec des évocations franches de fruits à noyau bien mûrs et juteux, de zeste d'orange ou de kumquat, de citron confit, de piment d'Espelette, de gingembre, de thé fumé ou de bâton de réglisse. La complexité de ce vin et son imprégnation dans son terroir sont admirables. La densité et la longueur de la finale confirment tout le bien que l'on pense de cet « Assyrtiko 34 » et de son haut potentiel

à table autour d’une paella Valenciana ou d’un couscous de mérou.

Un blanc incontournable par un vigneron iconique de Santorin.

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

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini Assyrtiko 34 - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Puissant et minéral : carapace de crustacés, sel fin, pierre-ponce, couteaux juste sortis de l'eau, embruns, poire, en filigrane, des notes de coing et d'abricot, de pêche et d'agrumes. Une touche anisée, une autre viandée. Résineux, immortelles et myrtes

Bouche : Energique et très minérale, des évocations franches de fruits à noyau bien mûrs et juteux, de zeste d'orange ou de kumquat, de citron confit, de piment d'Espelette, de gingembre, de thé fumé ou de bâton de réglisse.

Accords mets-vins : Salade d'araignées de mer aux agrumes, tartare de bar aux herbes fines et agrumes. Plus tard, rougets grillés et tapenade. Brochettes de gambas.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko

Culture : Principes biologiques