

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2018



Illustration parfaite de la recherche d'Yves Canarelli qu'il mène depuis plus de 20 ans déjà tout comme son ami Jean-Charles Abbatucci : redonner le goût aux cépages endémiques de la Corse et montrer qu'ils doivent occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait bien, si, à son meilleur, l'autochtone Bianco Gentile peut donner des vins lumineux, nuancés et très aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des vins trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Bianco Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

Les pluies du printemps et le caractère relativement tardif de l'arrivée du soleil estival ont conduit Yves à récolter son bianco gentile sensiblement plus tard qu'en 2017, soit à la fin du mois d'août. Après une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en cuves béton et en foudres, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement car ils ne marquent pas le vin et permettent de préserver parfaitement l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit. Soucieux de conserver une certaine nervosité en bouche, Yves ne pratique d'ailleurs plus de bâtonnage pendant toute la durée de l'élevage.

Le résultat est remarquable d'équilibre, de précision et d'intensité. Le nez est franc et pur, entre fleurs de vigne, fruits blancs frais (poire et nectarine en tête), goyave, eucalyptus et fenouil, ainsi que de belles touches épicées évoquant le poivre blanc et le gingembre. On retrouve en bouche ce très bel équilibre entre une attaque pulpeuse, qui envahit délicatement le palais, et cette énergie minérale tirée du sol qui donne au vin sa finesse, sa vivacité et cette finale remarquable de droiture.

Son impeccable structure en font un compagnon à déguster dans les 5 prochaines années, pour accompagner une poêlée de supions, un carpaccio de Saint-Jacques ou un loup grillé. Voilà une vraie pépite, à ne manquer sous aucun prétexte.

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Généreux : fleurs de vigne, fruits blancs frais (poire et nectarine en tête), goyave, ananas, fenouil, miel fin, une pointe de gingembre et de réglisse.

Bouche : Bel équilibre entre une attaque pulpeuse, qui envahit délicatement le palais, et cette énergie minérale tirée du sol qui donne au vin sa finesse, sa vivacité et cette finale droite et épicée.

Accords mets-vins : Poêlée de supions, carpaccio de Saint-Jacques, loup grillé, brochette de gambas, crevettes sautées à la citronnelle.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023  
Température de service : 11 à 12°  
Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France  
Millésime : 2018  
Type : Vin blanc tranquille sec  
Cépage : Bianco Gentile  
Culture : Biologique et bio-dynamique