FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024



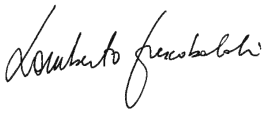
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024

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 2024, nous avons souhaité parler des 50 espèces de papillons qui ont élu domicile sur l'île ainsi que des engrais verts qui contribuent à maintenir un équilibre naturel en enrichissant le sol et en attirant les insectes pollinisateurs. 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 de la mi-octobre à fin novembre. Les précipitations se sont poursuivies tout au long de la première quinzaine de décembre, un mois au cours duquel les températures ont été légèrement supérieures aux normales de saison. L'hiver 2024 restera en effet dans les mémoires comme l'un des plus chauds de ces dernières années, avec des températures moyennes comprises entre 12 et 15 °C et de rares journées de froid. Janvier a été sec, contrairement au mois de février qui a enregistré de nombreux jours de pluie. Le débourrement du vermentino a commencé au cours de la deuxième quinzaine de mars, vers le 20, suivi du débourrement de l'ansonica, un cépage plus tardif. Le début du mois d'avril a lui aussi été marqué par d'abondantes précipitations, tandis que la deuxième quinzaine du mois a enregistré une baisse des températures entraînant un ralentissement du développement de la vigne. Le mois de juin, marqué par des journées fraîches et des températures légèrement inférieures aux normales saisonnières, a offert un avant-goût des mois de juillet et d'août, caractérisés par des températures élevées, mais toujours tempérées par la présence de la mer, et de rares précipitations. Les vendanges ont commencé au cours de la deuxième semaine de septembre pour le vermentino et à partir de la deuxième semaine d'octobre pour l'ansonica. Au final, les vendanges 2024 ont été plus tardives que les années précédentes, en raison notamment d'une baisse des températures en septembre, qui a permis une maturation lente et progressive des raisins.

Dégustation

Le Gorgona 2024 se distingue par une belle robe jaune paille, brillante et intense. À la fois complexe et élégant, son bouquet mêle des notes florales, fruitées et méditerranéennes et s'ouvre sur des senteurs de genêt et de chèvrefeuille, accompagnées de notes de fruits exotiques mûrs et d'agrumes rappelant la bergamote et le cédrat. Viennent ensuite des sensations de romarin, de sauge et d'immortelle. La finale olfactive est dominée par des notes iodées. Belles salinité et fraîcheur en bouche. La persistance est remarquable, tout comme la cohérence entre le nez et la bouche. La finale est longue.