

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2017



Sur les coteaux argilo-calcaires de Poggio d'Oletta, le vermentinu à moins souffert qu'ailleurs de la sécheresse de 2017, la vigne trouvant dans les couches d'argiles une humidité bienfaitrice. Au final, même si les rendements furent assez limités, Lisandru Leccia, et sa tante Annette, avaient de quoi retrouver le sourire en constatant l'état sanitaire des raisins récoltés et surtout la qualité exceptionnelle des équilibres sucre-acidité.

Il est vrai, qu'au-delà de la qualité des sols, les vignes de vermentinu, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, bénéficient d'une exposition régulière aux vents marins (Libecciu en tête), qui les protège également des trop fortes chaleurs, susceptibles de bloquer la maturité. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, en suivant les règles d'une culture biologique : labour régulier et déchaussage, désherbage manuel, amendement naturel, taille courte, limitation des rendements par ébourgeonnage... jusqu'à une vendange manuelle, extrêmement minutieuse, et un pressurage doux en grappe entière. Tout ce qui pourrait altérer la qualité du jus et l'expression fidèle du terroir est ici banni depuis longtemps déjà.

Soucieux de conserver typicité et fraîcheur, Lisandru fait le choix de vinifier et d'élever le vin uniquement en cuve inox, sur ses lies, pendant 6 mois. Dans le même esprit, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : la bonne maturité du fruit et le gras naturel du vermentinu doivent suffire à apporter au vin la rondeur nécessaire, sans qu'il ne s'éloigne d'un iota de son identité propre.

Ce 2017 porte très haut les couleurs du domaine : l'équilibre entre le gras et le caractère suave du vermentinu bien mûr et la sensation de tonicité apportée par le sol, déclinée sur une gamme de fins amers épicés, est tout simplement admirable. On aime dès le premier nez la franchise du fruit, sur des notes de pêche et d'ananas, couplée à la fraîcheur des agrumes (citron, cédrat), des petites fleurs blanches et des herbes fines (cerfeuil, une touche de fenouil). Le sol est bien présent, apportant au bouquet une touche fumée évoquant la pierre frotté.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre rondeur et souplesse : pur, ciselé, il y a ici une vraie délicatesse. Le vin est juteux, actif, et finit sur une très belle définition saline du sol mâtinée d'une fine touche maritime, sans jamais perdre l'éclat du fruit, sur les agrumes et les fruits blancs.

Un superbe Patrimonio, d'une redoutable précision, parfait aujourd'hui pour accompagner rougets grillés, encornets farcis ou encore un couscous de poissons. Sans oublier, en fin de repas, quelques fromages de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

chèvre plutôt secs...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Beau fruit : des notes de pêche et d'ananas, couplée à la fraîcheur des agrumes (citron, cédrat, pamplemousse), des petites fleurs blanches et des herbes fines (cerfeuil, une touche de fenouil).
Pierre frottée.

Bouche : Très belle sensation de pureté, juteuse, active, toujours dynamique, elle finit sur une très belle définition du sol, sans jamais perdre le fruit. Beaux amers salivants.

Accords mets-vins : Rougets grillés, loup au fenouil, brochettes de gambas, vitello tonato. Un peu plus tard, tajine de poissons aux épices douces, couscous de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique