

Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2021



Incontestablement, Yves fait partie de cette race de vigneron que les défis n'effraient jamais. Il ne cesse de se renouveler et de tester de nouvelles approches, toujours à la recherche de la meilleure façon de sublimer raisins et terroirs. Après avoir largement contribué, au côté de quelques autres grandes signatures du vignoble corse comme Jean-Charles Abbattucci ou Antoine Arena, à redonner leurs lettres de noblesses aux cépages autochtones, après avoir adopté les principes culturels de la bio-dynamie, Yves s'est très tôt intéressé aux choix de contenants de vinification. C'est ainsi qu'il a développé, voici quelques années, la vinification en amphore, en blanc comme en rouge.

Il trouve dans ces petites cuves ovoïdes en argile, plus ou moins poreuses selon le degré de cuisson, les conditions idéales pour une oxygénation ménagée et une mise en suspension naturelle des lies, sans pour autant (à la différence des fûts) apporter d'arômes exogènes au raisin. Yves est aujourd'hui passé maître dans cette technique de vinification qui emprunte bien sûr à de très ancestrales traditions (du côté de la Géorgie par exemple) et lui permet, en outre, d'éviter d'ajouter du soufre pendant toute cette phase.

Conscient de la porosité de ce contenant qu'il fait fabriquer du côté de Vaison-la-Romaine, Yves fait le choix, une fois les fermentations terminées, de poursuivre l'élevage en cuves inox afin de préserver au maximum fraîcheur et tension. La mise en bouteille a lieu dès le début du printemps suivant la vendange. Cette cuvée « Amphora » fait la part belle au vermentinu, qui est cependant assemblé avec 3 autres cépages endémiques et emblématiques : le biancu gentile, le rimense et le genovese.

Elle nous bluffe par la sensation de pureté qu'elle dégage et l'énergie qu'elle porte en elle. Infusions et thé vert, jasmin, mimosa et fleurs du verger, herbes du maquis au premier rang desquels on reconnaît le romarin mais aussi l'immortelle d'Italie et le fenouil sauvage avec leurs notes plus épicées, entre anis et curry, le miel et la cire, les fruits blancs compotés, la pêche, une touche de zestes confits et de marmelade d'agrumes, quelques épices douces : le bouquet se dévoile progressivement, dans un registre subtil et harmonieux.

On aime en bouche la sensation de fraîcheur que le vin déploie : sa texture ample et soyeuse est dynamisée par une belle amertume sur l'amande et la peau d'orange. Doté d'une longue finale saline et même empyreumatique, Amphora brillera d'ici 3 ou 4 ans pour accompagner un curry doux de gambas ou de volaille, un tajine de poissons ou une paella, Marinera ou Valenciana ! Ou tout simplement, une tomme de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

brebis... Un incontournable signé Yves Canarelli.

Attention : du fait d'une récolte très réduite, les quantités sont limitées à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et tonique : infusions et thé vert, jasmin, mimosa et fleurs du verger, romarin mais aussi l'immortelle et le fenouil avec leurs notes plus épicées, entre anis et curry, fruits blancs compotés, pêche, zestes confits et marmelade d'orange

Bouche : La texture est ample et soyeuse, soutenue et dynamisée par une belle amertume sur l'amande et la peau d'orange. Longue finale saline et délicatement empyreumatique.

Accords mets-vins : Paella avec ou sans poissons, curry doux de volaille ou de gambas, une bouillabaisse.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec, vinifié en
amphore

Cépage : Vermentinu, rimenesse, biancu
gentile, genovese

Culture : Biologique et bio-dynamique