

Lyrarakis

Un blanc grec rare et captivant, 100 % Dafni , offrant un profil aromatique unique mêlant laurier frais, agrumes et herbes méditerranéennes .

Psarades Vineyard Dafni 2024

Crète, Grèce



Alcool :12,70 %

Composition: 100% Dafni

Région et Vignobles

Le **vignoble de Psarades** se situe à **Alagni**, dans la **Crète centrale**, à **480 mètres d'altitude**. Son exposition **nord-est** assure un ensoleillement doux le matin, évitant la chaleur excessive en journée. Ce microclimat frais et tempéré prolonge la maturation des raisins, permettant une belle conservation de l'acidité et un développement optimal des arômes.

Le sol est de type **argilo-limoneux**, assurant une bonne gestion hydrique sans recours à l'irrigation. Les vignes sont **conduites en cordon et taillées en coursons**, avec un rendement modéré de **9 tonnes par hectare**. L'environnement sec, l'altitude et la faible intervention permettent au cépage **Dafni** — au caractère si distinctif — d'exprimer pleinement ses **notes herbacées, sa minéralité et sa vivacité**, dans une version pure et précise.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement puis macèrent sur peaux pendant **8 heures** afin d'amplifier la structure et l'intensité aromatique. Une petite partie du lot (**8,5 %**) provient de raisins vendangés précocement, apportant **acidité et tension**.

La fermentation s'effectue en **cuve inox à 17–19 °C**, sans passage en bois. Le vin reste ensuite **4 mois sur lies**, gagnant ainsi en **volume, finesse et complexité aromatique** , tout en conservant sa **pureté variétale**. Il est destiné à une consommation jeune, mais peut évoluer harmonieusement pendant **3 à 4 ans**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune clair aux reflets verts.
- **Nez** : Arômes expressifs de **feuille de laurier**, **romarin**, **fleurs d'agrumes** et **fruits blancs délicats**.
- **Bouche** : Vive et saline, dotée d'une **acidité tranchante**, d'une **tension herbacée**, et d'une **finale longue, aromatique et structurée**.

Psarades Vineyard Dafni 2024

Le saviez-vous ?

Le **Dafni**, qui signifie « laurier » en grec, doit son nom à son arôme emblématique. Il fut presque totalement oublié jusqu'à ce que le domaine **Lyrarakis le ressuscite dans les années 1990**, devenant le **premier à vinifier ce cépage en monocépage**, salué internationalement pour cette redécouverte patrimoniale.

Accords Mets et Vins

- **Poissons frits (anchois, petits mulets)** : La vivacité du vin sublime leur texture croustillante.
- **Seiche aux herbes et épinards** : Accord végétal et marin qui reflète l'âme crétoise.
- **Viandes blanches au citron et origan** : Harmonie parfaite avec les notes d'agrumes et de laurier du vin.
- **Tartes aux herbes ou lentilles aux épices** : Parfait avec la structure végétale et la fraîcheur saline.

Robert Parker (RP) : 89 Points (2019)

The 2019 Dafni Psarades is unoaked, nicely dry and comes in at 13.1% alcohol. The new labeling reflects the vineyard here. I'm told it's the same wine as before. That makes it a typically pungent Dafni with nuances of resin and herbs. (In the past, I discussed rosemary and green eucalyptus as well.) You'll like it or you won't. Aromatic and distinctive, this spicy white can be drunk on its own. With a difficult food pairing, though, you might find it provides a solution in the same way Gewürztraminer does in France. It has only average depth, but the crisp, lively finish is invigorating. The personality is not my personal choice, but this is certainly very nice this year in terms of structure and craftsmanship. Whether you like it or not will depend simply on personal taste. I found it rather invigorating this year and gravitated to it a bit more than I usually do. At a fairly nice price, it's well worth a try.