

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2018



Nouveau millésime largement à la hauteur de sa réputation déjà exceptionnelle, co-signé par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île : ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir oublié du côté de Bonifacio.

En fin connaisseur de l'histoire viticole corse, Patrick Fioramonti nous rappelle que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'à la fin du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. C'est au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos surplombant Bonifacio, à 500 mètre à peine de la Mer, ce qui en fait le vignoble français le plus méridional !

Finalement rare en Corse, nous sommes ici sur un sol mince et très calcaire, rendant la plantation très difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce sol va aussi donner au vermentinu cette fraîcheur et cette tension saline et iodée qui font la classe incomparable de cette cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble de Tarrabucetta, les jeunes vignes sont bien sûr cultivées ici aussi en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit frais et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait encore la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce nouveau millésime, complexe et singulier, assemble également bianco gentile, riminese, genovese et carcahjolu biancu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage particulièrement subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation en février dernier, avant sa mise en bouteille. L'éclat du fruit qui jaillit du verre, entre pêche blanche, abricot et une touche exotique évoquant l'ananas, s'accorde à merveille avec des nuances florales de verveine et de petites fleurs blanches, et cette trame calcaire, pierreuse et serrée, qui libère de fascinantes notes fumées. Même impression d'harmonie en bouche, où la matière ample et généreuse en attaque laisse peu à peu la place à un jus frais, tendu et pur, portant en lui toute l'énergie minérale du sol.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce sublime terroir oublié de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bonifacio, que le guide Bettane & Desseauve, totalement sous le charme du Tarra di Sognu, n'hésite pas à qualifier « de plus grand terroir potentiel de l'île ». Excusez du peu...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité et minéral : craie, pierre frottée, étoile de mer, pêche blanche, abricot, ananas, citron vert. Herbes séchées. Une touche anisée.

Bouche : La matière ample et généreuse en attaque semble peu à peu s'évaporer pour laisser place à un jus frais et pur, portant en lui toute l'énergie minérale du sol. Finale intense et serrée.

Accords mets-vins : Bisque de crustacés, bar au fenouil, paella de poisson, encornets farcis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, rimenesse, biancu gentile, genovese, carcahjolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique