

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2018



Sur ce millésime qui n'aura pas été de tout repos à la vigne, soumise à d'incessantes attaques du mildiou, Annette et Lisandru Leccia réussissent un vin d'une grande pureté fruitée et profondément ancré dans son terroir : la trame minérale, subtilement épicée, est littéralement vibrante !

Les vignes de vermentinu, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, occupent des pentes argilo-calcaires entrecoupées d'affleurements de schistes. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, entre labour et déchaussage, désherbage manuel sans aucun traitement de synthèse, taille courte, limitation des rendements par ébourgeonnage... En 2018, le printemps et le début d'été très pluvieux sur l'île n'ont pas facilité la tâche de Lisandru, devant faire face au mildiou tout en respectant scrupuleusement les règles d'une culture biologique.

Dans leur recherche d'une expression très pure de l'identité du terroir et de préservation de l'éclat du fruit, Annette et Lisandru vinifient leur blanc uniquement en cuve inox, sans levurage, où le vin poursuit son élevage pendant 6 mois environ. Dans le même esprit, la fermentation malolactique n'est pas recherchée : la bonne maturité du fruit et le gras naturel du vermentinu doivent suffire à apporter au vin la rondeur nécessaire, tout en conservant une fraîcheur tonique qui ne fait que renforcer le plaisir de la dégustation.

Au final, lors de notre dernière dégustation début février, ce Patrimonio nous a enchantés par son élégance florale, la gourmandise de son fruit parfaitement mûr, conjuguée à une profonde minéralité fumée et rocailleuse. Tilleul, herbes fraîches, coriandre, ses notes végétales apportent noblesse et finesse, tandis que le sol s'affirme sur des évocations de silex frottée et d'amande grillée. Des arômes d'essence d'agrumes apportent au bouquet une dimension stimulante qui vient s'équilibrer avec la douceur des fruits blancs et jaunes, bien mûrs, juteux, et finement miellés.

La bouche, quant à elle, ne manque pas de matière et d'énergie, portée par une trame épicée particulièrement salivante : le vin est dynamique, complexe et harmonieux, à la persistance remarquable, s'étirant très longtemps sur une finale saline et délicatement poivrée.

Voici, de toute évidence, un vin de référence de l'appellation Patrimonio, un vin qui sait faire parler le sol, sur un millésime qui n'était pourtant pas évident à négocier. On adore !

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Tilleul, herbes fraîches, coriandre.
Amande grillée, silex frotté. Superbe fruit,
très pur : poire, pêche, une touche de
fruit de la passion. Essence d'agrumes.
Miel fin.

Bouche : Matière ample, sensation de
pureté, beaucoup d'énergie. La trame
minérale, épicée et finement amères,
rend la bouche sapide et salivante.

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 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique