

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2016



Le vermentinu, à la maturité plutôt précoce, n'a pas souffert de la sécheresse et des fortes chaleurs de la fin d'été 2016. Au moment des vendanges, la plupart des vignerons de Patrimonio avaient plutôt le sourire, au vu de l'excellente maturité du raisin couplée à un bon niveau d'acidité.

Les vignes du domaine, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, occupent des pentes argilo-calcaires entrecoupées d'affleurements de schistes. Leur exposition régulière aux vents marins (Libecciu en tête) les protège en outre des trop fortes chaleurs, susceptibles de bloquer la maturité. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, entre labour et déchaussage, désherbage manuel, amendement naturel, 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.

Ce millésime 2016, tout juste mis en bouteille, dévoile d'ores et déjà une remarquable qualité de fruit, entre pomme, pêche blanche et notes exotiques. La fraîcheur est au rendez-vous, portée par des notes mentholées et légèrement anisées. La bouche est juteuse, active, toujours dynamique, et finit sur une très belle définition du sol, sans jamais perdre le fruit.

Un superbe Patrimonio, dense et sophistiqué, qui devrait renforcer encore sa minéralité et son caractère épicé dans les 2 ou 3 prochaines années et vous ravira alors aussi bien avec un plat de calamars farcis qu'un osso bucco (sans tomate bien sûr !). Ne passez pas à côté de ce rayon de soleil, au cœur de l'hiver...

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Beau fruit : pomme, pêche blanche, pamplemousse, mangue. Notes mentholées, légèrement anisées (graines de fenouil). Maquis, thym sauvage. Fumée.

Bouche : Juteuse, active, toujours dynamique, elle finit sur une très belle définition du sol, sans jamais perdre le fruit. Beaux amers salivant.

Accords mets-vins : Rougets grillés, loup au fenouil, brochettes de gambas, vitello tonato. Un peu plus tard, tajine de poissons aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2018, jusqu'en 2023/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Si ouvert dans l'année, bonne aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique