

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2017



Issue de vignes d'une vingtaine d'années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un excellent terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour le vermentinu, qui se nourrit ici de la minéralité des sols et d'un climat souvent venté, un peu plus humide que dans le reste de l'île, propice à une maturation assez lente et à l'expression pure et fraîche des qualités aromatiques du raisin.

Sur ce millésime 2017 marqué par la sécheresse et une chaleur souvent torride sur une bonne partie de l'île, la fraîcheur relative apportée par les vents qui balayent le Cap Corse ont permis au vermentinu d'éviter toute surmaturité. Après une vinification sur levures indigènes, les Luigi choisissent d'élever leur « Blanc de blancs » exclusivement en cuve inox thermo-régulées. Le vin est ensuite mis en bouteille au printemps et repose quelques mois dans les caves fraîches de la maison familiale, sur les hauteurs de Rogliano.

En 2017, le Blanc de blancs du Domaine offre un profil expressif et puissant, dévoilant un fruit d'une qualité exceptionnelle autour de la pêche jaune, mûre et juteuse, de la pomme, de la pâte de coing, du citron vert, avec une dimension acidulée évoquant un berlingot aux agrumes. Mais ici, la gourmandise du fruit s'accompagne de touches florales plus aériennes, sur la rose séchée, le cerfeuil, le thym, l'eucalyptus et les arbres résineux.

En bouche, le vin est ample et dense en entame, mais toujours droit : il va de l'avant, comme s'il était porté par les vents maritimes. Il s'étire dans une longue finale associant les fruits blancs, la noisette grillée, une franche touche saline et des saveurs de poivre et de menthe séchée.

Généreux, pur, parfaitement équilibré et intensément minéral : voici indiscutablement l'un des plus complets vermentinu du millésime. Attention : ce Blanc de Blancs, épuisé au Domaine, sera bientôt introuvable...

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Puissant et expressif : pêche jaune, pomme, pâte de coing, citron vert, une dimension acidulée sur les berlingots aux agrumes. Rose séchée, cerfeuil, eucalyptus, résine de pin.

Bouche : Ample, pure et énergique. Franche dimension saline. Finale puissante sur la noisette grillée, le poivre et la menthe séchée, avec un retour des fruits blancs.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie corse. Brochettes de gambas au curry, lotte au safran, pâtes aux langoustes. Suprêmes de poulets marinés au paprika.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée