Gavalas

Une interprétation captivante de l'Assyrtiko de Santorin , alliant minéralité volcanique et fruité élégant.

GAVALAS winery

Enalia 2023

Santorin, Grèce

Région et Vignobles

Issu de l'appellation **Santorini AOP**, Enalia provient d'un terroir volcanique unique au monde. L'île de Santorin, née d'une éruption cataclysmique, possède des sols riches en cendres, pierre ponce, basalte et sable, extrêmement pauvres en matière organique mais parfaits pour l'**Assyrtiko**, cépage roi de l'archipel.

Les raisins proviennent de **vignes franches de pied âgées de plus de 120 ans**, cultivées dans les villages historiques de **Pyrgos** et **Megalochori**. Ces vignes sont conduites en kouloura, une forme de tressage en corbeille typique de Santorin, qui protège les grappes du vent sec et salin de la mer Égée et limite l'évaporation dans un climat désertique. Les rendements très faibles confèrent au vin une intensité et une précision remarquables.

Vinification

Cette cuvée est élaborée à partir de **100 % Assyrtiko**, récolté le **30 août** et mis en bouteille le **25 janvier**. La vinification commence par un **pressurage en grappes entières**, qui préserve la fraîcheur aromatique et affine la structure phénolique.

Le vin est ensuite élevé pendant **16 mois sur lies fines**, à parts égales entre **cuves inox** et **œufs en argile**. Ce double élevage permet à la fois de maintenir une tension cristalline et de développer texture, volume et complexité par micro-oxygénation naturelle, sans bois.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune citron pâle aux reflets verdâtres, brillant et limpide.
- **Nez** : Délicats arômes de **fruits à noyau** (pêche blanche, abricot), zestes d'agrumes, **pierre concassée** et une salinité marine subtile.
- **Bouche** : Ample, tendue et salivante, portée par une **acidité tranchante**, une minéralité ciselée et une texture crayeuse. Tannins très fins, finale persistante sur des notes iodées et zestées.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Assyrtiko

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GAVALAS
winery

Enalia 2023

Le saviez-vous ?

Le nom “**Enalia**” vient du grec ancien “□νάλιος”, signifiant “marin” ou “provenant de la mer”. Une référence directe à l’influence salée omniprésente dans les vins de Santorin. Le domaine Gavalas est l’un des plus anciens de l’île, actif depuis le **XIXe siècle**, et reste à ce jour une référence de l’art viticole cycladique.

Accords Mets et Vins

- **Lotte grillée au beurre citronné** : La vivacité du vin équilibre le gras du poisson et exalte les agrumes.
- **Huîtres et échalotes en vinaigre de vin** : Un accord maritime mettant en valeur la salinité naturelle de l’Assyrtiko.
- **Souvlaki de poulet et tzatziki** : Harmonie entre fraîcheur lactée, herbes et tension minérale.
- **Salade de fenouil et agrumes** : Jeu d’échos aromatiques et d’équilibre acide parfait.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)

This wine is made with 100% Assyrtiko from very old ungrafted vines in Pyrgos and Megalochori. Some of these extraordinary plants are 120 years old or more. The Gavalas 2022 Santorini Enalia sees whole-bunch pressing and a long 16 months on the lees. Most of the wine (80%) goes into stainless steel, but 20% matures in egg-shaped clay vessels. It spends another year in bottle. The first vintage produced was 2018, but the 2020 vintage was not made because the winery team deemed it "too tropical"; and the wine will not be made in 2023 because yields were too low. When tasting this beautiful wine, you first notice its creamy texture and its balanced acidity (a hallmark of this estate). The bouquet exhibits gooseberry, pear and quince. It offers pretty salinity too with wet stone and sea mist. This is my favorite wine in this tasting from Gavalas.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2018)

The 2018 Santorini Enalia is all Assyrtiko, unoaked and coming in with four grams of residual sugar, 6.1 of total acidity (and a nice low pH of 2.99, if you care) and 14% alcohol. Bottled in January 2020, this is a late release because it was first aged for 16 months on the lees in stainless vats and then held back another 16 months in bottle. This is a blend of two old vineyards, both with vines over 120 years in age, one in Megalochori and the other in Pyrgos. Moderately substantial but also leaning to elegance, this is flavorful and fresh with a respectably long finish. The flavors are controlled, though, and this never seems to be too ripe or too big. In fact, at times it is often understated. It's a pleasure to drink, but it certainly has enough substance too. This should age pretty well, perhaps better than indicated, but it is drinking great right now.