

## Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2019



Nouveau millésime largement à la hauteur de sa réputation déjà exceptionnelle, co-signé par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île : ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir oublié du côté de Bonifacio.

En fin connaisseur de l'histoire viticole corse, Patrick Fioramonti nous rappelle que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'à la fin du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. C'est au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos surplombant Bonifacio, à 500 mètres à peine de la Mer, ce qui en fait le vignoble français le plus méridional !

Finalement rare en Corse, nous sommes ici sur un sol mince et très calcaire, rendant la plantation très difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce sol va aussi donner au vermentinu cette fraîcheur et cette tension saline et iodée qui font la classe incomparable de cette cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit frais et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait encore la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce nouveau millésime, complexe et singulier, assemble également bianco gentile, riminese, genovese et carcahjolu biancu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage particulièrement subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu au bouquet suave et si singulier nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation en février dernier, avant sa mise en bouteille. L'éclat et la gourmandise du fruit qui jaillit du verre, entre pêche de vigne, mirabelle, gelée de raisin et coulis d'abricot, s'accordent à merveille avec cette trame calcaire, pierreuse et serrée, qui libère de fascinantes notes fumées. Vient ensuite une dimension florale raffinée, entre tilleul, thé au jasmin et une fine touche résineuse évoquant les pins maritimes...

La bouche se montre particulièrement savoureuse, à la fois charnue en entame mais énergique et longiligne. Gorgée de fruits, entre crème de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruits blancs et prune, elle va de l'avant, portée par de nobles amers évoquant l'écorce d'orange et le noyau de pêche. La puissance contenue de la finale et sa persistance sont impressionnantes.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce sublime terroir oublié de Bonifacio, que le guide Bettane & Desseauve, totalement sous le charme du Tarra di Sognu, n'hésite pas à qualifier « de plus grand terroir potentiel de l'île ». Quant à la Revue du Vin de France, elle ne tarit pas d'éloge sur « cet immense terroir » ! Excusez du peu...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Sophistiqué et minéral : pêche de vigne, mirabelle, gelée de raisin et coulis d'abricot, une trame calcaire, pierreuse et serrée, avec des notes fumées. Tilleul, thé au jasmin, une touche résineuse de pins maritimes

Bouche : Savoureuse, charnue en entame mais énergique et longiligne. Gorgée de fruits, entre crème de fruits blancs et prune, elle va de l'avant, fins amers évoquant l'écorce d'orange et le noyau de pêche.

Accords mets-vins : Bisque de crustacés, bar au fenouil, paella de poisson, encornets farcis.



### 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 : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, rimenesse, biancu gentile, genovese, carcahjolù biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique