

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2021



Voici le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style particulièrement frais et élégant, typique du millésime 2021, tout comme l'est la pureté aromatique et lumineuse de son fruit.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent l'atmosphère. Un élément essentiel pour conserver une indispensable acidité, surtout pendant un été chaud et ensoleillé comme le fut encore une fois l'été 2021 en Corse-du-Sud. Les pratiques culturelles bio-dynamiques, tout comme l'absence d'effeuillage afin d'éviter une exposition directe et prolongée des baies au soleil, ont largement contribué à préserver de la fraîcheur.

Après un élevage assez court et toujours très délicat, totalement au service d'une expression pure du fruit et du sol, ce Figari Blanc 2021 dévoile graduellement un profil à la fois charmeur mais surtout frais et raffiné. Le nez s'ouvre sur des évocations de sorbet à la poire, de citron jaune et de clémentine givrés, de pomme Granny, de noyau de pêche et de jus d'ananas. Dans cet univers subtil et lumineux, des notes de pollen, de fleurs du verger et de miel de printemps s'entremêlent délicatement au-dessus du verre. Plus le vin s'aère, plus l'atmosphère Méditerranéenne s'affirme : on pense maintenant au mimosa, aux résineux et à la pomme de pin, ainsi qu'à une dimension plus anisée, entre fenouil et immortelle. C'est un ravissement.

On retrouve dans une bouche expressive et texturée un beau volume de fruit, sur des saveurs franches de pomme Boskoop, de poire, de pêche plate et d'ananas. Le socle minéral apporte de nobles amers salivants, soulignés par des nuances mentholées et une note de thé vert. Une délicate touche acidulée, entre rhubarbe et citron, finit de donner à la finale son caractère énergique et percutant ! Un vin à la fois concentré, intense et tonique que l'on appréciera pleinement sur un tajine de poissons, un tian de légumes, ou encore des poulpes et gambas grillés accompagnés de légumes au four à la Catalane (« escalivada »).

Soleil et fraîcheur : on adore !

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Frais et charmeur : sorbet à la poire, citron jaune et clémentine givrés, pomme Granny, noyau de pêche, jus d'ananas, pollen, fleurs du verger, miel, mimosa, pomme de pin, fenouil, immortelle d'Italie.

Bouche : Expressive, ample et texturée, sur des saveurs franches de pomme Boskoop, de poire, de pêche plate et d'ananas. Le socle minéral apporte de nobles amers salivants, des nuances mentholées et de thé vert. Finale acidulée, entre rhubarbe et citron

Accords mets-vins : Un tajine de poissons (mérrou par exemple), un tian de légumes, ou encore des poulpes et gambas grillées accompagnés de légumes marinés à la Catalane (« escalivada »).



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique