



Tenuta Giustini - Illuminato



Domaine	Tenuta Giustini
Pays et région d'origine	Italie - Pouilles
Dénomination	IGT Salento



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Illuminato
Millésime	2020
Cépages	100% Fiano
Élevage	Élevage en cuves durant 3 mois
Prix	10,70 €
	10,40 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La famille Giustini a grandi dans les vignes. Quatre générations ont travaillé le sol et les vignes et accumulés des parcelles pour arriver maintenant à un domaine de 40 Ha. . Les vignes sont principalement indigènes et ont quasi une vue sur mer.

La première bouteille produite porte sur la contre-étiquette le millésime 2005. Le nom du vin : « Vecchio Sogno ». Choix qui englobe l'histoire familiale. Depuis quatre générations, ils transmettent la tradition, l'expérience et la passion du vin, ainsi que le "vieux rêve" de créer une ferme. Leur famille, ayant hérité de la terre et, surtout, de la passion, décide de réaliser ce rêve en investissant dans le territoire pour donner vie à une nouvelle réalité viticole. Aujourd'hui encore tout tourne autour des émotions : il y a l'amour et la passion pour la culture directe qui garantit la qualité des produits, symbole du territoire dans la pureté.

Caractéristiques du vin

La robe est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez révèle des notes de fruits exotiques, de fleurs blanches et d'épices légères. La bouche est harmonieuse, assez droite avec une très belle acidité. Un vin blanc extrêmement bien fait et impressionnant de fraîcheur, surtout pour cette région si méridionale des Pouilles!

Consommation et garde

Vin à boire après carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2023 mais selon nous il vaut mieux le boire d'ici 18 mois.

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin: Il sera parfait à l'apéritif ou avec une belle planche de charcuterie. Mais il accompagnera vos poissons grillés ou cuits à la poêle. Si vous mangez des calamars ou des poulpes, n'hésitez pas, ouvrez deux bouteilles...



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du vignoble jurassien !

Je profite d'un vin du jura que nous proposons pour la première fois ce mois dans la Silver Box pour aborder les vins de cette magnifique que nous aimons tant! D'ailleurs, en passant, ce vin est dispo sur notre site pour tous les abonnés. Et puis, n'hésitez pas à faire un test de notre Silver box, vous ne serez pas déçu.

Petite région (moins de 2000 ha de vignes, pour info, la région de Bordeaux, c'est 150.000 ha !), restée longtemps méconnue, le vignoble jurassien est en pleine renaissance. Fière de ses origines, une nouvelle génération de vignerons est en train de faire éclater au grand jour la qualité exceptionnelle et la grande diversité des vins de cette petite région. Doté d'une grande diversité de terroirs, le Jura produit des vins rouges et blancs très originaux à partir de cépages autochtones, poulsard (appelé ploussard à Pupillin) et trousseau, faibles en couleur, riches en tanins, fruités et surtout gouleyant. Vinifié seul, ce dernier peut parfois atteindre la finesse d'expression de certains grands bourgognes. Mais le grand vin universel de la région est blanc. Les chardonnays vinifiés seuls trouvent dans certains terroirs d'Arbois et du sud des côtes du Jura une expression originale, puissante et savoureuse qui peuvent rivaliser, pour les meilleurs, avec l'excellence d'un grand Bourgogne Blanc, tout en restant à des prix bien plus raisonnables que ceux observés dans cette région voisine.

Toutefois, le cépage le plus emblématique est sans conteste, le savagnin qui se révèle un cépage exceptionnel, riche en alcool naturel et en acidité, et susceptible de prendre le voile. Entendez par là que les bactéries locales forment un voile bénéfique dans la barrique, qui va protéger le vin jusque six longues années et lui permettre d'approfondir lentement sa saveur. Ailleurs, on obtiendrait du vinaigre, ici on élabore le vin jaune, à la saveur inimitable de noix et de morilles. De plus en plus, les vignerons s'essayent au savagnin ouillé, démontrant qu'on ne peut nullement réduire son expression à celle résultant du travail oxydatif entre l'air et le vin pendant l'élevage. Le savagnin apporte désormais la preuve de son extraordinaire capacité d'adaptation, offrant de grandes expressions de terroir et donnant des vins aptes à se bonifier au vieillissement. On le redécouvre aujourd'hui «ouillé», vinifié pour préserver son fruit et sa fraîcheur, ou bien longuement élevé, avec ou sans ouillage, apte à transcender le caractère variétal pour retranscrire les nuances des terroirs.

Vous l'avez compris, nous adorons ces vins, ils ont malheureusement un défaut majeur: leur rareté. 2000ha, c'est beaucoup trop petit pour satisfaire tout le monde et nous peinons en conséquence à vous en faire découvrir plus souvent. Donc profitez-en !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be