



Gavalas

Une expression libre et non-interventionniste de l'Assyrtiko, vinifiée avec des levures indigènes pour révéler l'essence du terroir volcanique de Santorin.



Alcool : 13,80 %

Composition: 100% Assyrtiko

Santorini Natural Ferment 2022

Santorin, Grèce

Région et Vignobles

Ce vin est produit dans le cadre de l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP) Santorini**, célèbre pour ses sols volcaniques uniques faits de cendres, de pierre ponce et de sable, et pour son climat aride balayé par les vents marins. Ces conditions extrêmes façonnent des vins à l'identité forte, marqués par la tension, l'énergie et la minéralité.

Les raisins proviennent de **vignes de plus de 50 ans**, cultivées principalement à **Megalochori**, au cœur historique de la viticulture santorinoise. Ces vignes, franches de pied, sont conduites en kouloura, méthode traditionnelle en corbeille, protégeant les grappes du soleil et des vents de la mer Égée.

Vinification

La vinification repose sur l'utilisation exclusive de **levures indigènes**, présentes naturellement sur les raisins et dans la cave. La fermentation se déroule à température contrôlée en **cuves inox**, et dure **près de deux mois**, permettant une expression aromatique complexe et une grande profondeur de bouche.

Suit un élevage de **6 à 8 mois sur lies totales**, sans bâtonnage excessif ni usage de bois, pour préserver la pureté du fruit tout en développant une texture **crémeuse** et une **sensation de volume** en bouche.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle, légèrement voilée, signe d'une vinification peu interventionniste.
- **Nez** : Complexe et expressif, dominé par les **fruits à noyau** (pêche, abricot), des **notes de levure** et de **pierre à fusil**, avec une salinité typique de l'Assyrtiko.
- **Bouche** : Ample, **acidité élevée**, texture onctueuse apportée par l'élevage sur lies. Finale longue, tendue, avec des touches citronnées et salines persistantes.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Santorini Natural Ferment 2022

Le saviez-vous ?

La fermentation "naturelle" signifie ici l'absence de levures sélectionnées ajoutées. Le vin repose sur la flore indigène du vignoble et de la cave, une approche traditionnelle et vivante qui rend hommage à **l'ancienne culture vinicole de Santorin**, tout en produisant un vin **plus nuancé, expressif et singulier**.

Accords Mets et Vins

- **Espadon grillé au beurre citronné et câpres** : L'acidité vive équilibre le gras du poisson, la salinité crée une belle harmonie.
- **Homard à la crème d'herbes** : L'onctuosité du vin répond parfaitement à la richesse du plat.
- **Volaille rôtie aux champignons et thym** : Accord terrien qui met en valeur la complexité du vin.
- **Risotto safrané aux fruits de mer** : Accord luxueux, entre fraîcheur, volume et tension.



Robert Parker (RP) : **92 Points (2022)**

This wine represents a different approach to Assyrtiko. For one, grapes do not always come from the same plots each vintage. The Gavalas 2023 Santorini Natural Ferment is mostly sourced from the village of Megalochori, where this family-run winery is located. It ferments in steel without commercial yeasts. After fermentation, a small amount of the wine goes into old barrel. The final blend is created in January or February of the following year. The percentage of oak has increased slightly over the years. In 2023, 15% of the wine ended up in third-, fourth- and fifth-year barrel. It spent eight months on the lees. The results are waxy and rich with lemon pastry cream, Asian pear and crushed stone. It ends on a soft note with 6.4 grams per liter of residual sugar. Sadly, vintner Vangelis Gavalas says that he probably would not have made this wine back in 2013 when the wine was created if he knew then what he knows today about climate change. Average annual production is 5,000 bottles, but this has diminished due to a lack of fruit, stressed vines and low yields.

