

Clos Canarelli - Figari Rosé - 2021



Autre grand classique parmi les rosés identitaires, vins de terroir et de gastronomie, ce Clos Canarelli est absolument incontournable. Cette cuvée met à l'honneur deux cépages endémiques qui se plaisent particulièrement sur ces terroirs granitiques et très ensoleillés de Figari : le sciaccarellu (qui compte pour la moitié de l'assemblage) et le nielluciu (pour un tiers). Ces deux cépages plutôt tardifs sont complétés d'un peu de grenache issu de vieilles vignes plantées sur le domaine familial bien avant qu'Yves n'en prenne les rênes.

Après une courte macération pelliculaire, ce rosé de saignée est vinifié et élevé exclusivement en cuves, sur levures indigènes : Yves recherche une expression fraîche et épurée du fruit et de son terroir.

Mission parfaitement réussie avec ce 2021 qui nous enchante par sa gourmandise aromatique et la pureté de son eau en bouche. Au premier nez, on plonge dans un méli-mélo de fruits juste cueillis, autour du brugnon, de l'abricot, d'une soupe de fraises et du melon bien mûr. Une touche lactique évoque un lassi bien frais à la pêche. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, sur des notes de clou de girofle et de baie de genièvre, mais aussi de basilic, de sauge, de lavande et d'estragon.

La bouche est tout aussi expressive, juteuse et parfaitement définie, sur l'éclat d'un fruit sain et mûr : on pense maintenant à la groseille, au noyau de pêche, à la pomme rouge mais aussi à des peaux d'agrumes, entre pamplemousse, orange et mandarine, qui apportent une fine amertume salivante.

Avec sa texture fluide, gorgée d'une eau pure et dynamisante, et sa finale à la fois saline et acidulée, il nous ouvre l'appétit. Il nous donne furieusement envie de partager des moments de convivialité autour de beignets de fleurs de courgette, de tempuras de crevettes, d'acras de morue accompagnés d'une sauce aigre-douce, de calamars grillés ou de brochettes de poulet au paprika et à l'ananas. Idéal sur une belle table d'été !

Clos Canarelli - Figari Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, lumineuse

Nez : Pur et gourmand : brugnon, abricot, soupe de fraises et melon bien mûr. Une touche lactique de lassi frais à la pêche. La dimension épicée s'affirme, sur des notes de clou de girofle et de baie de genièvre, de basilic, de sauge, de lavande et d'estragon

Bouche : Expressive, juteuse, sur l'éclat d'un fruit sain et mûr autour de la groseille, du noyau de pêche, de la pomme rouge, des peaux d'agrumes, entre pamplemousse, orange et mandarine. Finale saline et acidulée, très dynamisante

Accords mets-vins : Beignets de fleurs de courgette, de tempuras de crevettes, d'acras de morue accompagnés d'une sauce aigre-douce, de calamars grillés ou de brochettes de poulet au paprika et à l'ananas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sciacarellu, niellucciu, grenache

Culture : Biologique et bio-dynamique