Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2021

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 crus 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 authenticité et vérité du fruit et du lieu. Elisabetta pratique des vinifications naturelles en cuve béton, suivies d'élevage en vieux foudres avec le moins d'intervention possible.

En blanc, elle a choisi de travailler, sur les collines de Fontanasanta, des cépages rares et autochtones dont le Manzoni 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 aromatique et gourmande.

Après un égrappage et une phase de macération pelliculaire de plusieurs jours, ce tout nouveau millésime 2021 a été vinifié sans 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 2022.

Ce Manzoni Bianco se révèle toujours aussi subtil et nuancé dans son aromatique, si bien qu'il n'est pas aisé de le décrire. La première impression nous plonge dans un univers raffiné, plutôt aérien et diaphane, où l'on reconnaît de petites fleurs blanches et des fleurs des champs, de jeunes fougères mais aussi la coriandre et la verveine. Viennent ensuite des notes de thé au jasmin et de plantes à tisane, autour du tilleul et de la menthe séchée. Au fil de l'aération, le fruit se libère et s'élève progressivement au-dessus du verre sur des nuances de pomme au four, de poire et de prune jaune. Le voyage se poursuit dans un registre plus terrien, et presqu'automnal, au milieu des écorces humides recouvertes de mousses et des chanterelles. Une touche miellée par-ci, une note de cannelle ou de noix de muscade par-là, laissons-nous porter…

On aime en bouche le toucher soyeux, cette matière fluide qui se déploie

avec beaucoup de naturel, sur des saveurs de coulis de fruits blancs et de prunes, mêlées à une note poivrée, mais aussi au laurier frais, au radis noir ou à la feuille de céleri. La complexité est franchement bluffante ! L'énergie, le dynamisme que le vin déploie sont remarquables, tout comme sa longueur, superlative ! L'intensité de la finale finit de nous convaincre que nous tenons là un très beau vin de gastronomie, versatile, qui sera aussi à l'aise sur des escargots de Bourgogne, des civelles persillées que sur un couscous de poissons, une paëlla Marinera ou une raie au beurre noir.

Un incontournable du vignoble italien.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complexe, raffiné : petites fleurs blanches et fleurs des champs, fougères, coriandre, verveine, thé au jasmin, infusion de tilleul et de menthe, pomme au four, poire et prune jaune, écorce humide, mousses, chanterelles, miel, cannelle, noix de muscade

Bouche : Toucher soyeux, une matière fluide qui se déploie avec beaucoup de naturel, sur des saveurs de coulis de fruits blancs et de prunes, mêlées à une note poivrée, mais aussi au laurier frais, au radis noir ou à la feuille de céleri. Finale énergique

Accords mets-vins : Des escargots de Bourgogne, des civelles persillées, un couscous de poissons, une paëlla Marinera ou une raie au beurre noir

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique