

Croatie
Ile de Hvar



Beleca 2022

Le Beleca, issu d'un assemblage de deux cépages blancs dalmates, le pošip et le bogdanuša, marie harmonieusement ces variétés à parts égales. Cette synergie sublime les qualités de chaque cépage : le pošip offre puissance, richesse et une acidité modérée, avec des arômes variétaux typiques d'abricot, de pêche et une note minérale. Le bogdanuša, quant à lui, apporte des arômes floraux plus subtils et une fraîcheur remarquable.

Informations Techniques

Cépages	50% Pošip, 50% Bogdanuša
Région	Ile de Hvar
Appellation	ZOI Srednja i Južna Dalmacija
Vignobles	Vignoble en pentes situés au nord de l'île : Ager, Vrboska, Dol
Climat	Méditerranéen, influences de la mer adriatique.
Irrigation	Non
Sol	Karstique (formé principalement de roches calcaires, dolomites, ou de gypse)
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles. Les différents cépages sont vinifiés séparément en cuve inox à 17-18°C.
Elevage	Quelques mois sur lies dans les mêmes contenants.
Alcool	12,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	10-12 °C

T
O
M
I
C



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



Ile de Hvar

C'est vers le 4ème siècle avant J.-C. que les Grecs s'établirent dans la plaine de Stari Grad, près de la ville de Pharos, sur l'île de Hvar, et y plantèrent les premières vignes. Les Romains, par la suite, ont amélioré les techniques de viticulture et de vinification. Au fil des siècles, la viticulture s'est considérablement développée. À la fin du 19ème siècle, l'île comptait 5750 hectares de vignes, soit 19% de sa superficie totale, faisant de la viticulture la principale ressource économique d'Hvar. Cette époque a également vu une augmentation de la population due au développement de l'industrie viticole. Cependant, le vignoble fut presque anéanti par l'épidémie de phylloxéra, entraînant l'émigration de nombreux vigneron en Californie. Là-bas, ils ont joué un rôle clé dans le développement de la viticulture locale, introduisant leur principal cépage rouge, le Plavac Mali, qui est à l'origine du Zinfandel. Aujourd'hui, la viticulture occupe seulement 1,6% de la superficie totale de l'île, avec environ 300 hectares plantés principalement en cépages autochtones blancs (Bogdanuša et Pošip) et rouge (Plavac Mali). La beauté des îles dalmates, combinée au développement du tourisme, pourrait inverser cette tendance dans les années à venir.

Tomic

Andro Tomić est né sur l'île de Hvar. Après des études œnologiques, il a décidé de revenir sur son île natale pour fonder son propre domaine, il y a une trentaine d'années. Il y cultive des cépages autochtones, tout en gardant un esprit ouvert sur la viticulture et le marché internationaux. Le domaine Tomić, également connu sous le nom de Bastijana, se situe à Jelsa, une petite ville côtière riche d'une longue tradition viticole. Produisant 150 000 bouteilles annuellement, la famille Tomić est l'une des huit familles de l'île de Hvar à perpétuer cette tradition. Autrefois couvrant plus de 5000 hectares, la viticulture sur l'île a diminué au fil des ans pour ne plus occuper aujourd'hui que 300 hectares. Cette viticulture, pratiquée sur des terrains colluviaux caillouteux en flancs de montagne, offre souvent de faibles rendements. Le domaine dispose d'une impressionnante salle de dégustation, taillée directement dans la pierre sous le chai, inspirée des anciennes salles à manger romaines. Il produit certains des Plavac Mali les plus élégants de l'île, ainsi que des blancs à base de cépages locaux tels que la Maraština, le Bogdanuša, le Pošip, et un remarquable vin liquoreux, spécialité de la région. Ce dernier, longtemps appelé Prošek, a récemment changé de nom pour éviter toute confusion avec le Prosecco italien.



Andro Tomić

« 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