FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2021



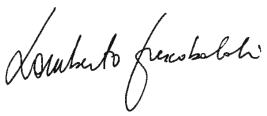
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2021

Costa Toscana IGT

« L'archipel toscan est un paradis terrestre dont Gorgone est la perle d'Aphrodite la plus sauvage et la plus lumineuse. Derrière son apparente rudesse se cachent l'indicible séduction des parfums et du silence et une nature qui émeut par sa force, par son éternelle puberté... Et autour, l'eau et le sel reflétant les messages du ciel, fixant les voiles. » (A. Bocelli - 2014) Le projet Gorgona est né en août 2012 de la collaboration entre Frescobaldi et Gorgone, la seule île-prison d'Europe. Ici, les détenus passent la dernière partie de leur peine à travailler au contact de la nature afin de développer des compétences professionnelles qui faciliteront leur réinsertion dans le monde du travail et dans la société. Le projet, qui a débuté autour d'un petit vignoble au cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer, a pour objectif de permettre aux détenus d'acquérir une expérience concrète et active dans le domaine de la viticulture grâce à la collaboration et à la supervision des agronomes et des œnologues de Frescobaldi. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur deux hectares dont le second a été planté en 2015. De ce vignoble de vermentino et d'ansonica est issu le vin Gorgona, fruit de l'unicité du lieu, du travail de l'homme et symbole d'espoir et de liberté. Né de la récolte de 2015, le Gorgona Rosso est issu de la culture biologique de quelques rangs de vigne de sangiovese et de vermentino nero, puis élevé dans des jarres en terre cuite. Chaque année, l'étiquette du Gorgona raconte un aspect différent de l'île et se transforme ainsi en « édition spéciale ». L'objectif du Gorgona 2021 est de conter l'histoire du 10e millésime tout en accordant une attention particulière à Gorgone, la plus petite des sept îles de l'archipel toscan, une escale solitaire au milieu de la mer. Les personnes qui arrivent ici éprouvent un même sentiment de cohésion et partagent les mêmes émotions fortes. Sur l'île de Gorgone, l'homme, en harmonie avec la nature, retrouve au contact de la terre sa dignité et espoir en l'avenir. Des hommes aux histoires et aux parcours différents parlent enfin la même langue, unissent leurs efforts et leurs compétences pour un objectif ambitieux, un projet social juste et « bon ». Ce dixième millésime est dédié à tous les hommes de Gorgone : directeurs, autorités, policiers, éducateurs, partenaires et généreux donateurs, à toutes les personnes qui ont vécu et raconté le projet Gorgona, mais surtout aux détenus et aux œnologues, qui se sont impliqués afin d'apprendre et d'enseigner un nouveau métier. Et enfin, au caractère unique de ce projet extraordinaire. Le Gorgona est issu d'un petit vignoble de deux hectares au sol ferrugineux, merveilleusement exposé à l'est et à l'abri des vents. Planté en 1999, ce vignoble s'est agrandi en 2015, puis en 2018 et voit depuis toujours dans les cépages d'ansonica et de vermentino les stars incontestées de ce vin extraordinaire. Le Gorgona incarne l'essence même de l'île.



Conditions climatiques

Après un automne et un hiver marqués par des températures conformes à la normale et d'abondantes précipitations, qui se sont concentrées principalement en novembre et ont permis de stocker de bonnes réserves d'eau dans le sol, le débourrement de la vigne a commencé la dernière semaine de mars, en avance comme toujours sur l'île de Gorgone. Le développement végétatif de la vigne s'est déroulé normalement grâce au climat tempéré par la mer, qui a permis d'éviter les problèmes liés à la chute brutale des températures début avril. Les précipitations importantes du mois de mai et les températures de juin et juillet légèrement inférieures à la normale ont permis que la vigne n'ait pas à souffrir de la chaleur torride des deux semaines du milieu du mois d'août et arrive à la récolte dans un parfait état sanitaire. La récolte du vermentino a commencé à la fin de la première semaine de septembre, un mois marqué par de fortes amplitudes thermiques avec des journées chaudes et des nuits fraîches, tandis que la récolte de l'ansonica a commencé durant la dernière semaine du mois.

Dégustation

Comme les millésimes précédents, le Gorgona 2021 est empreint de notes marines enveloppantes et nous transmet la chaleur du soleil, la fraîcheur des brises constantes et l'odeur même de la mer. Il présente une magnifique robe jaune paille aux brillants reflets dorés. Le nez est ample, marqué par de superbes senteurs d'arbustes méditerranéens, tels que le genêt, le lentisque et les plantes aromatiques, qui se mêlent à des notes de fleurs blanches comme l'aubépine, la camomille et le freesia. Les notes fruitées, comme la banane, l'ananas et les fruits exotiques en général, sont merveilleusement intégrées ; le nez s'achève sur des arômes d'agrumes très frais tels que le pamplemousse et le cédrat. Le palais séduit par son incroyable salinité qui se fond dans la fraîcheur et le moelleux. Comme pour les précédents, on perçoit à travers les nuances du millésime 2021 un lien fort avec la mer qui, pour la dixième année, nous fait rêver et aimer de plus en plus cette petite île au milieu de la mer.