Artemis Karamolegos - Santorini Ftelos Vignes de 150 ans - 2017

Voici certainement le blanc le plus emblématique du vignoble de Santorin, le plus intense et le plus profond : un véritable extrait de terroir issu d'une vigne non greffée d'assyrtiko âgée de plus de 150 ans !

A travers cette micro-production parcellaire, Artémis recherche l'expression la plus authentique possible de ce grand terroir volcanique cultivé depuis plus de 3000 ans ! Nous nous situons ici sur la commune de Fira. Inutile de préciser que ces vignes non greffées, qui ont largement dépassé le siècle, donnent aujourd'hui des rendements extrêmement réduits.

Conduites en panier, comme la tradition ancestrale l'impose afin que le bois de la vigne protège les feuilles et les fruits de la brûlure des vents salins et du soleil omniprésent, elles accueillent en leur sein de petites grappes d'assyrtiko aux baies ultra-concentrées. Ce n'est pas un jus de raisin que l'on vinifie ici mais un incroyable extrait de terroir et de roche !

Pour mieux révéler l'extraordinaire complexité de ce vin, Artémis fait le choix, après une macération pré-fermentaire à froid, d'un élevage long de 24 mois en petite cuve inox, suivi de 2 à 3 mois en fût. Le résultat aujourd'hui est franchement éblouissant et va bien au-delà en termes de relief, de puissance et de profondeur de ce que l'on a l'habitude de rencontrer à Santorin.

On est d'abord saisi par l'intensité minérale qui se dégage au nez : la roche volcanique, la pierre-ponce, la cendre et ses notes fumées jaillissent du verre, tout comme l'influence maritime avec des notes iodées et corsées évoquant les carapaces de crustacés. Puis viennent des notes végétales et herbacées complexes et rafraichissantes mêlant verveine, tilleul, menthe, thym frais, fanes de carotte, fenouil sauvage et immortelle, pulpe de concombre ou encore les feuilles d'eucalyptus. Le fruit n'est pas en reste, expressif et parfaitement mûr, sur l'abricot, le coing, la pêche et la poire. A la rétro-olfaction, on perçoit une dimension plus racinaire mais aussi une touche d'orange amère puis de thé à la menthe : quelle complexité !

La bouche est dense et pulpeuse : le fruit d'abord discret s'affirme en milieu de bouche, sur les fruits blancs et la fine amertume des zestes d'agrumes. Une dimension épicée particulièrement subtile l'enrobe délicatement (on pense peut-être au poivre vert ou à la cardamome). La force intérieure que libère la finale est proprement impressionnante : elle pénètre et fait vibrer le corps tout entier.

Une expérience unique et indispensable !

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

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Artemis Karamolegos - Santorini Ftelos Vignes de 150 ans - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : roche volcanique, pierre-ponce, cendre et notes fumées, carapaces de crustacés. Verveine, tilleul, menthe, thym frais, fanes de carotte, fenouil sauvage et immortelle, peau de concombre, feuilles d'eucalyptus, coing, pêche, poire, orange amère

Bouche : Dense et pulpeuse : le fruit s'affirme en milieu de bouche, sur les fruits blancs et la fine amertume des zestes d'agrumes. Une dimension épicée particulièrement subtile (poivre vert, cardamome). Finale impressionnante, pénétrante.

Accords mets-vins : Salade d'araignées de mer aux agrumes, tartare de bar aux herbes fines et agrumes. Plus tard, un homard grillé et son beurre d'herbes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Santorini

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Assyrtiko

Culture : Principes biologiques