

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2020



Voici l'illustration parfaite de la recherche d'Yves Canarelli, qu'il mène depuis plus de 20 ans déjà avec quelques autres, comme son ami Jean-Charles Abbattucci : redonner "vie" aux cépages endémiques de la Corse et montrer qu'ils doivent occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait bien : si, à son meilleur, l'autochtone Bianco Gentile peut donner des vins lumineux, nuancés et très aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des blancs trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Bianco Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

En 2020, tout a commencé très précocement, du débourrement jusqu'à la véraison. Les températures élevées de l'été couplées aux bonnes réserves hydriques accumulées dans les sols à la fin du printemps ont permis aux raisins de mûrir assez rapidement, avec, au final, des vendanges précoces, dès la deuxième quinzaine du mois d'août. Si les rendements en jus sont restés assez modestes, la qualité des équilibres entre les sucres, les concentrations aromatiques et les acidités laissait présager d'un excellent millésime pour ce Bianco Gentile!

Après une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en cuves béton et en foudres, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement car ils ne marquent pas le vin et permettent de préserver parfaitement l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit. Soucieux de conserver une certaine nervosité en bouche, Yves ne pratique d'ailleurs plus de bâtonnage pendant toute la durée de l'élevage.

Aujourd'hui, ce Bianco Gentile nous plonge, au premier nez, dans la fraîcheur d'un petit matin de printemps. On pense à une prairie mouillée par la rosée, aux boutons d'or et aux petites fleurs blanches. La dimension florale s'affirme au fil de l'aération, dans un registre plus sensuel, entre mimosa, violette et fleurs de bougainvillier. Le fruit se montre, lui aussi, frais et tonique, sur des notes, discrètes au début, puis de plus en plus jaillissantes, de pêche blanche, de pomme Reinette, de poire Comice, baignées d'un halo finement anisé et mentholé. On perçoit ensuite une évocation plus exotique, d'ananas, de citron de Menton, d'écorce d'orange et de pamplemousse. Décidément charmeur et versatile, après quelques minutes dans le verre, le nez évolue encore : on met désormais franchement le cap au Sud, avec ces notes de pinède, de thym et de romarin en fleur, de bergamote. Quel voyage !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche se montre fort expressive, structurée autour d'un noyau d'agrumes (pamplemousse et citron), de coing, de fruits blancs et de prune. Il y a là une belle fluidité de matière, du mouvement, de l'énergie. On découvre, dans la finale, une évocation subtile d'abricot qui vient compléter ce superbe panier de fruit. Ce très beau Bianco Gentile, qui semblait au début se présenter sur la pointe des pieds, s'épanouit au fil de la dégustation pour finir dans une belle sensation de plénitude. Si vous le dégustez jeune, il méritera une bonne aération ou un carafage et devrait vous régaler sur des antipasti de fruits de mer ou de légumes grillés et marinés. Plus tard, une daurade ou un loup rôti aux herbes du maquis s'impose !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Frais et fruité : une prairie mouillée par la rosée, boutons d'or et petites fleurs blanches. Puis le mimosa, la violette et les fleurs de bougainvillier. Pêche blanche, pomme reinette, poire Comice. une touche anisée et mentholée. Ananas, agrumes.

Bouche : Expressive, structurée autour d'un noyau d'agrumes (pamplemousse, citron), de coing, de fruits blancs et de prune. Matière fluide avec du mouvement, de l'énergie. On découvre, dans la finale, une évocation subtile d'abricot et d'herbes aromatiques

Accords mets-vins : Antipasti de fruits de mer ou de légumes grillés et marinés. Plus tard, une daurade ou un loup rôti aux herbes du maquis. Crevettes sautées à la citronnelle.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique