

## Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2018



Incontestablement, Yves fait partie de cette race de vigneron que les défis n'effraient jamais. Il ne cesse de se renouveler et de tester de nouvelles approches, toujours à la recherche de la meilleure façon de sublimer raisins et terroirs. Après avoir largement contribué, au côté de quelques autres grandes signatures du vignoble corse comme Jean-Charles Abbattucci ou Antoine Arena, à redonner leurs lettres de noblesses aux cépages autochtones, après avoir adopté les principes cultureux de la bio-dynamie, Yves s'est très tôt intéressé au choix de contenants de vinification. C'est ainsi qu'il a développé, voici quelques années, la vinification en amphore, en blanc comme en rouge.

Il trouve dans ces petites cuves ovoïdes en argile, plus ou moins poreuses selon le degré de cuisson, les conditions idéales pour une oxygénation ménagée et une mise en suspension naturelle des lies, sans pour autant (à la différence des fûts) apporter d'arômes exogènes au raisin. Yves est clairement, aujourd'hui, passé maître dans cette technique de vinification qui emprunte bien sûr à de très ancestrales traditions (du côté de la Géorgie par exemple) et lui permet, en outre, d'éviter d'ajouter du soufre pendant toute cette phase.

Sur ce millésime 2018, où le vermentino se montrait relativement faible en acidité, Yves a fait le choix, après les deux mois passés en amphore, de terminer l'élevage du vin en cuve inox (et non en foudre) afin d'en préserver au maximum la fraîcheur. Encore une fois, cette cuvée « Amphora », nous bluffe par la sensation de pureté qu'elle dégage et l'énergie qu'elle porte en elle. Infusions et thé vert, herbes séchées du maquis (romarin en tête), miel, pomme, pêche, une touche de zestes d'agrumes, une autre évoquant la cannelle, le bouquet se montre jaillissant et complexe.

La texture en bouche est particulièrement soyeuse, soutenue et dynamisée par une belle amertume sur l'amande et la peau d'orange. Doté d'une finale longue et salivante, voici un redoutable candidat pour accompagner, à table, un curry doux de gambas ou de volaille, ou encore une paella, avec ou sans poisson ! Un incontournable signé Yves Canarelli.

## Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très complexe : Infusions et thé vert, herbes séchées du maquis (romarin en tête), miel, pomme, pêche, une touche de zestes d'agrumes, un autre évoquant la cannelle...

Bouche : Texture ample et soyeuse, soutenue et dynamisée par une belle amertume évoquant amande et peau d'orange. Longue finale très salivante.

Accords mets-vins : Paella avec ou sans poissons, curry doux de volaille ou de gambas, et même une bouillabaisse.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec, vinifié en  
amphore

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique