


Karlovassi – Nectar de Samos 2015 (0.75L)

vin blanc moelleux 



Vin mythologique de l'île grecque de Samos.

Dans l'île de Samos, on produit des vins de qualité extrêmement variable et de tous types : vins blancs secs issus du Muscat à petits grains, vins doux naturels de Muscat à petits grains mutés et enfin **Nectars naturellement doux** (sans aucun mutage ni fortification) élaborés à partir de raisins **Muscat à petits grains séchés au soleil**.

Mais il faut bien dire qu'il y a hélas, nectars et nectar... Ce sont des produits complexes à élaborer, demandant une matière première sans défaut, une vinification attentive et soignée suivie d'un élevage apte à magnifier le vin. Nos relations locales depuis 2000 nous ont permis de trier sans complaisance parmi les différentes cuvées existantes.

Celle que nous vous proposons maintenant provient, comme les précédentes d'ailleurs, de la cave de **Karlovassi**. Il s'agit d'une toute petite cuvée de

l'excellent millésime 2015. L'élevage a été conduit selon nos recommandations avec un minimum d'exposition oxydative des vins. Nous pensons que ce type de vin naturellement doux a une capacité à murir tranquillement, une fois mis en bouteille tôt, dans le contexte réductif de la bouteille en verre.

Éléments analytiques :

Alcool : environ 14 %/vol

Sucres résiduels : environ 140 g/L

Acidité totale : environ 5 ‰

Acidité volatile : 0,75 ‰

pH : environ 3,70

SO₂ total : environ 130 mg

Le Nectar 2015 (0.75L) présente une robe dorée, dense et brillante.

Le nez est merveilleusement fruité, complexe et élégant. Le bouquet est tellement envoûtant que l'on hésite presque à porter le verre jusqu'à ses lèvres...

En bouche, c'est un feu d'artifice de saveurs, d'où le « coté variétal » du muscat est presque complètement gommé. La noblesse de ce terroir d'altitude s'impose à l'évidence. On touche avec ce vin un certain absolu dans le genre et je n'ai pour ma part jamais dégusté de muscat à petits grains naturellement doux passerillé qui soit supérieur à celui-ci.

En dépit du climat méditerranéen de cette île d'Asie Mineure, la bouche à l'attaque riche et voluptueuse, offre une véritable fraîcheur aromatique où dominant tout d'abord les agrumes, puis le miel, le raisin de Corinthe, l'abricot sec, sans oublier une touche de tabac blond de Virginie.

C'est vraiment un « nectar plaisir » de longue évolution prévisible, mais délicieux à goûter sans retard.