

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2014



Pour beaucoup, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver sur l'île... alors que d'autres ont un faible pour ... la cuvée Général ! Ce qui est certain, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par de nombreux blancs corses, on goûte rarement un vin d'une telle intensité !

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science incomparable de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient dans cette cuvée exceptionnelle Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies pendant 9 mois.

Sur ce millésime 2014, le résultat est impressionnant, conjuguant avec une rare justesse, puissance des arômes et de la matière, et la grâce d'un grand vin. La qualité du fruit est exceptionnelle. Entre pêche et ananas, prune et fruit de la passion, poire et pamplemousse, le nez nous fait voyager entre Méditerranée et quelques contrées exotiques. Sans oublier bien sûr les senteurs plus épicées du maquis corse, évoquant la myrte ou la baie de genièvre.

En bouche, le vin est soyeux, ample et frais. La longueur est exceptionnelle et la sensation d'équilibre qui s'en dégage nous fait dire que ce Diplomate a de très belles années devant lui ! N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave pendant 4 ou 5 ans, une belle surprise vous y attendra...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Comte Abbaticci - Collection Diplomate d'Empire - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pomme, prune jaune, pêche, fruit de la passion, pomelos, ananas. Myrte, baie de genièvre, sarriette. Verveine.

Bouche : Belle ampleur en attaque, toucher soyeux. Vivacité en milieu, très longue finale sur les épices et le minéral.

Accords mets-vins : Soupe thaï (tom yum) crevettes et lait de coco, salade de crabe aux agrumes, tajine de poulet ou de veau au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique