FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Ce vin de garde d'une grande élégance et personnalité offre une belle diversité de senteurs et de notes aromatiques. Il est élaboré exclusivement à partir de raisins de chardonnay issus du vignoble du même nom situé à 700 mètres d'altitude, là où le ciel est encore plus lumineux et où la limite avec la forêt de conifères au pied des pentes des Apennins est plus marquée.

Conditions climatiques

L'hiver 2014 a été marqué par des précipitations abondantes et des températures supérieures à la normale. La douceur du printemps a favorisé le débourrement de la vigne au cours de la première décade d'avril. L'été est arrivé tôt avec des températures supérieures à 30 °C dès les premiers jours de juin, alors que la vigne, en pleine floraison, répandait un doux parfum floral. Les pluies de juillet ont entraîné une intensification des efforts agronomiques afin de maintenir les grappes en parfait état. Le soleil bienveillant de la fin de l'été a donné suffisamment d'énergie à la vigne pour que puisse s'achever le processus de maturation des raisins.

Vinification et élevage

Les raisins de chardonnay ont été récoltés à la main en cagettes ajourées de 15 kg. Une fois au chai, les grappes ont subi un pressurage lent et délicat. Les 35 hl de cuvée ainsi obtenus ont fermenté en partie dans des cuves en acier inoxydable et en partie en barriques de chêne français. Le tirage et une seconde fermentation en bouteille ont eu lieu au mois de mai suivant la récolte, suivis d'un élevage sur lies pendant les 8 années suivantes. Le remuage, qui a pour but d'amener le dépôt de lies fines dans le goulot de la bouteille, a été effectué à l'issue de l'élevage sur lies. Le dégorgement s'est déroulé en juin 2023 : depuis, l'Éternelle bénéficie d'un long vieillissement en bouteille.

Dégustation

L'Éternelle 2014 présente une belle robe doré brillant, avec une bulle fine et persistante. Le bouquet est intense avec de superbes notes d'agrumes, de pêche, d'abricot et de pomme jaune ainsi que de délicates sensations de fleurs, de noisette et d'amande. Des notes typiques de pâtisserie et de croûte de pain, dues à l'élevage prolongé sur lies, font ensuite leur apparition. En bouche, la bulle caressante crée une impression crémeuse élégante. Un vin frais et savoureux, avec une levure bien adaptée, qui témoigne d'un bel équilibre qualitatif. Enveloppant, ample, harmonieux et complexe, l'Éternelle a besoin de beaucoup de temps pour s'exprimer pleinement. Le long élevage sur lies offre une finale d'une grande complexité qui impressionne par son élégance et sa richesse.