

## Gravner - Ribolla Gialla - 2015



Difficile d'imaginer une route des grands blancs italiens sans passer par le Frioul et sans s'arrêter chez le « maître » Gravner, celui que beaucoup d'amateurs avertis considèrent comme le plus grand vigneron de vins oranges en Italie et peut-être au-delà !

Disons-le tout net, si Josko Gravner est incontestablement un vigneron d'exception, son interprétation des terroirs d'Oslavia, à la frontière slovène, est absolument unique. Il a (avec le regretté Stanislao Radikon) totalement redéfini la stylistique des vins du Frioul en orientant son travail vers des vins de macération, à la robe orangée, qui ne ressemblent à aucun autre.

Chez Gravner, il y a d'abord le respect absolu d'un terroir exceptionnel de marnes calcaires, gréseuses, très friables, où les vignes, cultivées en bio-dynamie, vont pouvoir aller chercher en profondeur fraîcheur et minéralité. Il y a ensuite le cépage, ce Ribolla Gialla, aux gros grains à peau épaisse, au jus de prime abord acide et amer, que la macération pelliculaire, la fermentation et le très long élevage en amphore enterrées vont totalement sublimer.

Et il y a bien sûr les convictions d'un vigneron qui a lentement évolué vers une approche visant à abandonner progressivement toutes les technologies « correctives » pour revenir à une quête d'une expression originelle du vin. Pas étonnant d'ailleurs que les amphores utilisées proviennent de Géorgie, berceau probable du premier vin, voici près de 5000 ans... Dans sa recherche, Josko privilégie un temps long, ce temps de la vigne qui affiche ici un âge fort honorable de plus de 80 ans. Le vin macère donc en amphore pendant 7 à 8 mois, avant de poursuivre son élevage dans de vieux foudres pendant 6 ans !

Sur ce nouveau millésime 2015, le vin, à la robe orangée chaude et chatoyante, déploie peu à peu son bouquet si intense et singulier : on plonge dans un univers onirique de fleurs séchées, de camomille, de cire et de gelée royale, d'orange confite et d'abricot rôti, de noix de muscade, de cannelle et de cardamome, de poire confite au gingembre, mais aussi de poivre gris, de figue séchée, de caramel ou de roche pilée, en passant par la bergamote ou l'eucalyptus. Un véritable voyage initiatique qui nous transporte dans de fascinantes et mystérieuses contrées, à la beauté unique.

La bouche, particulièrement digeste, se révèle à la fois dense mais d'une grande fluidité : ici la minéralité saline, la tension acidulée, les amers nobles (on pense à l'amande fraîche et à l'écorce d'orange) et les tannins d'une grande finesse composent une partition singulière et envoûtante.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Les épices sont marinées, on distingue également de fins amers évoquant câpre et safran. La finale, à la longueur majuscule, se révèle d'une incroyable complexité... Il se dégage de ce vin une formidable et sensation d'énergie et de jeunesse, couplée à une dimension de rancio évoquant un vieil Armagnac... Plus qu'un vin, une aventure !

Certains préféreront le déguster seul, pour profiter pleinement de sa sophistication et de son originalité. Pour les autres, nous vous invitons à tester un canard à l'orange ou un tajine de poulet aux olives et citron confit, ainsi qu'une tarte fine au cacao. Dans tous les cas, vous veillerez à laisser le temps au vin de s'aérer (une ouverture un jour avant de le déguster ne lui fait absolument pas peur, bien au contraire) et à le servir à une température de 16°...quasiment comme un rouge.

Bienvenue au pays rêvé par le « Maître » Josko Gravner...

Attention, les vins de Josko Gravner seront expédiés à partir du 13/11/2023

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Gravner - Ribolla Gialla - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Orange, ambrée

Nez : Fascinant, onirique : fleurs séchées, camomille, cire et gelée royale, orange confite et abricot rôti, noix de muscade, cannelle et cardamome, poire confite au gingembre, poivre gris, figue séchée, caramel, roche pilée, bergamote, eucalyptus

Bouche : La minéralité saline, la tension acidulée, les amers nobles (on pense à l'amande fraîche et à l'écorce d'orange) et les tannins d'une grande finesse composent une partition singulière. Des notes de câpre et de safran. Enorme persistance

Accords mets-vins : Seul, pour une première fois. On tentera sinon des plats plutôt épicés comme un canard à l'orange ou, au dessert, une tarte fine au cacao



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : A servir comme un rouge, autour de 15-16°

Ouverture : Très longue aération impérative. On peut l'ouvrir la veille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Venezia Giulia

Millésime : 2015

Type : Vin de macération (orange) sec

Cépage : Ribolla Gialla

Culture : Biologique et bio-dynamique