

## Domaine Comte Abbattucci - Collection Général de la Révolution - 2017



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbattucci, cette cuvée Général, en mémoire à un aïeul Général, héros de la Révolution, se révèle d'une ampleur et d'une complexité qui la placent tout en haut de la hiérarchie des grands blancs Corses.

Peut-être est-ce dû à cet assemblage « diabolique » de 6 cépages endémiques à l'île, aussi rares qu'aromatiquement puissants et singuliers. Si l'on retrouve, en faible proportion, le classique vermentinu, le vin se structure autour de 5 très anciens cépages autochtones : Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Des pieds complantés, au cœur du domaine familial et de ses arènes granitiques, par le père de Jean-Charles au tout début des années 1960. Il aura fallu à Jean-Charles Abbattucci beaucoup de patience et des années de tests et de dégustations pour élaborer cette cuvée hors-norme, véritable concentré d'histoire de la viticulture corse.

Jean-Charles a fait le choix de récolter et de vinifier ensemble tous les cépages. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisé en cuve pendant 3 mois supplémentaires. Après sa mise en bouteille, il est ensuite conservé en cave fraîche pendant au moins un an afin de parfaire ses équilibres.

Le millésime 2017 fut exceptionnellement précoce : avec un été chaud et sec, il était absolument essentiel de maîtriser à la perfection les optimums de maturité et de ne pas se tromper dans le choix des dates de vendanges. On pouvait bien sûr faire confiance à l'expérience incomparable de Jean-Charles et sa connaissance intime de chaque parcelle et de chaque cep pour ne pas se laisser piéger par la nature !

Aujourd'hui, le résultat est splendide, offrant un équilibre magistral entre sophistication florale, pureté du fruit, puissance contenue et sensualité de texture. Les fleurs blanches, tilleul en tête, la violette et la jonquille s'accompagnent d'une délicate touche marine, évocation lointaine d'embruns et de coquillages. La menthe sauvage et le fenouil précèdent l'expression d'une dimension plus terrienne, profondément ancrée dans le sol : on pense à quelques légumineuses comme la lentille corail.

Le fruit est superbe dans son éclat et sa pureté d'expression, aussi bien au nez qu'en bouche : poire compotée, petites prunes jaunes, fruit de la passion, goyave, la gourmandise est au rendez-vous ! Les maturités et les équilibres sont juste parfaits : la longueur considérable en bouche permet

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

à la minéralité saline et délicatement amère de s'exprimer dans un rayonnement qui s'amplifie sans cesse. Quelle complexité ! Quelle longueur !

Cette cuvée Général est indéniablement un grand vin, rare, superbe sur une gastronomie aux aromatiques marquées et méridionales : un sauté de veau aux olives vertes, une « saltimbocca » à la sauge, ou encore des rougets accompagnés d'une émulsion citron-romarin...

Comme l'a écrit le Guide Bettane & Desseauve, «ce vin est un sommet absolu de la Corse»... Nous approuvons sans réserve !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Comte Abbattucci - Collection Général de la Révolution - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Se déploie par vagues successives : tilleul, violette, jonquille, une délicate touche marine, évocation lointaine d'embruns et de coquillages. Menthe sauvage et fenouil. Lentille corail. Poire compotée, prunes jaunes, goyave

Bouche : Toucher velouté. Ampleur du fruit considérable. Très tonique en milieu de bouche, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne.

Accords mets-vins : Piccata de veau aux olives vertes, saltimbocca de veau à la sauge, pissaladière, rougets à la crème de romarin, sardines farcies au brocciu...



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Culture : Biologique et bio-dynamique