

V & Γ VALADE & TRANSANDINE

Vignobles du monde

Grèce
Santorin



Ammonite 2020

Ce millésime 2020 du Gaia Ammonite reflète toute la richesse et la singularité d'une très vieille parcelle située à Megalochori. Au nez, des arômes envoûtants de noisette, de citron mûr et de pêche juteuse annoncent une bouche à la texture viscérale et aux accents tropicaux. Cependant, une minéralité saline et précise traverse le vin, lui conférant une identité unique. La finale, longue et élégante, est légèrement marquée par une touche de bois grillé. Ce vin possède un potentiel d'évolution prometteur.

Informations Techniques

Cépages	100% Assyrtiko
Région	Santorin
Appellation	PDO Santorini
Altitude	320 m
Vignobles	Thalassina, Megalochori
Climat	Méditerranéen sec
Irrigation	Non
Age des vignes	Très vieilles vignes
Densité de plantation	1 500 pieds/Ha, taille Kouloura (Panier)
Rendements	320 à 380 Kg / Ha
Sol	Volcanique avec dépôts éoliens de sable
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Macération préfermentaire de 12 heure. Fermentation en cuves inox(92%) et barriques de 225 l(8%).
Elevage	15 mois sur lies dans les mêmes contenants.
Alcool	14,00%
Acidité	6,6 g/l
Ph	3.03
Sucre Résiduel	2,4 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

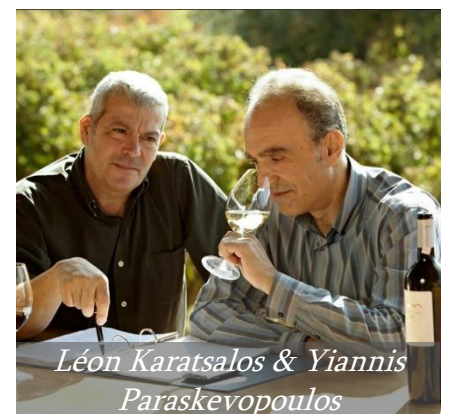


Santorin

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 Moschefilierio 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 liqueux, 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