

Domaine Comte Abbattucci - Alte Rosso - 2016



Voici certainement le meilleur avocat de ce cépage endémique corse, le barbarossa qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbattucci, aurait certainement disparu !

Issue de vignes plantées par le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée Alte Rosso (anciennement BR) nous fait découvrir avec bonheur la densité et l'originalité aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne tant les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique... tout ceci explique pourquoi Jean-Charles Abbattucci ne sort pas cette cuvée tous les ans, mais uniquement lorsque les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement. En outre, après une fermentation et un élevage d'une année environ en grands contenants (600 litres), Jean-Charles prend le temps de laisser son vin parfaire ses équilibres et sa patine en bouteille, dans les caves du Domaine. Ce 2016 vient d'y passer près de deux ans, le temps nécessaire pour qu'il offre aujourd'hui son plus beau visage.

Après une bonne aération (nous recommandons un carafage), cet Alte Rosso se montre généreux, intense et toujours singulier : les nombreuses notes florales (fleurs blanches, mimosa, jonquille) se mêlent à une trame fumée, sur la pierre frottée et les céréales torréfiées, et, surtout, à de puissants arômes de pêche pochée, de pomelos, d'ananas et d'écorce d'orange.

L'attaque en bouche est puissante, avec du gras, mais - c'est là tout le talent du vigneron - la texture reste soyeuse et la sensation de fraîcheur ne vous quitte jamais. Le sol apporte à la finale une dimension résolument minérale, révélant de beaux amers et une salinité stimulante.

Cet Alte Rosso 2016, produit en très petite quantité (moins de 1500 bouteilles), commence à offrir une très belle patine : il vous fera voyager loin, très loin, surtout s'il accompagne une verrine de saumon fumé et chèvre frais, un pavé de thon mi-cuit au sésame ou une salade de lentilles corail aux crevettes et vinaigrette d'orange ! Une rareté incontournable, que vous ne trouverez sur ce millésime nulle part ailleurs que sur la Route des Blancs !

Domaine Comte Abbaticci - Alte Rosso - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très floral, sur les fleurs blanches, le mimosa et la jonquille. Notes gourmandes de nougat, de pêche, de pomelos, d'ananas, d'orange amère. Notes fumées de pierre frottée. Foin.

Bouche : Superbe toucher de bouche très soyeux. Le milieu de bouche révèle de la puissance et de beaux amers. Finale fumée et saline. Ensemble très original et persistant.

Accords mets-vins : Truite ou anguille fumée et wasabi. Pavé de thon mi-cuit au sésame. Salade lentille corail aux crevettes et vinaigrette d'orange.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique