

Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2019



Voici l'illustration parfaite de la recherche d'Yves Canarelli, qu'il mène depuis plus de 20 ans déjà, tout comme son ami Jean-Charles Abbattucci : redonner "vie" aux cépages endémiques de la Corse et montrer qu'ils doivent occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait bien : si, à son meilleur, l'autochtone Bianco Gentile peut donner des vins lumineux, nuancés et très aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des blancs trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Bianco Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

Les pluies du printemps et le caractère relativement tardif de l'arrivée du soleil estival ont conduit Yves à récolter son bianco gentile sensiblement plus tard qu'en 2018, d'autant que l'absence de précipitations en été a plutôt ralenti la maturité. Après une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en cuves béton et en foudres, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement car ils ne marquent pas le vin et permettent de préserver parfaitement l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit. Soucieux de conserver une certaine nervosité en bouche, Yves ne pratique d'ailleurs plus de bâtonnage pendant toute la durée de l'élevage.

Aujourd'hui, ce Bianco Gentile nous plonge entre pinède et maquis, au cœur d'un jardin poétique peuplé de fleurs suaves et d'herbes aromatiques. Acacia, violette, lavande, fenouil, thym frais, romarin et réglisse, la pomme de pin et la résine, une nuance de bergamote, une autre de thé Earl Grey : quel voyage !

La bouche est juteuse : la rondeur du fruit mûr, sur des saveurs de poire et de pêche, est parfaitement contrebalancée par de fins amers, évoquant presque l'olive verte. On retrouve cette dimension balsamique, sur des évocations de laurier, d'aiguille de pin et de romarin à nouveau. Une fois le verre terminé, c'est une sorte de décoction complexe d'herbes et de fleurs séchées qui continue à planer au-dessus du verre, à la manière d'une Chartreuse. Fascinant !

Son impeccable structure en font un compagnon à déguster dans les 5 prochaines années, pour accompagner une poêlée de supions, un carpaccio de Saint-Jacques ou de dorade ou encore un vitello tonato. Voilà une vraie pépite, à ne manquer sous aucun prétexte.

Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral et balsamique : acacia, violette, lavande, fenouil, thym frais, romarin et réglisse, la pomme de pin et le résine, une nuance de bergamote, une autre de thé Earl Grey.

Bouche : Juteuse : la rondeur du fruit mûr, sur des saveurs de poire et de pêche, est contrebalancée par de fins amers, évoquant l'olive verte. On retrouve ce côté balsamique, sur le laurier, l'aiguille de pin et le romarin

Accords mets-vins : Poêlée de supions, carpaccio de Saint-Jacques ou de dorade et salade d'herbes, vitello tonato, crevettes sautées à la citronnelle.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique