

Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2021



Voici l'illustration parfaite de la recherche d'Yves Canarelli, qu'il mène depuis près de 25 ans déjà avec quelques autres précurseurs, comme son ami Jean-Charles Abbattucci ou encore Antoine Arena : redonner "vie" aux cépages endémiques de la Corse et montrer qu'ils ont toutes les qualités requises pour occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait bien : si, à son meilleur, le Biancu Gentile peut donner des vins lumineux, tout en nuances aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des blancs trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Biancu Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

En 2021, les rendements ont été pénalisés par le gel d'avril qui a touché ces vignes au débourrement plutôt précoce. Par la suite, les pluies relativement abondantes de mai ont permis d'emmagasinier dans les sols suffisamment de réserves hydriques pour que les vignes traversent sans difficulté une période estivale à nouveau très chaude et sèche. Les raisins ont mûri de façon régulière : au moment des vendanges, à la fin du mois d'août, les rendements en jus restaient modestes mais les équilibres sucres-acidités et les qualités aromatiques étaient au rendez-vous, laissant présager d'un excellent millésime.

Après une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en cuves béton et en foudres, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement car ils ne marquent pas le vin et permettent de préserver parfaitement l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit. Soucieux de conserver une certaine vivacité en bouche, Yves ne pratique d'ailleurs plus de bâtonnage pendant toute la durée de l'élevage.

Aujourd'hui, ce Biancu Gentile nous plonge, au premier nez, dans la douce et lumineuse fraîcheur d'un matin d'été. On pense à un jardin encore mouillé de rosée, où les fleurs blanches et jaunes commencent à exhaler leurs parfums miellés et sensuels pour mieux attirer les abeilles butineuses. Le fruit se montre particulièrement gourmand, déployant des notes franches de pêche jaune, d'abricot, d'ananas et de fruit de la passion, accompagnées d'une touche lactique de lassi aux fruits exotiques. Le nez évolue ensuite dans un registre plus énergique, parcouru d'une note de zeste d'agrumes et de nuances épicées dynamisantes de poivre blanc, de baie de genièvre et de verveine poivrée. C'est un modèle d'équilibre !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche se montre tout aussi expressive, structurée autour d'un noyau d'agrumes (pamplemousse et citron), de pomme, d'abricot et de prune jaune. Si l'entame se déploie plutôt en rondeur, il y a là une belle fluidité de matière, avec du mouvement et de l'énergie. On découvre, sur la finale, une évocation subtile de yogourt aux fruits jaunes qui vient compléter cette belle gourmandise fruitée. Ce très beau Biancu Gentile, subtil et élégant, s'épanouit au fil de la dégustation pour finir dans une agréable sensation de plénitude.

Si vous le dégustez jeune, il méritera une bonne aération ou un carafage et devrait vous régaler sur des antipasti de fruits de mer ou de légumes grillés et marinés. Plus tard, une daurade au fenouil ou un loup rôti aux herbes du maquis s'imposent !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Doux, séducteur : fleurs blanches et jaunes, miel de printemps, pêche jaune, abricot, ananas et fruit de la passion, lassi aux fruits exotiques, zeste d'agrumes, poivre blanc, baie de genièvre et verveine poivrée.

Bouche : Une entame ronde et expressive sur des saveurs d'agrumes (pamplemousse et citron), de pomme, d'abricot et de prune jaune. Une matière fluide, une finale sur des saveurs fraîche de yogourt aux fruits jaunes et une touche saline

Accords mets-vins : Antipasti de fruits de mer ou de légumes grillés et marinés. Plus tard, une daurade au fenouil ou un loup rôti aux herbes du maquis. Crevettes sautées à la citronnelle.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique