Tenuta di Valgiano - Palistorti di Valgiano - 2015

Avec Laura et Moreno Petrini, propriétaires des lieux, on découvre une autre facette du vignoble toscan, dans ce petit joyau niché sur les hauteurs des collines de Lucques, tout près de la côte Tyrrhénienne. Idéalement situées à 250 mètres d'altitude, les vignes bénéficient d'un climat idéal, certes ensoleillé mais protégé des trop grandes chaleurs et des sécheresses par la proximité de la mer et de la chaîne montagneuse des Appenins.

En quelques années, avec l'aide du maître de chai, Saverio Petrilli, les Petrini ont su insuffler, avec énergie et inspiration, un vent du renouveau sur les vins toscans. Ils ont su dépasser les éternels débats entre les « anciens » et les « modernes », ceux qui ne jurent que par les cépages autochtones et ceux qui ont tout misé sur les cépages « importés », pour miser avant tout sur une expression juste des terroirs et la recherche d'une véritable énergie dans le vin. Riches d'une vraie diversité de sols, entre calcaires durs, galets roulés, silices, et de parcelles parfaitement ventilées, drainées et exposées au Sud/Sud-Est, ils se sont laissés guidés par leur goût. A force de tester, de goûter, de faire évoluer, le domaine réalise aujourd'hui parmi les vins les plus passionnants de la Toscane, des vins dynamiques, savoureux et toujours élégants.

En blanc, les Petrini n'ont pas hésité à assembler 5 cépages, choisis en fonction de chaque micro-terroir. Au final, si le vermentino domine, il est associé avec bonheur avec le Malvasia, le Trebbiano mais aussi le Sauvignon et le Chardonnay.

Après un égrappage et une rapide macération pelliculaire, le vin est majoritairement fermenté puis élevé pendant 6 mois en cuve inox (seule une partie du vermentino bénéficiant d'un élevage en barriques).

Ce Palistorti est particulièrement intense et fruité. Sa coloration méditerranéenne est habilement nuancée par une vraie fraîcheur et une finesse exemplaire. On voyage allégrement entre fleur d'oranger, touche anisée, citron vert, fruits blancs et pamplemousse. En bouche, là encore, la rondeur que l'on perçoit en attaque est rapidement équilibrée par de fins amers et une finale délicatement saline. Un très beau vin de gastronomie aussi à l'aise sur un risotto aux légumes, un « fritto misto », des beignets de fleurs de courgette ou encore des ballotines de lapin aux herbes fines.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Tenuta di Valgiano - Palistorti di Valgiano - 2015

Dégustation et accords

Robe : Bouton d'or

Nez : Plein de nuances et de fraîcheur : fleur d’oranger, touche anisée, citron vert, fruits blancs et pamplemousse...

Bouche : La rondeur en attaque est parfaitement contre-balancée par une minéralité saline et de doux amers en finale. Belle persistance.

Accords mets-vins : Risotto aux légumes, un « fritto misto », des beignets de fleurs de courgette ou encore des ballotines de lapin aux herbes fines.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : DOC Colline Lucchesi

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino (50%), malvasia, trebbiano, sauvignon et chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique