Azienda Agricola Barbanacoli - Bianco del Comandante Malvasia Salina - 2020

C’est un tout nouveau domaine que nous vous présentons aujourd’hui : une minuscule exploitation d’un peu plus de deux hectares, perdue en pleine mer Tyrrhénienne, sur l’île de Salina dans l’archipel éolien.

Bienvenue à Malfa, sur cette terre à la très ancienne tradition viticole, où Clara Schwartzenberg et Diego Taranto ont posé leurs valises en 2020 pour reprendre l’Azienda Agricola Barbanocoli, et ses 2.5 hectares de vignes lovés à flanc de colline, dans la vallée éponyme. Une vallée protégée des influences « modernistes » ou technologiques qui ont fait florès ailleurs en Italie : ici, la conduite de la vigne se perpétue dans des gestes ancestraux, empreints d’un respect absolu du terroir. Les vignes de malvoisie, de cattarato ou de zibbibo n’ont jamais connu le moindre intrant de synthèse : les normes d’une culture aujourd'hui qualifiée de biologique s’appliquent depuis toujours ou presque…

Le « Blanc du Commandant » est un pur malvoisie, le cépage historique de l’île qui se plaît particulièrement sur ces sols d’origine volcanique mêlant tuf, pierre-ponce et cendres anciennes. Les vignes ont une bonne quarantaine d’années. Fidèles à une approche la plus naturelle qui soit, à la vigne comme au chai, Diego et Clara sont adeptes d’une vinification sur levures indigènes après 24 heures de macération pelliculaire à froid, suivie d’un élevage peu interventionniste en cuves inox.

Après une bonne aération, le vin offre aujourd’hui un profil sensuel et ensoleillé. Il s'ouvre sur des notes de fruits confits et d’amande blanchie, de prune marinée, de tatin de coing et de pomme, d’ananas bien mûr et de melon. Monte ensuite une belle volupté florale autour des fleurs jaunes et du miel. Au fil de l’aération, le nez gagne en fraîcheur, livrant maintenant des arômes d’agrumes, entre orange sanguine et mandarine. Une touche balsamique de résine et d’aiguille de pin voisine avec la sauge et le romarin, tandis que les sols volcaniques semblent avoir délicatement déposé leur empreinte fumée.

En bouche, l’entame est ample, crémeuse, gorgée de saveurs franches de fruits blancs et jaunes. Dynamisée sur la finale par de fins amers épicés, elle n'est pas loin de s'enflammer avant de nous laisser, sagement, dans une volute fumée. La longueur de bouche est remarquable et finit de nous ouvrir l’appétit : on pense à des beignets de calamars, des gambas grillées mais aussi à des plats en sauce comme une lotte au safran ou une blanquette de veau. Coup de cœur pour ce jeune domaine plus que prometteur !

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

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Barbanacoli - Bianco del Comandante Malvasia Salina - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel, expressif : fruits confits, prune marinée, tatin de pomme et de coing, ananas bien mûr et melon, pâte d'amande, une note fumée, fleurs jaunes, miel et encaustique, résine et pomme de pin, sauge et romarin, mandarine et orange sanguine

Bouche : Ample et crémeuse, gorgée de fruits blancs et jaunes bien mûrs, fins amers minéraux, finale épicée et saline, grosse persistance.

Accords mets-vins : Des beignets de calamars, des gambas grillées mais aussi à des plats en sauce comme une lotte au safran ou une blanquette de veau. Un risotto aux girolles.

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 : IGT Salina

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Malvoisie

Culture : Biologique