FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022



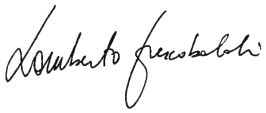
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022

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. Chaque année, l'étiquette du Gorgona raconte un aspect différent de l'île et se transforme ainsi en « édition spéciale ». Avec le Gorgona 2022, nous nous sommes à nouveau concentrés sur l'extraordinaire biodiversité qu'abrite cette île minuscule. Le onzième millésime du Gorgona nous parle d'orchidées, on en trouve en effet de nombreuses variétés sur l'île, qui fleurissent à des moments différents. 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 de vermentino et d'ansonica les stars incontestées de ce vin extraordinaire. Le Gorgona incarne l'essence même de l'île.



Conditions climatiques

Sur l'île de Gorgone, l'automne a été marqué par de fortes précipitations qui se sont principalement concentrées sur le mois de novembre. En revanche, les mois de décembre et de janvier ont connu peu d'épisodes pluvieux, enregistrant même des températures supérieures aux moyennes de saison. Alors que le printemps semblait approcher, une chute drastique des températures a été observée au cours de la dernière semaine de mars, retardant le débourrement de la vigne d'une dizaine de jours par rapport aux années précédentes. Le débourrement du vermentino, notamment, a eu lieu à la fin de la première semaine d'avril. Après un printemps marqué par des précipitations régulières et jamais très abondantes, la vigne a continué à se développer régulièrement jusqu'à l'été. Les mois de juillet et d'août, particulièrement secs et marqués par des journées chaudes, mais toujours tempérées par des vents marins, ont permis de commencer la récolte du vermentino au cours de la dernière semaine d'août, soit un peu plus tôt que la moyenne des autres années. Pour la récolte de l'ansonica, en revanche, il a fallu attendre mi-septembre, un mois aux journées ensoleillées et aux températures optimales pour la maturation des raisins.

Dégustation

Le Gorgona 2022 arbore une robe jaune paille aux reflets dorés et à l'éclat cristallin. Au nez, c'est une explosion de flore méditerranéenne : fleurs blanches et jaunes avec notamment la marguerite, la camomille, l'aubépine, le mimosa et le genêt. Viennent ensuite des notes franches de fruits exotiques : fruit de la passion, mangue et ananas. Les notes fruitées se succèdent sans interruption et très vite apparaissent des touches agrumées de cédrat et de mandarine. La finale olfactive est minérale, dominée par des notes iodées. La bouche est à la fois savoureuse, fraîche et longue. La persistance est remarquable et la cohérence entre le nez et la bouche totale. Chaque année, le Gorgona nous surprend et se dépasse par la complexité et l'intensité des sensations organoleptiques qu'il nous offre. Un lieu aussi unique ne pouvait que donner un vin extraordinaire.