

Grèce
Céhalonie

P
E
T
R
A
K
O
P
O
U
L
O
S



Muscat of Kefalonia 2019

Sur cette cuvée, les grappes de muscats sont mises à sécher durant quelques jours en extérieur à l'abri de la lumière directe afin de concentrer les sucres. Il s'ensuit une fermentation la plus naturelle possible sans mutage. Le vin est ensuite mis en bouteille sans être collé ni filtré.

Ce vin de dessert est une expression moderne du Muscat doux avec une douceur parfaitement équilibrée par une acidité élevée. C'est un profil cherchant à mettre en valeur le cépage et le terroir.

Informations Techniques

Cépages	100% Muscat Blanc à petit grain
Région	Céhalonie
Appellation	PDO Muscat of Kefalonia
Altitude	200 m
Vignobles	Agona au nord de l'île
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	20/30 ans
Densité de plantation	2 500 à 3 000 Pieds / Ha
Sol	Argiles et sable
Culture	Vignoble biologique non certifié
Vinification	Vendanges manuelles tardives, levures indigènes. Les grappes subissent un court passerillage (15 jours) en extérieur. Pressurage doux avant la fermentation en cuves Inox.
Elevage	En cuves Inox. Vin non collé et non filtré.
Alcool	14,00%
Acidité	6,5 g/l
Ph	3
Sucre Résiduel	120 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	8-10 °C
Production	1 000 Bouteilles

Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



P E T R A K O P O U L O S
KEFALONIA



Céphanlonie

De l'Antiquité jusqu'à la deuxième Guerre mondiale, l'histoire de la Céphanlonie fut semblable à celle des autres îles ioniennes. Les Vénitiens et les Anglais laissèrent leur marque sur la culture de l'île. Mais en 1953, un tremblement de terre qui fit des milliers de morts poussa une bonne moitié de la population à quitter l'île. En dépit de ce désastre, la Céphanlonie est l'île la plus importante en matière viticole et produit sans doute les meilleurs vins de toutes les îles Ioniennes. Pour beaucoup de producteurs l'élaboration du vin est un art de vivre plutôt qu'une activité à rentabiliser. Le climat de l'île est sans extrêmes. Les pluies y sont abondantes et la période de maturation des raisins est essentiellement sèche. En dépit de sa superficie relativement vaste les sols ne sont pas homogènes. Ceux du massif de Ainos sont riches en calcaire ce qui donne à la Robola son élégance. Dans la partie sud-ouest, le calcaire est moins pur et il est mélangé à du sable. Autour de Lixouri, les sols sont plus denses et argileux. Les vignobles dépassent rarement un demi-hectare et les rendements moyens sont de 35 hectolitres par hectare pour la robola et de 45 hectos/ha pour les autres cépages. Les deux tiers des vignobles se situent sur les versants et par le passé les vignobles étaient terrassés pour éviter l'érosion en particulier pour la Robola. La Céphanlonie possède une très belle diversité variétale. La principale variété de l'île est la robola et l'AOP de Robola de Céphanlonie est la plus importante des îles Ioniennes. L'AOP est réservée à quelques communes spécifiques du sud de l'île et pour des vignobles situés à une altitude de 50 mètres ou plus. Il existe une grande différence avec la robola d'altitude (300-800 mètres) où le climat est plus frais et le sol plus pauvre. À Ithaque, on trouve du thiako blanc et rouge, des cépages, vigoureux, précoces et qui produisent tous les deux de vins hauts en sucre et avec peu de couleur. Thiniatiko est un nom qui porte à confusion et qui pourrait être le nom d'un assemblage plutôt que celui d'un cépage mais des analyses ADN ont révélé que c'était une variante de mavrodaphne. Pour mémoire, l'île fut le théâtre du massacre de la division Acqui, connu également sous le nom de massacre de Céphanlonie, l'exécution en masse par l'armée allemande des hommes de la 33e division italienne d'infanterie « Acqui » dans l'île en septembre 1943, à la suite de l'armistice signé entre les Italiens et les Alliés. Entre 1650 et 1900 soldats italiens selon les sources furent exécutés, principalement abattus à la mitrailleuse ou noyés.

Petrakopoulos

Le domaine se situe à Thiramona en Céphanlonie, l'une des îles de la mer ionienne. Nikos Petrakopoulos continue la tradition familiale qui prend son origine dès la période byzantine avec des familles nobles de Melissinos et de Solomos. Nikos veut marquer de son empreinte la culture viticole de Céphanlonie en utilisant les variétés autochtones du terroir, la robola et le mavrodaphne de vieilles vignes souvent franches de pied. Les vignobles sont situés entre 600 et 700 mètres d'altitude.

La vinification est non interventionniste et se fait en levures indigènes et sans collage ni filtration C'est un domaine artisanal qui ne produit que 25 000 bouteilles par an, 3 Robolas et 2 Mavrodaphnes.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr