Gaia

Issu de Roditis cultivé sur les pentes fraîches de Corinthe, ce vin mêle tradition grecque et précision moderne.

GAÍA WINES

87

Ritinitis Nobilis 0

Nemea, Grèce

Région et Vignobles

Le Ritinitis Nobilis est élaboré à partir de vignes orientées au nord, situées sur les coteaux de Corinthe dans le nord du Péloponnèse. Ces vignobles en altitude bénéficient d'un climat frais et de **sols calcaires et argileux**, offrant des conditions idéales pour le cépage Roditis. L'exposition nord permet une maturation lente, conservant l'acidité naturelle et la finesse aromatique des raisins.

Contrairement aux Retsina traditionnelles souvent produites à partir de Savatiano, cépage neutre et productif, GAI'A fait le choix du **100 % Roditis** — un cépage autochtone grec reconnu pour son profil délicat et citronné. Ce choix confère au vin une structure plus élégante et une personnalité résolument contemporaine.

Vinification

Ce millésime est vinifié exclusivement à partir de **Roditis**, fermenté en **cuves inox thermorégulées** afin de préserver la pureté variétale. Seul le **jus de goutte** est utilisé, garantissant finesse et précision.

Une quantité soigneusement dosée de **résine de pin d'Alep (Pinus Halepensis)** — moins de **0,3 g/L** — est ajoutée au moût pendant la fermentation. Cette approche contemporaine remplace la technique ancienne de scellement à la résine des amphores. Après fermentation, le vin est clarifié à la **bentonite**, puis stabilisé à froid à **–4 °C** pour prévenir toute précipitation tartrique en bouteille.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verts.
- **Nez** : Arômes raffinés de citron, menthe fraîche et eucalyptus, délicatement soulignés par une touche résineuse discrète.
- **Bouche** : Attaque vive, belle acidité, texture cristalline et finale rafraîchissante où le fruit et la résine s'accordent avec élégance.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Roditis

Ritinitis Nobilis 0

Le Saviez-vous ?

Ritinitis Nobilis fut l'une des premières Retsinas « nouvelle génération », lancée en **1996** par GAI'A Estate, domaine pionnier de la renaissance viticole grecque. Ce vin a contribué à redonner ses lettres de noblesse à un style longtemps décrié, prouvant qu'une Retsina pouvait être à la fois fine, expressive et gastronomique.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Poulpe grillé au citron et à l'origan** : La vivacité du vin sublime les arômes fumés et iodés du plat.
- **Spanakopita (feuilleté aux épinards et feta)** : Les notes végétales du vin font écho à la garniture savoureuse de cette spécialité grecque.
- **Curry vert thaïlandais** : L'acidité et la fraîcheur du vin équilibrent la richesse du lait de coco et les épices douces.
- **Fromage de chèvre frais aux herbes** : Belle harmonie entre la tension minérale du vin et la texture onctueuse du fromage.

87

Robert Parker (RP) : 87 Points (0)

At the very end of a long tasting, winemaker Leto Paraskevopoulos offered me a small glass of the Gai'a NV Nemea Ritinitis Nobilis, and the effect was brilliant. The wine refreshed and immediately reset my palate. This is a "redefined" Retsina, or a wine made with Roditis grapes that sees the addition of resin from the Pinus halepensis pine tree. The wine is fresh, focused, and it cleans the palate with green tea flavors and pine needles.