

Slovénie
Primorska



Classic Ribolla 2022

Cette Ribolla présente une robe jaune paille pâle, avec des accents dorés délicats. À la dégustation, elle révèle des arômes nets et lumineux de citron, de pomme verte, d'agrumes et de pamplemousse, enrichis par des notes généreuses de poire pochée, d'acacia et de marjolaine sauvage. La sensation initiale de douceur est subtilement équilibrée par une structure tannique issue de la macération sur peaux. Une fine acidité et une légère complexité saline en finale complètent l'ensemble, offrant une harmonie parfaite. Ce vin, loin des procédés technologiques, constitue une introduction raffinée au cépage Rebula des collines de Brda.

Informations Techniques

Cépages	100% Ribolla
Région	Primorska
Appellation	AOP Brda
Altitude	200 - 250 m
Vignobles	Medana, exposé nord/Ouest
Climat	Climat méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	5 à 31 ans
Densité de plantation	Faible
Sol	Alluvionnaire, marne, grès et ardoise (Opoka)
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges Manuelles fin septembre. Macération préfermentaire à froid pendant 48 heures. Fermentation avec levures indigènes en cuves inox. Fermentation malolactique complète.
Elevage	6 mois sur lies en cuves inox.
Alcool	13,00%
Acidité	5,1 g/l
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 -12 °C
Production	10 000 Bouteilles

M
A
R
J
A
N
S
I
M
Č
I
C



Sélection Vignoble du Monde

90/100 James Suckling

« 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



Primorska

Dans le sud-ouest du pays se trouve la région viticole de Primorje (Primorska) qui est la plus grande région de production (40 % des volumes) et comprend 3 sous-régions principales : Vipava, Istrie (l'Istrie slovène) et Brda, un prolongement du Collio du Frioul mais sur des pentes abruptes (contrairement à sa voisine italienne plate comme une galette). Le grand cépage blanc est sans conteste la Rebula (Ribolla Gialla en Italie) vinifiée souvent sur peaux en cuves, en foudres ou en barriques ce qui peut lui donner une légère couleur ambrée. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la fermentation malolactique est quasiment toujours effectuée et les vins sont aux antipodes de ceux que l'on trouve dans le Frioul à quelques encablures même si deux domaines (Gravener et Radikon) partagent des similarités. La vinification est souvent sur le fil du rasoir compte tenu de l'absence de sulfites ou d'un usage parcimonieux. Les autres cépages sont internationaux et on y trouve de jolis pinots noirs (modri pinot), des merlots et des cabernets sauvignons ainsi que du sauvignon blanc, du chardonnay et des pinots gris (sivi pinot).

Marjan Simčič

Le domaine Simčič se situe dans la prestigieuse sous-région de Goriška brda dans la région de Primorska en Slovénie. Les vignobles sont plantés sur des collines extrêmement vallonnées sur des sols d'origines alluvionnaires recouverts de marne et de grès appelé localement Okopa. Le domaine fut créé dès 1860 par Anton Simčič mais c'est l'arrivée de Marjan en 1997 qui a impulsé un nouvel essor. Aujourd'hui la famille Smičič possède 18 hectares de vignes dont certaines ont plus de cinquante ans et le domaine exploite aussi des vignes en Italie dans le Collio qui est le prolongement naturel de la région de Brda. Les vignobles se situent à une vingtaine de kilomètres de la mer et bénéficient des influences océaniques de l'Adriatique. La viticulture du domaine est organique et la vinification est traditionnelle et d'intervention minimale. La production est de 90000 bouteilles par an réparties sur 3 gammes : Brda Classic, Cru Selection et Opoka Crus. Les principaux cépages sont la Ribolla, le sauvignon blanc et le pinot gris pour les blancs, le pinot noir, le merlot et le cabernet sauvignon pour les rouges.



Marjan Simčič

« 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