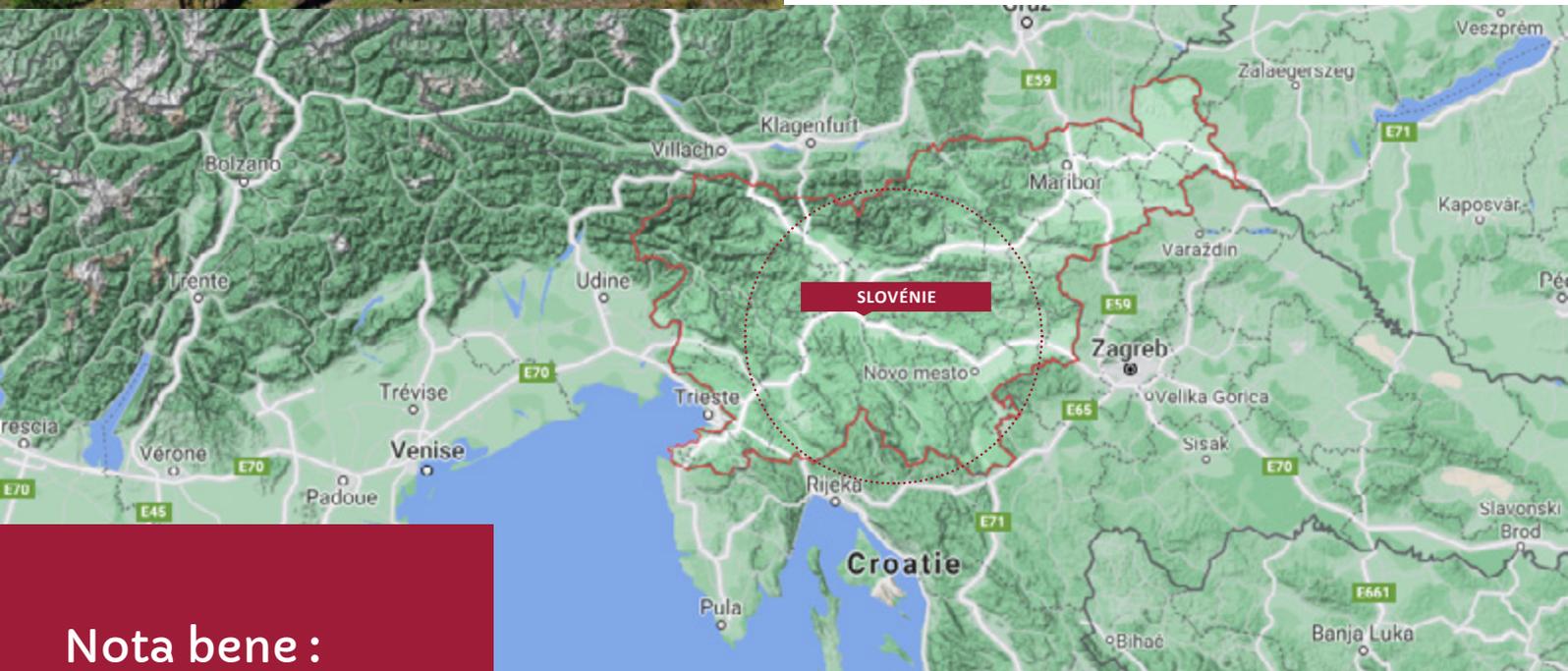




Nos vins



Slovénie



Nota bene : info histoire

Dans la pittoresque vallée de la Vipava, à l'ouest de la Slovénie, où le sud de la Méditerranée et l'Europe continentale se rejoignent de manière passionnante, on produit des blancs et des rouges exceptionnels.

Les connaisseurs les décrivent comme élégants et harmonieux, avec un bouquet ostensiblement riche. Leurs autres caractéristiques appréciées sont la fraîcheur, le fruité et l'onctuosité. Les caractères de nos vins révèlent une touche indéniable de tradition viticole historique, alliée à une approche contemporaine de la jeune génération. L'agriculture naturelle est un élément essentiel de la région, et ses viticulteurs progressistes élaborent des vins à partir de raisins cultivés biologiquement selon les principes de la biodynamie.

Un certain nombre de cépages se sentent chez eux dans la vallée de la Vipava, dont huit cépages indigènes anciens qui sont uniques à bien des égards. Outre les blancs et les rouges, la vallée propose également des vins rosés et des vins orange contemporains.

La viticulture en Slovénie

Superficie totale des vignobles : 19000 hectares et près de 2000 domaines

La production de vins blancs (plus de 70%) est supérieure à celle de vins rouges..

Nombreux cépages endémiques

Il existe 3 grandes régions viticoles : à l'ouest Primorska frontalière avec l'Italie. Au Nord ,Podravska, région connue pour ses effervescents et enfin à l'Est, la région Posavska.

Blanc ou rouge, aromatique, fort, corsé ou léger, sec ou doux - quel que soit le type de vin que vous préférez, vous découvrirez votre variété préférée dans les trois régions viticoles de Slovénie.

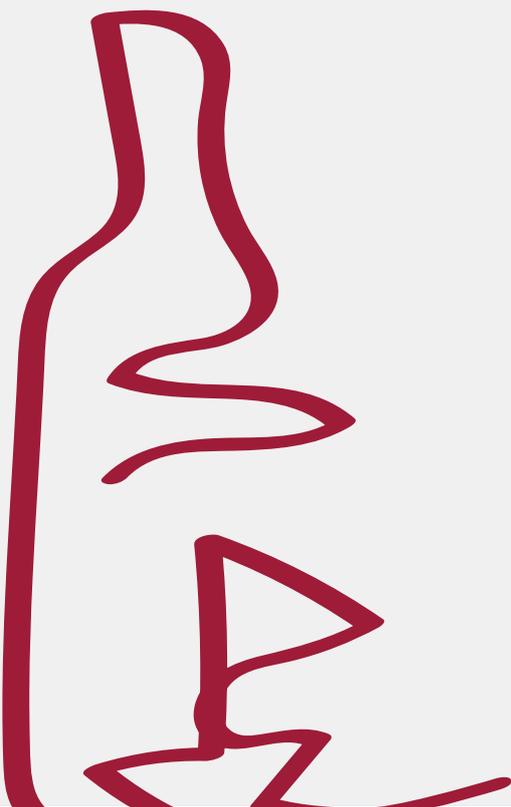
Les vins produits dans les trois régions viticoles et les neuf districts viticoles sont classés parmi les meilleurs au monde en termes de qualité. En raison des différences de sol, de climat et de méthodes d'élevage, chaque région viticole possède sa propre sélection de variétés. **Les vignobles slovènes sont situés en plein centre de la ceinture viticole européenne.**

Cette ceinture, emplacement idéal pour les vignobles, est similaire à celle de région telle que la Bourgogne en France, et les influences croisées du climat et du sol permettent à la Slovénie d'avoir une grande diversité dans son offre de vins. Pas moins de 52 variétés de vignes y sont cultivées.



Cépages de la vallée de Vipava

Le district viticole de la vallée de Vipava est surtout connu pour ses cépages blancs et l'assemblage blanc de qualité appelé Vipavec. Le blanc le plus important est le Ribolla Gialla de tradition très ancienne. Parmi les variétés très populaires, on trouve le Sauvignon Blanc, la Malvoisie, le Welschriesling, le Chardonnay et le Pinot Blanc. Une place à part parmi les variétés de blancs reviennent aux Zelen et aux Pinela indigènes



Les vins rouges ne sont pas aussi répandus dans la vallée de la Vipava, mais ils permettent d'obtenir des résultats étonnants. La variété prédominante ici est le Merlot, dans la vallée une base essentielle pour les assemblages rouges supérieurs, tandis que dans la plupart des caves on trouve également du Cabernet Sauvignon. Les variétés rouges populaires comprennent également le Barbera, le Refosco et le Pinot Noir

Zelèn

Le Zelèn est un cépage indigène de la vallée de la Vipava. Le vin est de couleur jaune or avec des nuances verdâtres accentuées. Il a un nez doux exprimant des notes fruitées de poire et de pomme, riche, variétal et très agréable. Le Zelèn est un cépage semi-aromatique donnant des vins au caractère riche, harmonieux et bien exprimé. L'arôme est complexe et se distingue de tout autre profil aromatique. La plénitude de la saveur témoigne d'une structure généreuse et d'un bon équilibre.

Pinela

Le cépage Pinela est de couleur jaune avec de légères nuances verdâtres. Il présente un bouquet variétal distinctif, reconnaissable et doux, de caractère fruité et floral. Le goût est plein, harmonieux et très doux, donnant une impression générale de fraîcheur grâce à une acidité prononcée. Ce vin est excellent lorsqu'il est dégusté frais et jeune, mais un vieillissement approprié peut également donner lieu à des arômes nobles et plus sérieux.