

Vie di Romans

Chardonnay raffiné du Friuli Venezia Giulia, Ciampagnis Vieris 2022 exprime une pureté cristalline, mariant richesse fruitée et tension minérale, reflet fidèle des graviers alluviaux de l'Isonzo.

Vie di Romans

Ciampagnis Vieris Chardonnay 2022

Frioul, Italie

92 James Suckling



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Le **Friuli Isonzo DOC**, au nord-est de l'Italie, s'étend entre les Alpes et la mer Adriatique. Le secteur **Rive Alte**, sur la rive droite du fleuve Isonzo, se distingue par ses sols de graviers rouges pauvres, riches en oxydes de fer et d'aluminium. Ces sols très drainants favorisent des vins de grande pureté, à la fois mûrs et vibrants.

Le vignoble **Ciampagnis Vieris**, situé à **32 m d'altitude** à Mariano del Friuli, repose sur des dépôts caillouteux mêlés d'argile. Les vignes âgées d'environ **21 ans** sont plantées à **6 200-7 800 pieds/ha** et conduites en **Guyot simple**. La récolte 2022 a été **manuelle**, effectuée en trois passages (12, 27 et 28 septembre) afin de cueillir chaque parcelle à maturité optimale. L'association de graviers chauffants, d'un sous-sol alluvial et de nuits fraîches permet d'obtenir une maturité complète tout en conservant une tension remarquable.

Vinification

100 % Chardonnay, Ciampagnis Vieris provient d'un seul vignoble. Les raisins subissent une **macération pré-fermentaire à froid** à **8 °C pendant 20 heures**, afin d'intensifier les arômes et d'enrichir la texture. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en **cuves inox** pendant **22 jours** à **16-19 °C**, préservant ainsi la précision des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

L'élevage se poursuit **sur lies fines pendant 9 mois** en cuves inox, suivi de **8 mois en bouteille** avant commercialisation. Ce long contact avec les lies confère au vin une texture crémeuse et une profondeur subtile, sans recours au bois. Titrant environ **14 % vol.**, le vin présente une acidité équilibrée, offrant un corps moyen à plein, tendu et harmonieux.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille brillant aux reflets lumineux.
- **Nez :** Arômes de citron mûr, pomme et poire croquantes, nuances de miel cristallisé et de crème au citron, soulignés par une minéralité pierreuse.
- **Bouche :** Ample et tendue ; les fruits jaunes et les agrumes s'enveloppent d'une texture soyeuse, soutenue par une finale saline et persistante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vie di Romans

Ciampagnis Vieris Chardonnay 2022

Le Saviez-vous ?

Le mot **« Ciampagnis »** signifie « propriétés » en dialecte frioulan : il fait référence aux terres que l'empire **Habsbourg** attribuait aux familles paysannes du Friuli au **XVIII siècle**, hommage à l'histoire agricole locale que le domaine perpétue.

Accords Mets et Vins

- **Turbot au beurre blanc citronné :** la vivacité du vin équilibre la richesse du beurre et prolonge la finesse iodée du poisson.
- **Poulet rôti aux herbes et fenouil :** la texture crémeuse et les notes salines soulignent les saveurs aromatiques du plat.
- **Risotto au citron et mascarpone :** la rondeur du vin épouse la texture du riz tout en apportant fraîcheur et relief.
- **Escalope viennoise et salade de câpres :** l'acidité citronnée et la minéralité tranchent la friture et mettent en valeur les herbes fraîches.

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

A tight and slightly herbaceous chardonnay that's fully focused on fresh pink grapefruit and a lot of mangoes at its core. Light-bodied, it shows a silky, super-refined texture, fruity length and refreshing acidity.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2022)

This lively Chardonnay shows fine balance and integration, offering bright pineapple and persimmon fruit flavors, with a rich hint of grilled macadamia nut, plus aromas of orchard blossoms and mountain herbs. Creamy and mineral-laced on the finish. Drink now through 2032. 800 cases made, 100 cases imported.