

Domaine Comte Abbaticci - Valle di Nero Rosé - 2020



Le grand rosé de gastronomie vu par Jean-Charles Abbaticci offre une belle intensité aromatique et une bouche texturée et soyeuse, d'une sapidité et d'une longueur rares dans cette couleur !

Pour élaborer ce Valle di Nero, Jean-Charles a misé sur un rare cépage endémique qu'il affectionne tout particulièrement et qu'il a contribué à remettre sur le devant de la scène : le Carcajola Nero. Ce cépage à la peau noire et à la maturité plutôt tardive affectionne les sols d'arènes granitiques et le climat chaud et ensoleillé de la vallée du Taravo.

Soucieux de préserver un maximum de fraîcheur et d'acidité, Jean-Charles fait le choix d'un pressurage direct en vendange éraflée et d'une vinification exclusivement en cuves inox. L'élevage se poursuit une dizaine de mois avant que le vin ne passe une année supplémentaire en bouteille, dans les caves du Domaine.

Normalement réservé à la belle restauration, ce Valle di Nero offre un profil résolument gastronomique. Le nez, intense et expressif, s'ouvre sur la fraise fraîche, la groseille, la prune rouge et le jus de cerise, mais aussi des notes gourmandes de clafoutis à la pêche ou à l'abricot. Une dimension acidulée évoque la rhubarbe compotée et le zeste d'orange. Au fil de l'aération, la sensualité des fleurs épanouies (on pense aussi bien à la glycine qu'au mimosa ou la pivoine) le dispute à une belle sophistication épicée, autour du safran et du curcuma.

L'équilibre de bouche est superbe : on balance entre une matière texturée et soyeuse, qui enveloppe le palais, et une superbe acidité juteuse qui excite les papilles et dynamise le vin. On retrouve la gourmandise de nos fruits à noyau, mais aussi la fine amertume tonique du zeste d'orange et la touche acidulée évoquant la carambole. De la chair, de la tension, une belle longueur de bouche où se mêlent écorce d'agrumes, datte et une touche de noisette fraîche : la complexité de ce Valle di Nero nous épate.

Un vin taillé pour la table qui n'aura pas peur d'une cuisine aromatique : on pense à une blanquette de lotte au safran, un tajine de mérrou ou même à des plats d'inspiration asiatique comme un poulet au lait de coco et basilic thaï.

Majeur !

Domaine Comte Abbaticci - Valle di Nero Rosé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Pétale de rose, reflet orangé

Nez : Expressif, sensuel : fraise fraîche, groseille, prune rouge et jus de cerise, des notes gourmandes de clafoutis à la pêche ou à l'abricot. Rhubarbe compotée. Zeste d'orange. Mimosa, pivoine. Safran et curcuma.

Bouche : On balance entre une matière texturée et soyeuse, et une superbe acidité juteuse qui excite les papilles et dynamise le vin. On retrouve la gourmandise des fruits à noyau, la fine amertume du zeste d'orange et une note acidulée de carambole. Finale tendue

Accords mets-vins : Une blanquette de lotte au safran, un tajine de mérrou ou même à des plats d'inspiration asiatique comme un poulet au lait de coco et basilic thaï.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin rosé

Cépage : Carcajola Nero

Culture : Biologique et bio-dynamique