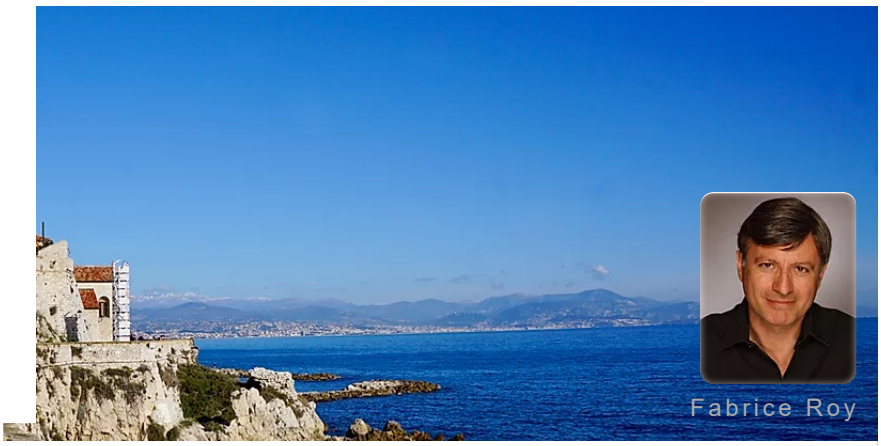
Tourisme Culture Magazine



Fabrice Roy févr 18

Le domaine Teleda-Orgo

Quatrième étape de dégustation de l'Association des Sommeliers Monégasques en Géorgie, Teleda - Orgo est un domaine familial fondé dans les années 30.
11 hectares plantés de Saperavi, Kisi, Mtsvane et Rkatsiteli.
Teleda est l'ancien nom de Telavi, la ville principale de la région de Kakhetie. L'Orgo est le nom donné aux pierres plates utilisées pour fermer les jarres de fermentation, les "qvevri".
Le domaine Teleda - Orga est géré depuis 4 générations par la famille Dakishvili et produit annuellement 50000 cols, tous fermentés en qvevri.

Les Sommeliers Monégasques au travail devant les qvevri... © Fabrice Roy

Parlons un peu...
Nous vous répondrons dès que possible.

Les bouteilles du domaine Teleda-Orgo. © Fabrice Roy

1- Vin Blanc
Cépage: Rkatsiteli 30%, Kisi 40% et Mtsvane 30%
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle
Robe: Jaune brillante
Nez: Cedrat, Verveine
Bouche: Le Rakitseli apporte la structure, le Kisi, la minéralisé, le Mtsvane les arômes
Accords: Saumon, carpaccio de poissons...
2- Vin Blanc
Cépage: Rkatsiteli
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle qvevri + 20% à 30% de rafles. Drainage après fermentation.
Robe: Ambrée
Nez: Oranges confites, noyaux
Bouche: Belle structure, bel équilibre, soupçon d'acidité.
Accords: Cuisine japonaise, brie. Idéal vente au verre
3- Vin Blanc
Cépage: Kisi
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle - qvevri
Robe: Ocre, larmes importantes
Nez: Arômes discrets, safran, fruits secs
Bouche: Finale douce, enveloppante.
Accords: Plats épicés, dessert: pavlova.

Parlons un peu...
Nous vous répondrons dès que possible.

Ilia Kakhoidze et Temo Dakishvili. © Fabrice Roy

1- Vin Rouge
Cépage: Saperavi
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle, macération 1,5 mois.
Robe: Sombre, profonde
Nez: Fèves de cacao
Bouche: Amples, riche, finale très longue. Vin très équilibré, alcool bien mesuré en fond de bouche.
Accords: Agneau de 7 heures
2- Vin Rouge
Cépage: Saperavi 60% Cabernet Sauvignon 40%
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle - qvevri
Bouche: Belle association. Le Cabernet Sauvignon est bien équilibré dans sa jeunesse par le Saperavi

© Fabrice Roy

3- Vin Rouge
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon.
Année: 2018
Vinification: Traditionnelle. 4 mois en qvevri.

Parlons un peu...
Nous vous répondrons dès que possible.

Bouche: Le peps du Sauvignon est bien conservé. L'effet ambré n'apporte pas de note évolutive, un peu plus de complexité qu'une vinification traditionnelle.

© Fabrice Roy

Domaine Teleda - Orgo
Village Kisiskhevi, Telavi, Georgia
Tél: (+995) 577 – 508 – 570
info@teleda.ge

LIRE AUSSI
Sur les pas du prince Aleksander Chavchavadze...
La cuisine Géorgienne
Sur les domaines de Kakhetie
Des jarres pour le vin
Aux sources de la vigne et de ses fruits
Aux origines de la vigne...
Tbilissi, une, première

Parlons un peu...
Nous vous répondrons dès que possible.

Posts récents Voir tout

Le domaine Schuchmann

« Islande, île noire » de Marc Pollini

Exposition "Fleurs et Carnavals"

Connexion pour rédiger un commentaire.

© 2019 by the Effistra communication team. All rights reserved

Parlons un peu...
Nous vous répondrons dès que possible.