

Clos Canarelli - Figari Rosé - 2020



Autre grand classique parmi les vrais rosés de terroir et de gastronomie, ce Clos Canarelli est absolument incontournable. Cette cuvée met à l'honneur deux cépages endémiques qui se plaisent particulièrement sur ces terroirs granitiques et très ensoleillés de Figari : le sciaccarellu (qui compte pour la moitié de l'assemblage) et le niellucciu (pour un tiers). Ces deux cépages plutôt tardifs sont complétés d'un peu de grenache issu de vieilles vignes plantées sur le domaine familial bien avant qu'Yves n'en prenne les rênes.

Après une courte macération pelliculaire, ce rosé de saignée est vinifié et élevé exclusivement en cuves, sur levures indigènes : Yves recherche une expression fraîche et épurée du fruit et de son terroir.

Mission parfaitement réussie avec ce 2020 qui nous enchante par son élégance et sa pureté aromatique. Au premier nez, on plonge dans un méli-mélo de fruits rouges juste cueillis, entre cerise, groseille, framboise et mara des bois... A ces notes gourmandes et toniques s'ajoutent des évocations florales raffinées et sensuelles, entre boutons de rose, violette, fleur de bougainvillier et mimosa. A l'aération prolongée, ce sont maintenant la prune rouge et la clémentine qui jaillissent du verre, accompagnées d'une note de lavande et d'une évocation délicatement iodée d'embruns marins.

La bouche est tout aussi expressive et parfaitement définie, sur l'éclat d'un fruit parfaitement sain et mûr : on pense maintenant à la groseille, au noyau de pêche, au pomelo, à l'orange sanguine et à l'ananas. Les herbes du maquis ne sont jamais loin, sur une touche de thym sauvage. Plus on avance dans la dégustation, plus l'énergie du vin s'affirme, autour d'une dimension acidulée et épicée : noyau de prune, pulpe de mandarine, rhubarbe, bâton de réglisse, olive verte, poivre vert et poivre rose, sel marin, une touche mentholée... ce Rosé trace sereinement son chemin et nous emmène loin. L'équilibre entre sa chair nourrissante et cette trame dynamique, excitante, est absolument parfait.

Beignets de fleurs de courgette, calamars à la provençale, daurade ou loup au four, fenouil braisé et tomates cerises, darne de bonite rôtie, accompagnée d'une ratatouille, ce magnifique Clos Canarelli rosé vous réglera à table, dès cet été...

Clos Canarelli - Figari Rosé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, lumineuse

Nez : Pur et élégant : méli-mélo de fruits rouges frais, entre cerise, groseille, framboise et mara des bois, boutons de rose, violette, fleur de bougainvillier et mimosa. Prune rouge et clémentine. Lavande. Embruns finement iodés.

Bouche : Expressive et parfaitement définie, sur l'éclat savoureux de la groseille, du noyau de pêche, du pomelo, de l'orange sanguine, de l'ananas. Thym sauvage. Energie acidulée et épicée : noyau de prune, mandarine, rhubarbe, réglisse, olive verte, poivres...

Accords mets-vins : Beignets de fleurs de courgette, calamars à la provençale, daurade ou loup au four, fenouil braisé et tomates cerises, darne de bonite rôtie, accompagnée d'une ratatouille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique