

Grèce
Santorin



Assyrtiko Wild Ferment 2022

Le Gaia Assyrtiko Wild Ferment 2022 arbore une robe séduisante de jaune aux reflets verts, présage de sa fraîcheur vibrante. Le nez s'ouvre sur un bouquet captivant de citron, citron vert et de pomme verte, prélude à une bouche où le caractère salin s'entrelace harmonieusement avec une touche subtilement fumée. La minéralité cristalline, signature du terroir volcanique, apporte profondeur et complexité. L'utilisation de bois d'acacia et de chêne neuf pour l'élevage tisse une trame aromatique d'une grande complexité, où s'entremêlent fleurs, vanille et une minéralité pointue.

Informations Techniques

Cépages	100% Assyrtiko
Région	Santorin
Appellation	PDO Santorini
Altitude	50 - 250 m
Vignobles	Pyrgos
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	80 ans non greffées
Densité de plantation	1 500 pieds/Ha, taille Kouloura (Panier)
Rendements	Maximum 3,5 Hl par Ha
Sol	Volcanique avec dépôts éoliens de sable
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Macération préfermentaire de 12 heure. Fermentation en cuves inox et barriques de 225 l.
Elevage	50% en cuves, 20 % en barriques de chêne français, 10% de chêne américain et 20% en fût d'Acacia.
Alcool	13,50%
Acidité	6,9 g/L
Ph	2,94
Sucre Résiduel	2,34 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C



G
A
I
A

Sélection Vignoble du Monde

« 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

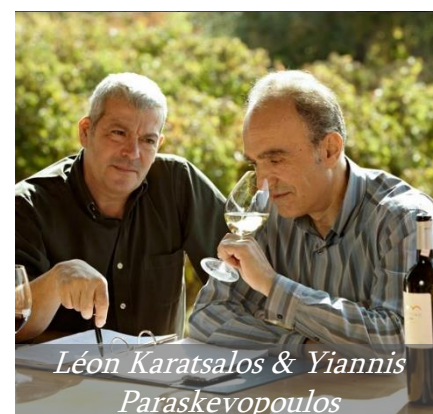


Santorin

Ce sont les variétés de raisins blancs qui dominent la viticulture de cette île volcanique des îles de la mer Égée. La viticulture s'étend sur 680 hectares et le grand cépage de l'île est l'assyrtiko mais le cépage aidani le suit de près. Les vignobles sont majoritairement plantés dans le sud et le sud-ouest de l'île. Les sols volcaniques se composent aussi de poussières éoliennes de sables et leur particularité est de contenir une proportion importante de pierres ponce qui ont la capacité d'absorber le peu d'humidité de l'air. Les sols sont particulièrement pauvres en matières organiques et en potassium ce qui contribue à donner aux vins de très belles acidités et le côté tellurique est apporté par le volcanisme des sols. Les vignes sont taillées en 'gobelet en couronne' appelé "koukoula", "paneri" ou "ambelia" en Grec. Cette taille leur offre une protection contre une exposition trop intense au soleil et permet aussi de protéger la vigne des vents qui balaient l'île pendant les mois d'hiver. Les rendements sur ces sols sont particulièrement bas et dépassent rarement les 3,5 tonnes par hectare. Les vendanges, manuelles, se font en début d'août et un peu plus tard à Pyrgos car les vignes sont à une altitude d'environ 365 mètres. L'île produit aussi un joli Vin Santo à partir de proportion variable d'assyrtiko et d'aidani et d'autres cépages des Cyclades.

Gaia

Gaia Estate, créé en 1994 est le résultat d'une collaboration entre Léon Karatsalos, ingénieur agronome et Yiannis Paraskevopoulos, l'une des figures emblématiques du vin en Grèce, universitaire reconnu (Doctorat en œnologie à la faculté de Bordeaux). Ils furent parmi les premiers à ne vouloir créer des vins qu'à partir de cépages indigènes. En 1994, ils commencèrent à produire leur premier vin sur l'île de Santorin dans les Cyclades, le Thalassitis qui est aujourd'hui une DOP (AOP). En 1995, ce sera le mariage du Roditis et du Moschofilierio qu'ils célébreront avec le Notios Blanc, chaque cépage en provenance des meilleurs vignobles, Mantinia dans la partie centrale du Péloponnèse pour le Moschofilierio et Achia au nord de la province pour le Roditis.



En 1996, ils achetèrent un domaine dans la région de Koutsi à Némée. C'est de ce nouveau vignoble qu'émergèrent quatre vins, très différents, mais tous issus du même cépage qui deviendra leur signature pour les rouges : l'agiorgitiko. Le domaine va par la suite expérimenter la fermentation en levures indigènes et l'utilisation du bois pour l'élevage de l'assyrtiko pour donner aux consommateurs diverses variantes de ce cépage qui vont du tellurique avec l'Assyrtiko de base jusqu'à la cuvée 'Wild Ferment', assagie par un élevage en bois judicieux mais rehaussée par les levures indigènes. Entre les deux, deux cuvées s'intercalent pour exploiter la versatilité du cépage. Le domaine produit aussi deux liquoreux, un à partir de l'agiorgitiko et l'autre, un Vin Santo d'assyrtiko et de aidani. Aujourd'hui, le domaine élabore 350000 bouteilles en total.

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

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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