

Lyrarakis

Un Assyrtiko tendu et minéral , issu des hauteurs de l'est de la Crète, qui allie fraîcheur saline, pureté variétale et éclat citronné.

Voila Assyrtiko 2024

Crète, Grèce



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Assyrtiko

Région et Vignobles

L'Assyrtiko Vóila provient du **vignoble de Vóila**, situé à **Sitia**, dans l'est montagneux de la Crète, à **580 mètres d'altitude**. L'exposition **nord-est** permet une bonne luminosité sans excès, tandis que les **vents marins rafraîchissants** venus de la mer Égée assurent une **maturation lente et équilibrée**, propice à la préservation de l'acidité.

Le sol est **limoneux**, combinant drainage efficace et rétention hydrique modérée. Les vignes, **conduites en gobelet et taillées en coursons**, ne sont pas irriguées et offrent un **rendement faible de 6 tonnes par hectare**. Cette région moins connue que la Crète occidentale offre un **microclimat unique**, idéal pour produire des Assyrtiko à **la fois minéraux, structurés et ciselés**, dans un style rappelant celui de Santorin.

Vinification

Les raisins sont **vendangés manuellement à pleine maturité**, puis subissent une **macération à froid sur peaux à 12 °C pendant 24 heures**, avec **7 % du lot fermenté avec macération pelliculaire**, apportant structure et complexité.

La fermentation s'effectue en **cuves inox à 17–18 °C**, sans élevage bois, pour préserver la **précision, la salinité et la tension variétale**. Le vin est destiné à une **évolution harmonieuse sur 3 à 6 ans**, gagnant en volume et en complexité tertiaire.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille brillante.
- **Nez** : Arômes vifs d'**agrumes**, **pêche blanche**, **herbes fraîches** et **notes crayeuses** minérales.
- **Bouche** : Attaque vive, **acidité tranchante**, texture précise, finale **saline et tendue**, marquée par une **minéralité nette et persistante**.

Le saviez-vous ?

Le vignoble de Vóila, situé dans une zone viticole à l'histoire ancienne mais encore confidentielle, témoigne de **l'incroyable capacité d'adaptation de l'Assyrtiko hors de Santorin**. Lyrarakis fut l'un des premiers domaines à démontrer le **potentiel remarquable de ce cépage en Crète orientale**, dans des terroirs frais et élevés.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Voila Assyrtiko 2024

Accords Mets et Vins

- **Porc braisé au céleri et citron** : Accord sur la fraîcheur, la structure et les notes végétales.
- **Poisson grillé à l'huile d'olive et herbes** : Écho parfait à la salinité et au profil citronné du vin.
- **Risotto aux fruits de mer** : L'onctuosité du plat équilibrée par l'acidité du vin.
- **Salade de feta et concombre** : Fraîcheur végétale qui met en valeur la tension minérale du vin.



Robert Parker (RP) : 89 Points (2019)

The 2019 Assyrtiko Vóila (not the French word!) is unoaked, dry and comes in at 13.4% alcohol. This is sourced from the Vóila area in Sitia (eastern Crete) with vines at approximately 600 meters in altitude. This area is different than Santorini, says the winery, with a slower ripening time. The vines were originally brought from Santorini, though, in the early 1990s, typically ungrafted. This was previously marketed as just "Assyrtiko." Showing fine depth—and adding a layer of depth to the fresher whites like the Vidiano this issue—this is nicely crafted. It's bright, moderately gripping on the finish and has adequate stuffing in the mid-palate. It is actually a bit tight today, but by mid-to-late summer, it will open more. At the moment, the structure is in control, giving it a slightly sharp edge. The fruit already shows signs of becoming more expressive, though, in its dry and serious fashion. It should hold pretty well for a few years thereafter, perhaps more than anticipated.