

Pieropan - Soave Classico - 2022



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 ouvert et charmeur, on plonge dans un univers de douceur florale et de gourmandise fruitée. On reconnaît la pêche blanche, le coulis de poire, la pomme Reinette et l'ananas, ainsi qu'une touche d'abricot. Des notes aériennes de fleurs du verger, de jasmin, de tilleul ou de camomille s'élèvent délicatement du verre, complétées par quelques épices douces comme la vanille. On pense à un champ de blé mûr ondoyant sous l'effet d'une brise estivale. Des nuances plus fumées de pierre frottée mais aussi de pain toasté viennent compléter une composition harmonieuse, aux couleurs chaudes.

La bouche ample, en parfaite cohérence avec le nez, est animée par l'énergie des agrumes, autour du citron jaune et du pamplemousse. On retrouve la gourmandise des fruits blancs (pommes en tête) et des fruits à noyau, relevée de notes tonifiantes de bâton de réglisse et d'une fine amertume évoquant la Trévisse. La finale, texturée et étirée par une arête saline, est remarquable de précision et de sapidité.

Ce Soave Classico nous invite à passer à table pour accompagner une terrine de poissons, une mortadelle, une salade russe ou une Piémontaise.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Autre option, pour un plat chaud, une volaille rôtie à l'estragon ou des moules marinières. Un régal, très abordable.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, belle brillance

Nez : Estival et fruité : pêche blanche, poire, pomme Reinette, ananas, abricot. Fleurs du verger, jasmin, tilleul, camomille. Vanille. Champ de blé mûr, pierre frottée, pain toasté.

Bouche : Ample, énergique, animée par l'énergie des agrumes (citron jaune, pamplemousse). On retrouve la gourmandise des fruits blancs (pommes), des fruits à noyau, avec des notes tonifiantes de bâton de réglisse et la Trévisie. Une longue finale saline et sapide.

Accords mets-vins : Une terrine de poissons, une mortadelle, une salade russe ou une Piémontaise. Autre option, pour un plat chaud, une volaille rôtie à l'estragon ou des moules marinières.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganega (85%), trebbiano de
Soave

Culture : Biologique