

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2015



Sur ce millésime gorgé de soleil, les Leccia réussissent un vin à la fois extrêmement subtil et profondément ancré dans son terroir, doté d'une trame minérale littéralement vibrante !

Les vignes de vermentinu, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, occupent des pentes argilo-calcaires entrecoupées d'affleurements de schistes. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, entre labour et déchaussage, désherbage manuel sans aucun traitement de synthèse, taille courte, limitation des rendements par ébourgeonnage... jusqu'à une vendange manuelle, extrêmement minutieuse, et un pressurage doux en grappe entière. Tout ce qui pourrait altérer la qualité du jus et l'expression pure du terroir est ici banni depuis longtemps déjà.

Soucieuse de conserver typicité et fraîcheur, Annette Leccia fait le choix de vinifier sur levures indigènes exclusivement et d'élever le vin uniquement en cuve inox, sur ses lies, pendant 6 bons mois. Dans le même esprit, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : la bonne maturité du fruit et le gras naturel du vermentinu doivent suffire à apporter au vin la rondeur nécessaire, sans qu'il ne s'éloigne d'un iota de son identité propre.

Au final, lors de notre dernière dégustation début février, ce Patrimonio nous a enchantés par son élégance florale conjuguée à une profonde minéralité rocailleuse. Tilleul, herbes fraîches, coriandre, ces notes végétales apportent beaucoup de noblesse, tandis que le sol s'affirme dans des notes de silex frotté caractéristiques. La fraîcheur de la bergamote, des agrumes et de la graine de fenouil finit de compléter un tableau particulièrement subtil et aérien. La bouche, quant à elle, ne manque pas de matière et d'énergie : le vin est dynamique, complexe et harmonieux, à la persistance remarquable, s'étirant très longtemps sur une finale saline et légèrement iodée.

Voici, de toute évidence, un vin de référence pour toute l'appellation, sur un superbe millésime. Attention : c'est la dernière occasion d'en profiter, car le millésime est désormais épuisé au Domaine. C'est maintenant et uniquement sur La Route des Blancs !

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Limpide, jaune paille

Nez : Sophistiqué et élégant : tilleul, herbes fraîches, coriandre, thym. Silex frotté. Bergamote, agrumes, pêche blanche. Légèrement miellé.

Bouche : Ample et très dynamique, juteuse. Soutenue par une superbe trame minérale et légèrement iodée. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Poissons fumés. Calamars farcis. Osso bucco. Crustacés en sauce. Lotte à l'armoricaine. Risotto aux châtaignes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 H)



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique