

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2020



Nouveau millésime largement à la hauteur de la réputation déjà exceptionnelle de cette cuvée, co-signée 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 calcaire, longtemps 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 non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza, à quelques encablures de la Mer, ce qui en fait le vignoble français le plus méridional !

Enfin rare dans le vignoble Corse, nous sommes ici sur un sol mince et très calcaire, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce sol va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée et cette tension saline 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 pur 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 carcajolu 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 voici quelques jours à peine. Il s'ouvre dans un registre résolument sensuel, mêlant les fruits secs, le nougat, la praline et les pignons de pin juste torréfiés, mais aussi les genêts, le miel de lavande et un superbe panier de fruits frais et juteux entre la pêche, la poire Williams, le brugnion, l'abricot, la grenade, complétés d'une touche tonique de jus de citron et de pomelo.

Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de se complexifier, sans rien

perdre de son charme : il gagne encore en énergie et en fraîcheur. Ce sont désormais des notes de sauge, de menthe, de lavande et d'eucalyptus qui jaillissent du verre. Le fruit se montre plus vif et acidulé, évoquant désormais le kiwi et la pêche de vigne. On sent poindre la fraîcheur de la forêt de pins et de quelques embruns. On finit sur une touche particulièrement élégante de boutons de roses et d'œillets.

La bouche se montre particulièrement savoureuse, à la fois charnue en entame mais tonique et longiligne : le calcaire ne cesse de resserrer le propos. La sapidité du fruit est exceptionnelle, entre la poire, l'ananas, la mirabelle, l'abricot et le melon, complétés de nombreux agrumes. La finale est superbe de précision : tendue, active, elle progresse pendant de longues secondes, portée par une salinité salivante et quelques rappels d'écorces d'agrumes. Parfait aujourd'hui sur un plateau de crustacés, il brillera dans 5 ans sur une véritable bouillabaisse ou une paella aux poissons !

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir 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 » !...

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Sensuel et floral : fruits secs, nougat, praline, pignons de pin juste torréfiés, genêts, miel de lavande, pêche, poire Williams, brugnon, abricot, grenade, jus de citron, pomelo. Sauge, menthe, lavande et eucalyptus. Embruns. Rose et oeillet.

Bouche : savoureuse, à la fois charnue en entame mais tonique et longiligne : le calcaire resserre le propos. La sapidité du fruit est exceptionnelle, entre la poire, l'ananas, la mirabelle, l'abricot et le melon, les agrumes. Finale tendue, saline et percutante

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt un plateau de crustacés. Demain, bisque de homard, bouillabaisse, paella de poisson, encornets farcis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique