

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2019



Pour certains, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver en Corse... alors que d'autres ont un faible pour ... la cuvée Général ! Ce qui est sûr, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par de nombreux blancs corses, on goûte rarement sur l'île un vin d'une telle intensité, d'une si élégante sophistication. Là où le « Général » révèle sa densité hors-norme et son bouquet souvent "explosif", le « Diplomate » quant à lui nous invite dans un jardin luxuriant aux mille essences florales et herbacées, toutes aussi raffinées les unes que les autres. Et que dire de l'éclat de son fruit : un mariage parfait entre sensualité gourmande et énergie vitale.

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science inégalée de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient ainsi dans cette cuvée Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies totales pendant 9 mois, avant d'être soutirés et de repasser 2 à 3 mois supplémentaires en cuves.

Sur ce sublime et très concentré millésime 2019, aux rendements très faibles, l'âge des vignes (plus de 60 ans en moyenne) et la qualité du terroir ont pleinement joué leur rôle : ils ont permis à la vigne de bien résister au stress hydrique d'un été sec et chaud, et, in fine, d'apporter au vin un supplément d'énergie et une exquise minéralité épicée.

Tout commence par un jaillissement complexe et enchanteur de parfums floraux et herbacés. Difficiles à décrire tant ils s'entremêlent, mais on y distingue la fleur d'oranger et la lavande, le chèvrefeuille et le mimosa, l'anis vert et les roses anciennes, ou encore la sauge, la camomille et la fleur de citronnier. Tout cela respire la fraîcheur et la pureté d'un jardin en pleine éclosion. Cette grande sophistication aromatique s'accompagne pourtant d'une sorte d'évidence tranquille, comme si tout ici coulait de source, sereinement.

La bouche, d'une fluidité ondoyante, s'articule autour de la sensualité délicate du fruit frais juste pressé. On se régale de saveurs juteuses et franches de coulis de mangue et d'abricot, de poire et de coing, d'ananas et de pêche. Une pêche finement acidulée, tout comme cette note d'orange que l'on perçoit maintenant : toutes deux se parent d'une dimension finement épicée. Poivre, baie de genièvre, paprika, piment d'Espelette, verveine ou graine de coriandre ajoutent à la sensation d'énergie que le vin procure. La persistance de la finale, entre fruits, herbes fines et épices, augure, elle aussi, d'un énorme potentiel de garde.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Diplomate est incontestablement un grand vin de gastronomie qui fera honneur dans sa jeunesse à une belle daurade au four, accompagnée d'un tian de légumes confits. Pour celles et ceux qui auront pris soin d'en oublier quelques bouteilles en cave, il vous réglera tout autant d'ici 5 ou 6 ans autour d'une bouillabaisse ou d'une conviviale paëlla aux fruits de mer. Juste indispensable.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, brillante

Nez : Luxuriant et lumineux : la fleur d'oranger et la lavande, le chèvrefeuille et le mimosa, l'anis vert et les roses anciennes, ou encore la sauge, la camomille et la fleur de citronnier.

Bouche : Fluide, ondoyant : sensualité délicate du fruit frais juste pressé, coulis de mangue et d'abricot, de poire et de coing, d'ananas et de pêche. Une note d'orange épicée, poivre, baie de genièvre, paprika, piment d'Espelette, verveine ou graine de coriandre

Accords mets-vins : Une belle daurade au four, accompagnée d'un tian de légumes confits. Plus tard, une bouillabaisse ou d'une conviviale paëlla aux fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique