FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2023



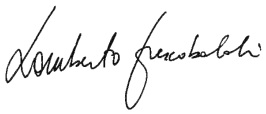
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2023

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 2023, nous avons souhaité parler du vent, ou plutôt des vents qui soufflent sur l'île et qui jouent un rôle majeur dans la vie quotidienne. Les quatre vents, le grec, le sirocco, le libeccio et le mistral, sont autant d'éléments essentiels de la viticulture de l'île, qui influencent la température de l'air et donc la maturation des raisins. 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, après un automne marqué par de fortes précipitations principalement concentrées sur le mois de novembre et début décembre, l'hiver 2023 a connu quelques épisodes pluvieux isolés en janvier ne recueillant que quelques millimètres de pluie. Les premiers mois de l'année ont été marqués par des températures supérieures à la normale avec des pics atteignant parfois jusqu'à 20 °C en milieu de journée. Le mois de mai a connu une baisse des températures, en partie grâce à une pluviosité plus importante, permettant à la vigne de compenser les réserves d'eau limitées accumulées dans le sol à cause des faibles précipitations hivernales. Les températures ont progressivement augmenté au cours des mois d'été, sans pic notable grâce au climat tempéré par la mer. Le mois d'août, contrairement aux années précédentes, a été plutôt frais avec une hausse des températures durant les 10 derniers jours du mois. Le mois de septembre, marqué par des journées ensoleillées et des températures élevées, a contribué à assurer un bon état sanitaire des raisins, raison pour laquelle les vendanges se sont prolongées jusqu'à la première semaine d'octobre, permettant d'obtenir une maturation optimale des raisins.

Dégustation

Le Gorgona 2023 se distingue par sa belle robe jaune paille, brillante et cristalline, aux reflets dorés. Le bouquet est complexe et d'une élégante intensité avec des notes iodées et méditerranéennes marquées. Parmi les senteurs méditerranéennes, on reconnaît l'immortelle, la sarriette et le romarin, suivis de notes florales rappelant le genêt et la camomille. Le fruité est dominé par les fruits à chair jaune et les fruits exotiques, ainsi que par de délicates notes d'agrumes. La bouche est à la fois savoureuse, fraîche et longue. La persistance est remarquable et la cohérence entre le nez et la bouche totale. Une fois de plus, le Gorgona nous impressionne par son caractère franc. Bienvenue au Gorgona bianco 2023.