FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025



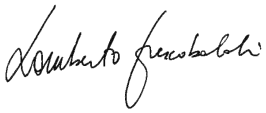
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025

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 ». L'édition 2025 nous transmet des récits anciens qui trouvent leurs racines dans la mythologie grecque. La mer Tyrrhénienne, où l'archipel toscan apparaît telle une constellation de perles posées sur l'eau, est chargée de millénaires d'histoires et de légendes. Ici, héros et divinités ont tissé un récit mêlant épopée et paysage. 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

Après un automne peu pluvieux marqué par des températures conformes aux normales saisonnières, l'hiver sur l'île de Gorgone a été légèrement plus froid que les années précédentes, avec des précipitations fréquentes, bien réparties sur les mois de janvier et de février, culminant dans des épisodes orageux intenses en mars. Le débourrement du vermentino a eu lieu au cours de la première semaine d'avril, tandis qu'il a fallu attendre jusqu'à la mi-avril pour celui de l'ansonica. Au printemps, les températures moyennes ont été douces, tandis qu'en juin elles ont connu une hausse soudaine. Grâce à l'important effet modérateur de la mer, la vigne s'est développée normalement et les températures élevées du mois de juin ont contribué à assurer un état sanitaire optimal de la vigne au moment de la nouaison. Les températures ont ensuite légèrement baissé en juillet et en août, des mois plus frais et bien ventilés, marqués par des précipitations isolées qui ont favorisé un bon développement des grappes. La récolte du vermentino a commencé au cours de la deuxième semaine de septembre, tandis que celle de l'ansonica a eu lieu pendant la deuxième quinzaine du mois. Les journées fraîches et ensoleillées de septembre ont permis d'attendre le degré de maturité optimal de chaque cépage avant de commencer les vendanges.

Dégustation

Le Gorgona 2025 présente une robe jaune paille brillant aux légers reflets dorés. Le bouquet incarne l'expression maritime la plus authentique du vermentino et de l'ansonica, alliant avec brio la chaleur du soleil à la fraîcheur des brises marines. Le nez s'ouvre sur des senteurs de maquis méditerranéen mêlant des touches de thym, de sauge et d'immortelle à des notes florales de camomille, d'acacia et de jasmin. Viennent ensuite des notes fruitées d'agrumes et de fruits à chair jaune et blanche à noyau, accompagnées de délicates notes exotiques qui s'accentuent avec le temps. La bouche fraîche et saline offre une longue finale.