Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2021

Le Soave Classico Calvarino provient d’un assemblage où domine le traditionnel Garganega, complété avec 30% environ cette année de Trebbiano di Soave. Les vignes de coteaux, âgées de 30 à 60 ans, sont situées à 300 mètres d’altitude environ, sur le secteur orienté au Nord-Ouest de Cavarino, là où l’aventure viticole de la famille Pieropan a commencé.

Les sols sont composés de roches volcaniques, riches en basalte et tuffeaux de l’ère Eocène. Les vendanges manuelles sont effectuées en deux temps, en septembre pour le trebbiano di soave, et en octobre pour le plus tardif garganega. Soucieux de conserver cette tension et cette fraîcheur qui signent ce cru de Cavarino, Andrea Pieropan privilégie un élevage en cuve ciment, sur lies fines, pendant une année, avant de laisser le vin s’affiner en bouteille.

Le nez, aérien et versatile, est fait de jaillissements successifs de tons et de couleurs chatoyantes. L’herbe sèche, les fenaisons, un champ de fleurs mellifères et des notes d’acacia aux accents printaniers viennent à l’esprit avant l’irruption d’évocations plus minérales de tuffeau frais, relevées d’une stimulante touche de gingembre. On a le sentiment de parcourir une cave souterraine taillée dans la craie, parsemée de coquillages sédimentés. Ce rideau olfactif résolument épicé et minéral finit par s’ouvrir sur de chatoyantes expressions de prunus, de pomme Granny, de poire pleine et juteuse. On pense encore à une pêche rôtie ainsi qu’aux figues réchauffées par le soleil zénithal de Calvarino.

En bouche la matière texturée, enveloppante mais en retenue, est constellée d’éléments minéraux, d’éclats de silex et de poudre de calcaire. Ces premières impressions gustatives tissent un voile imprégné de salinité. Le jus salivant, gorgé de saveurs de fruits à noyau, est tendu par quelques délicats amers, des agrumes pleins de peps. La quadrille est tout d’abord singulièrement sérieuse avant de révéler une profondeur de champ tout à fait « fordienne ». La finale pierreuse est franchement revigorante.

On recommandera sur cet impressionnant Soave Calvarino, au potentiel gastronomique évident, quelques antipasti de légumes à l’huile d’olive et basilic, mais aussi des sushis, un poulet frit au citron ou encore un risotto aux fruits de mer. Les possibilités sont vastes !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Pieropan - Soave Classico Calvarino - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Aérien et versatile : herbe sèche, fenaisons, fleurs mellifères, acacia, tuffeau frais, gingembre, craie, coquillages sédimentés, prunus, pomme Granny, poire pleine et juteuse, pêche rôtie, figues.

Bouche : Texturée, enveloppante : gorgée de fruits à noyau, quelques délicats amers, des agrumes pleins de peps. Une quadrille d'abord sérieuse avant de révéler une profondeur de champ tout à fait « fordienne ». Finale pierreuse revigorante.

Accords mets-vins : Des antipasti de légumes à l'huile d'olive et basilic, mais aussi des sushis, un poulet frit au citron ou encore un risotto aux fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Soave Classico

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganega, trebbiano de Soave

Culture : Biologique