

Nom	Aries Pecorino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre d'Abruzzo
Cépages	100% pecorino
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine.

Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cococciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes.

La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes.

Aries montre le Pecorino dans un registre à la fois énergique et gourmand. Romarin, thym, sauge, menthe et fruits jaunes composent un nez très expressif, tandis que la bouche avance avec une belle tension, de la matière et une finale saline et minérale. Le léger passage d'une partie du vin en tonneaux apporte du relief sans masquer le fruit. Un blanc de gastronomie qui reste franchement facile à boire.

Servir sur	poissons avec sauce, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce
Origine	Pianella et Loreto Aprutino, 250 m. Pergola plantée vers 2000 et contre-espallier planté en 2011 ; sols argilo-calcaires.
Rendement	140 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles aux premières heures du jour en août/septembre.
Vinification	Pressurage doux et fermentation en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Une petite partie est élevée 3 mois en tonneaux français de 2009 ; assemblage fin février puis environ 2 mois en bouteille.
Analytique	Alcool : 13,0% vol.
Production	± 20.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 91

