

Domaine Comte Abbattucci - Alte Rosso - 2013



Voici certainement le meilleur avocat de ce cépage endémique corse qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbattucci, aurait certainement disparu : le barbarossa !

Issue de vignes plantées par le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée Alte Rosso (anciennement BR) nous fait découvrir avec bonheur la densité et l'originalité aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne tant les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique... tout ceci explique que Jean-Charles Abbattucci ne sort pas cette cuvée mono-cépage tous les ans, mais uniquement lorsque les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement. Ce fut le cas en 2013.

Dès le premier nez, le vin se montre très généreux et follement original : les nombreuses notes florales (fleurs blanches, mimosa) se mêlent aux puissants arômes de mirebelle, de pêche pochée, de pamplemousse, d'ananas, sans oublier de séduisantes notes fumées évoquant la feuille de tabac frais.

L'attaque en bouche est puissante, avec du gras, mais - c'est là tout le talent du vigneron - la texture reste soyeuse et la sensation de fraîcheur ne vous quitte jamais. Le sol apporte ici une touche minérale dans la finale, révélant de beaux amers et une salinité mêlée de saveurs fumées.

Cet Alte Rosso 2013, produit en très petite quantité (moins de 1500 bouteilles), vous fera voyager loin, très loin, surtout s'il accompagne une truite fumée ou un pavé de thon mi-cuit au sésame !

Domaine Comte Abbaticci - Alte Rosso - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Très floral, sur les fleurs blanches et le mimosa. Notes gourmandes de nougat, de pêche, de mirabelle, d'ananas, de banane flambée. Notes fumées de feuilles de tabac frais.

Bouche : Superbe toucher de bouche très soyeux. Le milieu de bouche révèle de beaux amers. Finale fumée et saline. Ensemble très original et séduisant.

Accords mets-vins : Grenadin de veau et fricassée de girolles. Truite ou anguille fumée et wasabi. Pavé de thon mi-cuit au sésame.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique