

## Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2020



Issue de vignes d'une bonne vingtaine d'années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un excellent terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse, à la fois sensuels au nez mais toujours stimulants et énergiques en bouche.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour l'autre cépage phare, le vermentinu, qui se nourrit de la minéralité des sols et d'un climat balayé par les vents marins, un peu plus frais que dans le reste de l'île, propice à une maturation assez lente et à l'expression pure et fraîche des qualités aromatiques du raisin.

Après un millésime 2019 marqué par des rendements extrêmement réduits, le millésime 2020 a redonné le sourire à la famille Luigi. Au-delà de rendements plutôt généreux, les maturités finalement assez tardives ont donné des raisins juteux, dotés d'équilibres absolument remarquables : pas trop d'alcool potentiel, des acidités superbes et une magnifique intensité aromatique que l'on retrouve aujourd'hui dans les vins, dans toute sa pureté et son énergie.

Vinifié avec des levures indigènes, ce "Coteaux du Cap Corse" est élevé en cuves inox thermo-régulées, gage d'une bonne préservation de la fraîcheur et d'une juste tension en bouche. 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.

Après une bonne aération, pendant laquelle vous pourrez admirer sa lumineuse robe or clair, ce Clos Nicrosi 2020 séduit immédiatement par l'élégance subtile de son nez, à la fois sophistiqué et très naturel, la franchise d'expression d'un fruit parfaitement mûr et sa verticalité minérale. On se délecte de notes de poire, d'abricot et de melon de Cavaillon, mais aussi de citron et de pamplemousse confits, de pignon de pin et de poudre d'amande, de violette, de sauge et de rhubarbe. Le sol s'exprime lui-aussi par petites touches raffinées : on pense au sable d'une plage, aux embruns salés et finement iodés, à une poussière de roche. Quelques épices délicates planent également au-dessus du verre, entre curcuma et noix de muscade. Quel voyage...

Ici, la sensualité et la gourmandise ne se départissent jamais d'une formidable sensation de fraîcheur et d'énergie. Aux saveurs franches de fruits blancs compotés, de coulis de pêche, de liqueur d'abricot, de jus d'ananas répondent des évocations toniques de zeste d'orange, de bergamote, de résine de pin et de poivre du Sichuan. Sans oublier cette délicate évocation d'une eau de rose... La finale est superbe :

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

droite, entre douceur du fruit, expression légèrement empyreumatique du sol et juste tension. Tout au long de la dégustation, on se dit que la main du vigneron a su se faire oublier, proposant un vin tout en nuances et en équilibres subtils.

Ce Clos Nicrosi accompagnera fort bien scampi fritti, beignets de calamar à la Romaine ou acras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, ou, dans un autre registre, un assortiment d'antipasti.

Le grand blanc du Cap Corse, absolument indispensable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Subtil et complexe : poire, abricot et melon de Cavaillon, citron et pamplemousse confits, pignon de pin et poudre d'amande, violette, sauge et rhubarbe. Sable, embruns salés et finement iodés, poussière de roche. Curcuma, noix de muscade.

Bouche : Sensuelle et tonique. Aux saveurs de fruits blancs compotés, de coulis de pêche, de liqueur d'abricot, de jus d'ananas répondent des évocations toniques de zeste d'orange, de bergamote, de résine de pin ou de poivre de Sichuan. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Scampi fritti, beignets de calamar à la Romaine, accras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, gambas au curry. Un assortiment d'antipasti



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée, principes biologiques