

Gaia

Gaia Wild Ferment Assyrtiko est une expression audacieuse et innovante du terroir volcanique de Santorin , vinifiée avec des levures indigènes pour révéler toute l'authenticité de ce cépage emblématique.

GAÍA WINES



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Assyrtiko

Wild Ferment Assyrtiko 2025

Santorin, Grèce

Région et Vignobles

L'**île de Santorin**, l'une des régions viticoles les plus anciennes et prestigieuses de Grèce, abrite des **vignes pré-phylloxériques non greffées**, certaines des plus vieilles au monde. Son terroir volcanique confère aux vins une **minéralité intense, une acidité vive et une salinité distinctive**, faisant de l'**Assyrtiko de Santorin** l'un des blancs les plus recherchés au monde.

Les raisins de **Gaia Wild Ferment Assyrtiko** proviennent de **vignobles d'altitude situés à Pyrgos**, un secteur réputé pour produire des raisins très aromatiques et concentrés. Les vignes, âgées de **70 à 80 ans**, sont cultivées en **kouloura**, une méthode ancestrale où les ceps sont tressés en couronnes pour protéger les raisins du vent violent et du soleil brûlant. Ce climat aride et l'altitude favorisent de **faibles rendements et une forte concentration aromatique**, conférant au vin sa structure et sa complexité remarquables.

Vinification

Gaia adopte une **approche minimaliste** dans la vinification, permettant aux éléments naturels d'influencer pleinement l'identité du **Wild Ferment Assyrtiko**.

Après une **macération à froid de 12 heures** à **10°C (50°F)** pour extraire un maximum d'arômes, le moût est transféré dans **différents contenants** pour la fermentation :

- **50 % en cuves inox** (préservation de la fraîcheur et des arômes primaires).
- **20 % en fûts d'acacia** (apport de notes florales et miellées).
- **20 % en barriques de chêne français** (structure et touche boisée subtile).
- **10 % en barriques de chêne américain** (richesse et rondeur texturale).

La fermentation est réalisée avec **des levures indigènes**, sans contrôle de température, ce qui permet le développement de profils aromatiques uniques. Chaque contenant apporte une nuance différente, et après la fermentation, les vins sont assemblés avec soin pour créer une expression harmonieuse et sophistiquée.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Wild Ferment Assyrtiko 2025

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré pâle avec une brillance éclatante, évoquant son origine volcanique.
- **Arômes** : Bouquet intense et expressif mêlant **zeste de citron, fleurs blanches et pêche mûre**, accompagné de nuances de **vanille, chêne toasté et fleurs d'acacia**.
- **Bouche** : Attaque vive et structurée, révélant des saveurs de **citron confit, pomme verte et chèvrefeuille**, soutenues par une **minéralité marquée et des touches salines**. L'élevage en bois ajoute des notes subtiles d'**épices, de noisette et de crème**, tandis que l'acidité tranchante équilibre le tout.
- **Finale** : Longue et persistante, avec des notes évolutives de **miel, pierre humide et brise marine**, annonçant un **grand potentiel de garde (2 à 5 ans)**.

Le Saviez-Vous ?

Gaia Estate (**prononcé "Yay-ya"**) est l'un des pionniers du **renouveau de la viticulture grecque moderne**. **Wild Ferment Assyrtiko** est l'un des **premiers vins grecs vinifiés exclusivement avec des levures indigènes**, permettant une expression authentique du terroir unique de Santorin.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Poulpe grillé au citron et huile d'olive** – Sublime la minéralité et la fraîcheur du vin.
- **Bar entier rôti aux herbes méditerranéennes** – Complète la structure saline et la finale persistante.
- **Pâtes au homard et sauce safranée** – S'accorde parfaitement avec la texture crémeuse et l'élevage subtil en bois.
- **Brochettes d'agneau avec tzatziki** – L'acidité vive du vin équilibre la richesse des viandes grillées.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2023)

The Gai'a 2023 Santorini Assyrtiko Wild Ferment has initial hints of spiciness on the bouquet with crushed cumin seed and white pepper. These aromas serve as a frame to heavier fruit tones of persimmon and summer-ripe cantaloupe melon. This wine is aged in a combination of stainless steel and oak, with some acacia, American barrels and amphorae in the mix. It shows an exotic side for sure with an oily, mid-weight texture. You definitely feel the intensity—and the elegance—of Santorini in this glass.

93 Decanter

Decanter (DCT) : 93 Points (2018)

100% Assyrtiko. A whiff of white nectarine with a gunflint minerality and hint of spice. Lemony freshness, grapefruit and hints of wild flowers. Bone dry, with more peach and white plum characters on the palate and a softness on the acidity. Fresh and moderately aromatic; a pleasing alternative to a grand cru Chablis.