

Foradori - Fontanasanta Nosiola - 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 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 l'authenticité et la vérité du fruit et du lieu. Elisabetta pratique des vinifications naturelles en cuve béton ou en amphore, intégrant pour ses blancs une phase plus ou moins longue de macération pelliculaire, suivies d'élevage en vieux foudres avec le moins d'intervention possible.

Avec cette cuvée, elle nous propose un voyage singulier, à la (re-)découverte d'un cépage autochtone qui avait pratiquement disparu, le nosiola. Elle renoue ainsi avec une très ancienne tradition locale où le nosiola était cultivé puis vinifié en macération pelliculaire, et apprécié pour sa finesse de saveurs et sa grande capacité de garde. Cette cuvée est issue de vignes plantées à 450 mètres d'altitude environ, sur des sols pauvres et très calcaires qu'apprécie tout particulièrement le cépage.

Côté vinification, exclusivement sur levures indigènes, Elisabetta privilégie les amphores de terre cuite, en laissant les peaux au contact. L'élevage se poursuit environ 8 mois dans les amphores avant que le vin ne soit assemblé dans de grands foudres usagés : il y repasse 2 à 3 mois pour finir de s'homogénéiser.

Ce Nosiola séduit aujourd'hui par sa belle versatilité aromatique, qui se déploie en vagues successives au fil de l'aération. On attaque sur des notes fraîches d'agrumes encore dans l'arbre, entre citron, clémentine et pamplemousse. Puis viennent des nuances de camomille et d'herbes à tisane, de fleurs d'eau et de jasmin, de gentiane et de miel de lavande. Une composante végétale subtile évoque quelques légumes crus, entre concombre et céleri, avant de laisser la place à un fruit tendre et bien mûr, autour des pommes et poires compotés, de la pêche blanche et de la prune jaune.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On aime le confort de bouche, avec son toucher soyeux et caressant. Fruits blancs et zestes d'agrumes s'entremêlent, les premiers portant une certaine douceur, les seconds une fine amertume stimulante. Noyau de prune, orange, pamplemousse, mais aussi des petits pois ou des haricots verts frais et des notes épicées de gingembre, de baie de genièvre, de sauge ou de bâton de réglisse : la complexité est au rendez-vous, dans une belle sensation d'harmonie.

Un singulier vin de terroir, à la personnalité affirmée qui n'est pas sans nous rappeler certaines cuvées d'une autre grande dame du vignoble, Dominique Hauvette. Idéal sur une cuisine généreuse, paysanne : on pense à un « ragu » de veau à la sauge accompagné d'une polenta, ou un risotto aux légumes. A ne surtout pas manquer !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Foradori - Fontanasanta Nosiola - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Versatile, étagé : citron, clémentine et pamplemousse. Camomille et herbes à tisane, fleurs d'eau et jasmin, gentiane et miel de lavande. Légumes crus, entre concombre et céleri. Pommes et poires compotés, pêche blanche et prune jaune.

Bouche : Toucher soyeux et caressant. Fruits blancs et zestes d'agrumes, mais aussi des petits pois ou des haricots verts frais. Des notes épicées de gingembre, de baie de genièvre, de sauge ou de bâton de réglisse. Longue finale fraîche et tonique.

Accords mets-vins : Un « ragu » de veau à la sauge accompagné d'une polenta, ou un risotto aux légumes verts.



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Nosiola

Culture : Biologique et bio-dynamique