

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2018



Voici certainement le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style à la fois élégant, fluide et très sensuel.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent les vignes.

Bien sûr, l'année 2018 ne fut pas franchement une année tranquille à la vigne, surtout lorsque, comme Yves, on se tient fidèlement à l'écart de tout traitement de synthèse, faisant confiance à la culture biologique et à la bio-dynamie. Après les attaques de mildiou du printemps et du début d'été, la maturité du vermentinu s'est ensuite faite attendre. D'autant qu'Yves évite d'effeuiller ses ceps, car il a pu observer que le vermentinu n'aimait pas l'exposition directe et prolongée au soleil. Tout à sa quête d'un vin « droit et minéral », il veille à ce que son raisin ne bascule pas dans l'excès de concentration.

Ce Figari Blanc 2018 dévoile un profil éminemment séducteur, sur le fruit, dans lequel l'acidité relativement faible du millésime est parfaitement compensée par la dimension saline et la noble amertume que le sol a su apporter. Le bouquet démarre sur une franche touche minérale évoquant la pierre à fusil, puis alternent des notes florales et végétales élégantes (fleurs blanches, sauge, cerfeuil, fenouil), avec des arômes très gourmands et suaves de fruits blancs, de pêche et d'abricot et une délicate touche miellée. Une fine dimension marine rafraîchit délicatement l'ensemble.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : d'abord ronde et suave, elle s'affine et se dynamise ensuite, réhaussée par de fins amers, évoquant la peau d'agrumes, et cette salinité fort salivante.

Voici un bien beau rayon de soleil corse dans votre verre, parfait à boire dans ses jeunes années lors d'une belle soirée de printemps ou d'été avec des rougets grillés ou des palourdes au safran ...

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sensuel et sophistiqué : pierre à fusil, fleurs blanches, sauge, cerfeuil, fenouil, pêche, abricot, miel fin. Une légère touche iodée.

Bouche : Très cohérente avec le nez : d'abord ronde et suave, elle s'affine et se dynamise ensuite, réhaussée par de fins amers (peau d'agrumes) et cette salinité fort salivante

Accords mets-vins : Parfait sur un risotto aux coques, mais aussi des rougets grillés, des palourdes au safran ou un caviar d'aubergines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique