

Gaia

Issu exclusivement du noble cépage Agiorgitiko , ce vin illustre l'engagement de Gaia à unir tradition viticole et innovation technique.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Agiorgitiko

Agiorgitiko by Gaia 2024

Nemea, Grèce

Région et Vignobles

Cette cuvée provient de **Koutsi**, un cru de renom situé dans l'appellation **Nemea PDO**, au nord-est du Péloponnèse. Les vignes, plantées sur des **pentes à 10 % d'inclinaison** , reposent sur des **sols calcaires** exposés au sud-ouest. Elles ne sont pas irriguées, ce qui favorise l'enracinement profond et une meilleure concentration des baies.

Âgées en moyenne de **15 ans**, ces vignes produisent de **petites grappes à peau épaisse**, conférant au vin structure, intensité aromatique et une signature épicée caractéristique de l'Agiorgitiko. Les rendements faibles et la maturité des raisins contribuent à la complexité et à l'aptitude au vieillissement du vin.

Vinification

100 % Agiorgitiko, ce vin est issu de vendanges manuelles dans des vignes non irriguées. Après une fermentation soigneusement maîtrisée pour préserver la fraîcheur du fruit, le vin est élevé pendant **6 à 8 mois en fûts de chêne français de 500 à 550 L**. Ce choix de contenant apporte une trame boisée subtile sans masquer le caractère du cépage.

Après cet élevage en fût, le vin bénéficie de **3 à 6 mois de repos en bouteille** avant sa commercialisation. Le collage est **vegan** et la teneur en SO reste modérée (**92 mg/L**), en cohérence avec la philosophie moderne et épurée de Gaia. Le résultat : un vin expressif dans sa jeunesse, mais capable d'évoluer avec élégance **pendant 2 à 4 ans**.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis profond aux reflets violacés, signe de jeunesse et de concentration.
- **Nez** : Arômes intenses de cerise noire mûre, de prune, relevés de poivre noir, clou de girofle, avec des touches de vanille et de cèdre apportées par l'élevage.
- **Bouche** : Structurée et pleine, aux tanins robustes mais fondus, développant des saveurs de fruits noirs, réglisse et épices, soutenues par une acidité vive et une finale persistante.

Agiorgitiko by Gaia 2024

Le saviez-vous ?

Fondé en **1994 par Leon Karatsalos et Yiannis Paraskevopoulos**, Gaia Wines fait partie des domaines pionniers de la **renaissance viticole grecque**. Le nom “Gaia”, qui signifie “Terre Mère”, reflète la volonté du domaine d’honorer le terroir tout en adoptant des pratiques innovantes. Leur Agiorgitiko est aujourd’hui une référence incontournable de l’appellation Nemea.

Idées d’accords mets et vins

- **Agneau grillé au romarin et à l’ail** : les épices et la structure du vin s’accordent parfaitement avec la richesse de la viande.
- **Moussaka** : alliance classique grecque où les saveurs fondantes de l’aubergine et la béchamel rencontrent le fruit et les tanins du vin.
- **Ragoût de bœuf épicé** : le corps du vin et ses notes poivrées s’harmonisent avec la profondeur du plat.
- **Graviera ou Pecorino affinés** : ces fromages secs et intenses révèlent le côté savoureux et texturé du vin.

89

Robert Parker (RP) : 89 Points (2022)

With fruit from the Koutsi Vineyard in Nemea, the Gai'a 2022 Nemea Agiorgitiko is a medium-weight red with a very bright and primary fruit profile. It delivers ruby plum and redcurrants. The mouthfeel is dry and simple, with some dustiness and very mild tannins. It will be remembered for being approachable and food-friendly.