Clos Canarelli - Figari Blanc - 2019

Voici certainement le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style, cette année, juteux, sensuel et gastronomique.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent l'atmosphère.

Après un cycle végétatif ralenti en mai par un temps pluvieux et frais, qui a rendu la floraison assez difficile, le vermentinu a pu ensuite profiter d'un ensoleillement quasi-permanent durant tout l'été. Si le manque de précipitations n'a pas permis au raisin de beaucoup grossir (les rendements, très faibles, s'en sont ressentis), c'est un fruit particulièrement concentré et bien équilibré qu'Yves a récolté. Les pratiques culturales bio-dynamiques, tout comme l'absence d'effeuillage afin d'éviter une exposition directe et prolongée des baies au soleil, ont largement contribué à préserver acidité et fraîcheur.

Après un élevage assez court et toujours très délicat, afin de préserver un maximum de fraîcheur et d'énergie, ce Figari Blanc 2019 dévoile un profil éminemment séducteur. Fleurs d'été et arômes balsamiques composent un tableau chatoyant et sensuel : mimosa, bougainvillier, œillets blancs, lilas, résine de pin et laurier frais s'entremêlent harmonieusement. La gourmandise des notes de miel, de pralin et de calisson d'Aix annonce un fruit souple, bien mûr et ensoleillé, entre pêche, abricot et ananas.

On retrouve en bouche cette rondeur gourmande sur des saveurs généreuses de fruits jaunes, de fruit de la passion, de suc de violette complétées d'une touche plus acidulée et d'une belle amertume salivante, évoquant la marmelade, les zestes d'orange et de clémentine. La longueur est remarquable et finit de faire de ce Figari blanc un excellent choix pour accompagner à table un loup au fenouil, des moules farcies ou encore des rougets grillés agrémentés de tapenade et d'une compotée de tomates.

Un vrai rayon de soleil…

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sensuel et chatoyant : : mimosa, bougainvillier, œillets blancs, lilas, résine de pin et laurier frais. Miel, pralin et calisson d'Aix. Pêche, abricot et ananas.

Bouche : Très cohérente avec le nez : rondeur gourmande sur des saveurs de fruits jaunes, de fruit de la passion, de suc de violette. Puis une touche acidulée et une belle amertume salivante (marmelade, zestes d'orange et de clémentine)

Accords mets-vins : Un loup au fenouil, des moules farcies ou encore des rougets grillés accompagnée d'une compotée de tomate.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique