

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2022



Voici le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les grandes signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style à la fois sensuel et élégant, tout comme l'est la pureté aromatique et lumineuse de son fruit.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le microclimat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent l'atmosphère. Les pratiques culturales biodynamiques, tout comme l'absence d'effeuillage afin d'éviter une exposition directe et prolongée des baies au soleil, ont largement contribué à préserver de la fraîcheur. L'élevage assez court et toujours précis, délicat est totalement au service d'une expression pure du fruit et du sol.

On tombe sous le charme d'un premier nez complexe, mûr et sensuel, qui convoque les arômes de cire d'abeille, de gomme de pins, de miel et de fleurs blanches subtilement capiteuses, entre seringua, jasmin et eleagnus. On n'attend pas longtemps avant d'être submergé par une vague de fruits luxuriants, aux accents sudistes. Le citron confit, la clémentine, la pêche et l'ananas s'imposent et subliment ce bouquet affriolant. Le jus ne se départit jamais d'une tension déjà palpable, avant même d'avoir mis en bouche la moindre goutte de ce délicieux nectar. La dimension minérale s'affirme au fil de l'aération, sur des notes de silex et de grès.

En bouche, on chavire devant son fruit intense et savoureux. La poire, la pomme, le noyau de pêche et les notes scintillantes d'agrumes donnent beaucoup de tension au milieu de bouche qui n'est pas dénué d'épaisseur et de densité. La matière est irriguée par des notes exotiques juteuses d'ananas et de mangue, mais aussi par une touche à la fois mûre et acidulée de confiture à la rhubarbe. Dynamisé par d'élégants amers, le milieu de bouche semble s'élargir encore pour insérer une touche mentholée rafraîchissante. La finale est portée par la dimension minérale de ce vin net et pur : elle invite la roche et la salinité de la pierre chaude à prolonger l'instant... et le plaisir !

Une aération délicate du vin s'impose pour en saisir, dès sa jeunesse, toute la richesse et la finesse. Il accompagnera des poulpes grillés au paprika et un tian de légumes et devrait, un peu plus tard, s'épanouir sur une sarsuela ou un tajine de poissons.

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Mûr, charmeur : cire d'abeille, gomme de pins, miel et fleurs blanches subtilement capiteuses, entre seringua, jasmin et eleagnus, citron confit, pêche et ananas, mandarine flambée, une touche pierreuse de silex

Bouche : Expressive, doté d'un bel équilibre entre densité et tension, autour de la poire, la pomme, le noyau de pêche et des notes scintillantes d'agrumes, d'ananas et de mangue. Une touche mûre et acidulée de confiture de rhubarbe.

Finale saline, pierreuse

Accords mets-vins : Jeune, il accompagnera des poulpes grillés au paprika, un tian de légumes et devrait, un peu plus tard, s'épanouir sur une sarsuela ou un tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique