

Pieropan - Soave Classico - 2020



Nous sommes heureux de faire étape pour la première fois dans le cœur historique de l'appellation de Soave, chez Pieropan. Deux siècles déjà que cette famille installée dans le village de Soave, au Palazzo Pullici, s'illustre dans la valorisation de ces terroirs de coteaux, tout autour du village, et magnifie le traditionnel garganega (parfois assemblé avec du trebbiano).

On doit le visage moderne de ce domaine de référence à Leonildo Pieropan, brillant œnologue qui, depuis son arrivée au domaine dans les années 1970, n'a cessé de sélectionner les meilleurs terroirs de l'appellation et d'affiner la mise en valeur de leur identité, dans des vins de haute volée. Disparu en 2018, ce sont aujourd'hui ses fils, Andrea et Dario, qui poursuivent ce travail d'orfèvre qui vaut aux vins de Pieropan un large succès, bien au-delà des frontières italiennes.

Leur emblématique Soave Classico, produit par la famille depuis plus d'un siècle, est issu d'une sélection de parcelles plantées de garganega et de trebbiano de Soave, sur les meilleurs coteaux tout autour du village, au cœur de l'appellation historique (« Classico »). Majoritairement exposées à l'Ouest, les vignes âgées entre une dizaine d'années et plus de 60 ans occupent des pentes aux sols volcaniques typiques de la région.

Soucieux de préserver dans cette cuvée l'expression pure et fraîche du fruit, les Pieropan vinifient ce Soave Classico uniquement en cuves béton : l'élevage sur lies fines se poursuit jusqu'au printemps suivant la récolte.

Dès le premier nez, on se régale de fruits frais et juteux, autour de la pomme, de la poire et de la pêche, mais aussi de l'ananas, du kiwi, de la mandarine ou du citron. Une dimension plus épicée et balsamique s'affirme au fil de l'aération, entre poivre gris et blanc, bergamote, pomme de pin, menthe et fenouil. Quelques notes de violette et de bougainvilliers apportent une touche plus suave.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : évoquant une salade de fruits blancs et d'agrumes frais, elle déploie son énergie avec précision et netteté. On reconnaît très distinctement les pommes Reinette et Boskoop, la poire, la mandarine et le pamplemousse. La finale, à la fois poivrée et saline, est remarquable de précision et de droiture.

Affichant une parenté avec certains pinots blancs alsaciens, ce Soave Classico nous invite à passer à table pour accompagner une terrine de poissons ou des moules marinières. Un régal, très abordable.

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

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, belle brillance

Nez : Frais et fruité : pomme, poire et pêche, ananas, kiwi, mandarine ou citron.

Des notes balsamiques et épicées de poivre gris et blanc, bergamote, pomme de pin, menthe et fenouil. Violette et bougainvilliers.

Bouche : Juteuse, énergique, gorgé de fruits frais entre fruits blancs et agrumes (pamplemousse, mandarine ou carambole). Finale droite, fraîche et précise, sur des nuances anisées et poivrées.

Accords mets-vins : En apéritif avec des antipasti de légumes marinés ou du saumon gravlax. A table avec une terrine de poissons ou des moules marinières.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganega (85%), trebbiano de Soave

Culture : Biologique