

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2015



Issue de vignes d'une vingtaine d'années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un parfait terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blanc exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour le vermentinu, qui se nourrit ici de la minéralité des sols et d'un climat souvent venté, un peu plus humide que dans le reste de l'île, propice à une maturation assez lente et à l'expression très pure des qualités aromatiques du raisin.

Après une vendange manuelle effectuée assez tôt sur ce millésime plutôt chaud, les Luigi ont vinifié sur levures indigènes et élevé le vin exclusivement en cuve inox thermorégulées. Le vin est ensuite mis en bouteille au printemps et repose quelques mois dans les caves fraîches de la maison familiale, sur les hauteurs de Rogliano.

Lors de notre dégustation, cet été, nous avons été littéralement bluffés par la finesse et l'énergie de ce Clos Nicrosi blanc. Dès le premier nez, c'est avant tout la sensation de pureté qui frappe : sur des notes de fleurs blanches, de thym, de menthol, le vin dégage quelque chose de racé mais aérien. Le fruit s'épanouit ensuite sur la pomme, la pêche de vigne et les zestes d'agrumes. La bouche confirme admirablement la sensation de fraîcheur et de finesse. Le vin est droit, vertical, porté par de très beaux amers. Il s'étire dans une longue finale fumée et épicée, sur le poivre et le piment doux.

Energique, pur, parfaitement équilibré, complet, très minéral : voici indiscutablement un grand blanc sec qui porte la signature du Cap Corse et surtout du Clos Nicrosi. Attention, cette cuvée est très difficile à se procurer sur le continent : 8 bouteilles sur 10 ne quittent pas l'île et sont dégustées sur les meilleurs tables corses...

C'est le moment de profiter de cette offre rare!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très fin : fleurs blanches, miel d'acacia, thym, menthol, zestes d'agrumes, orange sanguine, poire, pêche de vigne, notes fumées.

Bouche : Pure et énergique. Droite, verticale et très minérale, sur le poivre et le piment doux. Longue finale avec un retour des fruits blancs, de l'orange amère.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie corse. Brochettes de gambas, poissons grillés, pâtes aux langoustes. Suprêmes de poulets au paprika. Lapin désossé et grillé.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée