

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2016



Illustration parfaite de la recherche d'Yves Canarelli qu'il mène depuis plus de 20 ans déjà tout comme son ami Jean-Charles Abbatucci : redonner le goût pour les cépages autochtones, trop longtemps oubliés, et montrer qu'ils ont tout pour occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait mieux que quiconque : si, à son meilleur, le traditionnel Bianco Gentile - quasiment disparu de l'île dans les années 1980 - peut donner des vins lumineux et très aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des vins trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement tardive dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

En 2016, la sécheresse d'été a conduit Yves à vendanger très tôt, afin de préserver le bon équilibre et de donner à cette cuvée Bianco Gentile fraîcheur et digestibilité. Après une vinification sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en foudres Stockinger et en demi-muids, afin bien sûr de ne pas trop marquer le vin et de lui conserver son éclat.

Le résultat est déjà impressionnant, bien que le vin soit encore très jeune. Au premier nez, le bouquet se fait à la fois généreux et plein de vitalité, évoquant l'ananas frais, le pamplemousse, la pêche et le fruit de la passion, mais aussi le miel fin, une pointe de cannelle et de réglisse et des notes végétales raffinées, de cerfeuil, coriandre et fenouil. On retrouve en bouche ce très bel équilibre entre une attaque riche, dense, qui tapisse le palais et cette énergie minérale qui donne au vin sa finesse, son intensité vibrionnante et sa finale nerveuse.

Son impeccable structure en font un compagnon idéal à déguster dans les 5 à 6 prochaines années, pour accompagner une poêlée de supions, un carpaccio de Saint-Jacques ou un loup grillé. Voilà un vrai petit bijou, une rareté à ne manquer sous aucun prétexte.

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Généreux : ananas, pamplemousse, pêche, fruit de la passion, mais aussi le miel fin, une pointe de cannelle et de réglisse et des notes végétales raffinées, de cerfeuil, coriandre et fenouil.

Bouche : Ample, veloutée en attaque, tout en conservant de la fraîcheur, une finesse minérale et saline, et beaucoup d'énergie. Superbe structure.

Accords mets-vins : Poêlée de supions, carpaccio de Saint-Jacques, loup grillé, brochette de gambas, crevettes sautées à la citronnelle.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Une bonne aération (1 heure)  
ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique