

Les vins blancs de Grèce

Dégustation DUAD's Club du 9 Octobre 2017

Animée par Georgia Lytra



Georgia Lytra est Maître de conférences en Œnologie à Bordeaux science Agro - Docteur en Œnologie - Œnologue Diplômée - Spécialisée en chimie des arômes et analyse sensorielle

La Grèce compte plus de 300 cépages - 900 domaines - 34 OPE (AOC) - 120 (IGP).

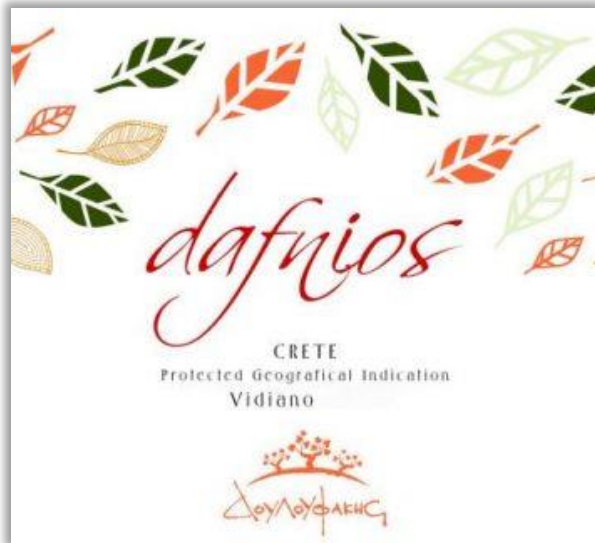
Le vin en Grèce remonte à l'antiquité où la culture de la vigne était déjà bien présente. Lors de vos vacances dans ce magnifique pays, vous n'avez pas manqué de vous rafraîchir en dégustant des «retsina» et découvert de nombreux vins rouges ou blancs.

Avec l'entrée du pays dans l'Union Européenne, la qualité des vins grecs, n'a cessé de progresser grâce à des investissements très significatifs et l'introduction de cépages internationaux, tout en préservant un patrimoine viticole déjà riche.

Les vins blancs grecs ne deviendraient-ils pas les grands blancs de demain ? Parmi les cépages blancs réputés nous trouvons : l'Assyrtiko, le Malagousia, le Moschofilero, le Roditis,mais aussi quelques cépages internationaux.

Notre dégustation du 9 octobre 2017 nous a permis de tester 12 échantillons des régions de Samos, de Crète, de Santorin, du Péloponnèse, de Céphalonie, de Macédoine, d'Épire, et d'Attique.

En voici ci -après le compte rendu, reflet aussi fidèle que possible de la compilation de vos notes de dégustation



Dafnios White Douloufakis 2016:

Région: île de Crète - Cépage : Vidiano (***) - 35 kg/ha - 13,7° - IGP Crète - 350 m alt. Sols calcaires

Couleur jaune soutenue au reflet paille. Des arômes terpéniques, de fleur d'oranger, d'agrumes, de goyave, mangue et pêche s'expriment à l'agitation dans le verre. Complexe, avec même quelques notes de bonbons anglais et minérales. Le début de bouche est franc évoluant sur un très bel équilibre, une finale ample, persistante et aromatique sur la mangue, les épices et une touche crayeuse.



Semeli Mantinia Nassiakos 2016 :

Région: Péloponnèse - Mantinée - Cépage: Moschofilero - 650m Altitude - 60 hl/ha - environ 8 euros - AOP Mantinea

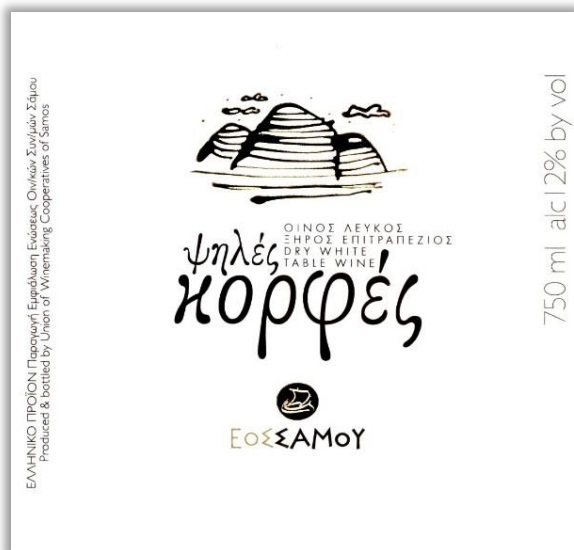
Robe jaune pâle aux reflets argentés. Expressif à l'olfaction sur les fruits à noyaux, la pêche, l'abricot, le litchi mais aussi sur les agrumes. La bouche évolue sur un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité (élevage sur lies) pour finir sur des arômes fruités, floraux et de citrus rehaussés par une touche de vivacité. Vin plaisant, agréable à déguster.



THEA Mantinia Fine Lees Contact 2016 :

Région: Péloponnèse - Mantinée - Cépage: Moschofilero - 650m Altitude - 40 hl/ha - 12 euros - AOP Mantinea

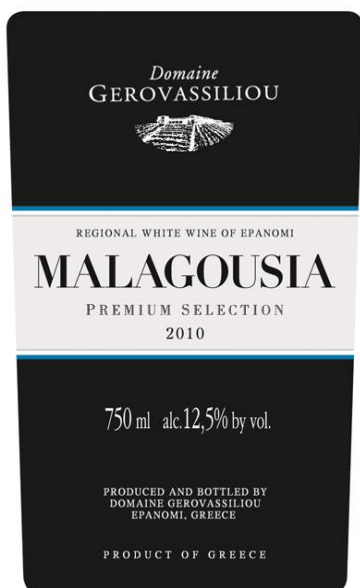
Belle couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est agréable aux notes de buis, pierre à fusil, d'agrumes, pétales de roses et fleurs blanches. Attaque fraîche évoluant sur la rondeur en milieu de bouche et terminant sur une pointe de suavité, de salinité, d'amertume et de vivacité.



Psiles Korfes - UWC SAMOS - vin blanc sec - 2016:

Région: île de Samos - Cépage : Muscat (blanc sec) - les vignes se situent à une altitude de plus de 800m - IGP Mer Egée

De couleur pâle, brillante, avec des reflets verts jaunes. Nez délicat aux arômes floraux et fruités. En bouche, les caractéristiques du muscat se révèlent avec une acidité rafraîchissante et une belle intensité.



Gerovassiliou Malagouzia 2016:

Région: Macédoine Centrale - Thessaloniki - Cépage: Malagouzia (la « Cendrillon des vins grecs) - Nord de la Grèce - Tardif - sols sablo - argileux. 90 kg/ha, Il est partiellement fermenté en fûts (1/4) et élevé sur lies pendant 4 mois - IGP Epanomi

Robe pâle, limpide. Le nez est délicat et développe des notes d'agrumes (citrus), d'épices douces, d'ananas, de fleurs blanches, de fruits blancs à noyaux. Bouche franche, équilibrée avec une pointe acidulée, saline et citronnée en finale. Un vin d'une fraîcheur élégante.

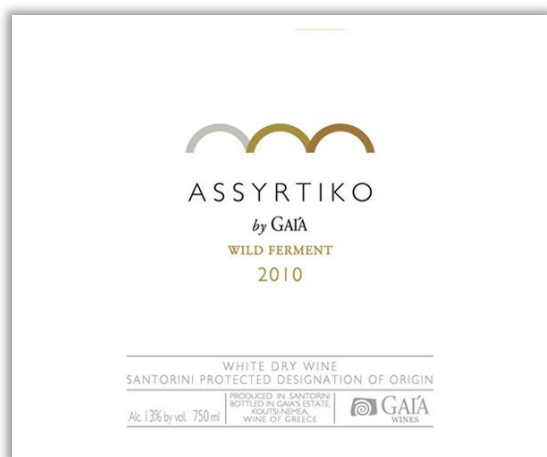


Gentilini Robola Cellar Selection :

Région: Céphalonie - Cépage: Robolla - « Vin de Pierre » - Sols calcaire et graveleux. Vigne non greffée - 850 m Alt avec rendement réduit - 20% FA en Barrique - AOP Céphalonie

Robe cristalline. Le nez complexe développe des notes pétrolées à l'image d'un riesling, complétées par une touche balsamique, muscatée, grillée, minérale, acacia, et un boisé fin. Belle vivacité dès l'attaque en bouche, des notes

d'amande, de noisette, d'agrumes, avec une pointe d'amertume et de nervosité en finale.



ASSYRTIKO by GAIA - WILD FERMENT 2016 :

Région: île de Santorin - Cépage Assyrtiko (****) - Taille en «gobelet en couronne» pour la protection des grappes par rapport à la chaleur, vent, soleil. Plateau volcanique. Trophy For Best Old World White Wine - AOP Santorin

Robe jaune soutenu aux reflets argentés. Des notes de brioche, de toasté, de vanille, de pâtes de fruits avec quelques notes oxydatives au nez. Vin complexe aux arômes d'élevage encore présents au premier nez. L'attaque en bouche est souple, ample et d'un beau volume. Vin équilibré, fin, avec une

belle fraîcheur et longueur sur des arômes en rétro olfaction de vanille, de notes minérales et florales.



Estate Argyros Assyrtiko 2016 :

Région : île de Santorin - Cépage : Assyrtiko - Vigne de + de 200 ans en cuve puis assemblage de parcelles. Pas de phylloxéra. 12/18 euros - AOP Santorin

D'une couleur jaune pâle aux reflets cristallins. Des fleurs blanches, une pointe de graphite, de fruits de la passion, de noix et un léger boisé s'expriment à l'olfaction. Bouche franche

et fraîche, persistance moyenne sur une finale citrus.



Samos Vin Doux UWC SAMOS - 2016 :

Région : île de Samos - Cépage : Muscat (Vin de Liqueur) - AOP Samos

Robe jaune légèrement ambré. Nez expressif de coing, d'orange confite, d'épices douces, de figues, fruits de la passion, poire compotée, miel, fruits secs, une pointe iodée, pêche de vignes, melon, litchi. Début de bouche fraîche, évoluant sur une belle onctuosité, belle suavité et une bonne longueur. Vin exubérant mais un peu lourd en fin de bouche aux écrits de nombreux dégustateurs.



Estate Argyros - Vinsanto 12 years - 2001:

Région : île de Santorin - Cépage : Assyrtiko et Aïdani (Liquoreux)- 12 ans d'âge environ 50 euros (non oxydatif), passerillé, 12 ans de barrique (****) - AOP Santorin

Vin qui a étonné une grande majorité des dégustateurs.

Robe acajou aux reflets tuilés. Des arômes de raisins secs, pomme caramélisée, griottes, pruneau, tabac, chocolat, figue se révèlent à l'olfaction. Complexe, opulent, riche avec une finale très persistante.



Kourtaki Rétsina - Région: Attique - Cépage: Savatiano (Cépage habituel pour le Rétsina) -FA en cuve - IGP Appellation Traditionnelle

Vin à la robe jaune pâle qui s'exprime sur des notes de résineux, végétales, de thym et de baume de tigre qui lui confèrent un côté médicinal. La bouche reste simple avec une finale fraîche et peu aromatique.



Tear of the pine - « Les Larmes du Pin » - Rétsina 2016 :

Région: Goumenissa, Kilkis, North Greece - Cépage: Assyrtiko - Sol limono - argileux - 250 mètres d'altitude - FA 6 mois sur lies, Bâtonnage. 60 médailles, style New age (***) - IGP Appellation Traditionnelle

Belle couleur jaune intense, belle brillance. Au nez, des notes de noix, noisette, balsamiques, résinées et boisées par son élevage en barrique sont d'une bonne intensité. La bouche est souple, fraîche avec une finale sur des notes balsamiques et d'herbes

aromatiques de garrigue et d'estragon.



Lefteris GLINAVOS Brut 2012 :

Vin effervescent - Méthode Classique Traditionnelle - 700 mètres d'altitude - Sol sableux - bon drainage. Cépage : Debina - Le vin reste pendant 18 mois sur lies - AOP Zitsa

Des arômes de fleurs d'agrumes, de pomme et de poire. La bouche est vive avec des notes d'épices fines. Il impressionne par son acidité rafraîchissante, et son final fruité.