

Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2019



Incontestablement, Yves fait partie de cette race de vigneron que les défis n'effraient jamais. Il ne cesse de se renouveler et de tester de nouvelles approches, toujours à la recherche de la meilleure façon de sublimer raisins et terroirs. Après avoir largement contribué, au côté de quelques autres grandes signatures du vignoble corse comme Jean-Charles Abbatucci ou Antoine Arena, à redonner leurs lettres de noblesses aux cépages autochtones, après avoir adopté les principes cultureux de la bio-dynamie, Yves s'est très tôt intéressé au choix de contenants de vinification. C'est ainsi qu'il a développé, voici quelques années, la vinification en amphore, en blanc comme en rouge.

Il trouve dans ces petites cuves ovoïdes en argile, plus ou moins poreuses selon le degré de cuisson, les conditions idéales pour une oxygénation ménagée et une mise en suspension naturelle des lies, sans pour autant (à la différence des fûts) apporter d'arômes exogènes au raisin. Yves est aujourd'hui passé maître dans cette technique de vinification qui emprunte bien sûr à de très ancestrales traditions (du côté de la Géorgie par exemple) et lui permet, en outre, d'éviter d'ajouter du soufre pendant toute cette phase.

Sur ce millésime 2019, où le vermentino se montrait particulièrement sain et bien mûr, Yves a fait le choix, après les mois passés en amphore, de poursuivre l'élevage majoritairement en cuve inox afin d'en préserver au maximum la fraîcheur. Cette cuvée « Amphora » nous bluffe par la sensation de pureté qu'elle dégage et l'énergie qu'elle porte en elle. Infusions et thé vert, fleur de vigne et tilleul, herbes séchées du maquis (romarin en tête), miel, pomme compotée, pêche, une touche de zestes d'agrumes, quelques épices douces, le bouquet se dévoile progressivement, pur et harmonieux.

La texture en bouche est ample et soyeuse, soutenue et dynamisée par une belle amertume sur l'amande et la peau d'orange. Doté d'une longue finale saline, voici un redoutable candidat pour accompagner, à table, un curry doux de gambas ou de volaille, ou encore une paella, avec ou sans poisson ! Ou tout simplement, une tomme de brebis... Un incontournable signé Yves Canarelli.

Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très complexe : infusions et thé vert, fleur de vigne et tilleul, herbes séchées du maquis (romarin en tête), miel, pomme compotée, pêche, une touche de zestes d'agrumes, quelques épices douces

Bouche : La texture est ample et soyeuse, soutenue et dynamisée par une belle amertume sur l'amande et la peau d'orange. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Paella avec ou sans poissons, curry doux de volaille ou de gambas, et même une bouillabaisse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec, vinifié en amphore

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique