

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Slovénie Primorska



Sélection Vignoble du Monde







Opoka Ribolla 2019

Cette Ribolla, issue de vieilles vignes, présente une robe dorée éclatante. Elle séduit par son expression aromatique exceptionnelle de citron, de pomme verte, d'agrumes et de pamplemousse, enrichie de nuances de fleurs d'oranger, d'épices et d'herbes sauvages. En bouche, le vin est intense et sapide, avec des notes de pêche mûre, de zeste d'orange et d'épices, soutenues par un cœur minéral et des tannins d'une finesse remarquable. La sensation initiale de douceur est équilibrée par la structure tannique due à la macération sur peaux.

Informations Techniques

100% Ribolla Cépages Région Primorska Appellation AOP Brda Altitude 140 - 160 m

Vignobles Madena Jama, exposé nourd-ouest, 1,2 Ha

Climat Climat méditerranéen

Irrigation Non Age des vignes 73 ans Densité de plantation Faible

Sol Marne, Gres et Ardoise (Opoka)

Culture Raisonnée

Vinification Vendanges manuelles début octobre.

> Fermentation sur peaux pendant 14 jours en cuve ovoide de 1 000 l. Levures indigènes. Vin non

Elevage 10 mois en cuve ovoide de 1 000 l puis 12 mois

en futs de 500 l.

Alcool 13,50% Acidité $5,6 \, g/l$ Sucre Résiduel < 3 g/1Plus de 10 ans Durée de garde

T° de service 14 °C

4 000 Bouteilles Production









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.

