

## Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2021



Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour l'autre cépage phare, le vermentinu, qui se nourrit de la minéralité des sols et d'un climat balayé par les vents marins, un peu plus frais que dans le reste de l'île. Un climat propice à une maturation lente, régulière du raisin et à l'expression pure et fraîche des qualités aromatiques du fruit.

Après un millésime 2020 plutôt généreux, 2021 a offert des rendements certes inférieurs (de 10% environ) mais il a donné des vins joliment concentrés, portés par une belle acidité et une sensation de fraîcheur stimulante. Les premiers jus annonçaient un grand millésime à l'image d'un 2010 ou encore d'un 2007. On s'accordera à dire que ces 2021 pourront d'ailleurs être conservés en cave.

Assez instantanément s'échappent du verre, à peine agité, de grisantes notes de fruits frais, très frais. Il y a quelque chose de particulièrement emballant dans cette cuvée délivrant de beaux arômes de poire, de pomme et des notes schisteuses très vite rejointes par le melon, l'abricot et de subtiles nuances miellées. La puissance évocatrice de ce vin est étonnante et la superposition d'expressions odorifères complexes laisse rapidement entrevoir la présence d'un paysage marqué par la mer, avec ses évocations de coquillages et de sel marin, mais aussi le maquis dans lequel ondoient langoureusement les lentisques, les cistes ou la myrte. On imagine ici un travelling arrière, lent et précis, permettant d'embrasser ce paysage Corse sauvage, tout entier contenu dans cette bouteille.

La bouche est éclatante, vive et savoureuse, sur de chatoyantes saveurs vertes et fraîches, bientôt suivies par des notes franches de fenouil, d'anis étoilé et de résine. Quelques impressions persistantes et légères de muscat en milieu de bouche font chavirer vos papilles. Ce vin de matière et de pureté délivre une bouche hypnotique qui mobilise votre acuité. On y retrouvera, dansantes, les saveurs de poire fraîche, de citron à peine confit et de melon de Cavaillon. Tous des marqueurs du vermentinu. Ce grand vin prendra pour certains, parions-le, les atours d'une Colombara della Rebbia, la farouche et belle dona imaginée par Mérimée.

La Corse est un continent de propositions gastronomiques uniques et singulières auxquelles on associera impérativement ce grand vin intensément aromatique. Nous retiendrons pour ce Clos Nicrosi, les fromages de chèvre de l'AOP Corse Calvi, les brebis de l'AOP de Sartène ou encore la bouillabaisse Corse. On pourra tout à fait l'accorder à un panier de belons, de palourdes ou encore de praires. Dans un tout autre registre, son onctuosité et sa richesse aromatique lui permettront de ne pas se laisser impressionner par un ris de veau aux pointes d'asperges

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

verte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Subtil et complexe : pierre frottée, poire, pomme et melon de Cavaillon, citron à peine confit, pignon de pin, fenouil et résine. Sable, embruns salés et finement iodés. Herbes du maquis, entre ciste, myrte et lentisque. Curcuma, anis étoilé.

Bouche : Sensuelle et tonique. Aux saveurs de poire et de melon répondent des évocations toniques de zeste de citron, de bergamote, de résine de pin ou de graine de fenouil. Finale enjouée, entraînante.

Accords mets-vins : Scampi fritti, beignets de calamar à la Romaine, accras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, une bouillabaisse ou des gambas au curry. Fromage de chèvre de Calvin ou brebis de Sartène.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée, principes biologiques