

Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2022



Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour l'autre cépage phare, le vermentinu. Il se nourrit de la minéralité des sols et d'un climat balayé par des vents marins omniprésents, qui créent un micro-climat 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.

Sur ce millésime 2022 marqué par une intense sécheresse qui a sévi pratiquement du mois de février jusqu'aux vendanges (à l'exception d'une pluie orageuse survenue fin juin), les vignes ont fait preuve de leur exceptionnelle résilience. Elles ont su aller chercher dans les profondeurs des feuilles de schistes dégradés les ressources hydriques nécessaires au développement et à la maturation des baies. Si les rendements se sont révélés encore une fois assez bas, n'atteignant pas 30 hectolitres par hectare, les raisins affichaient un excellent état sanitaire, avec des aromatiques expressives et de beaux équilibres sucre-acidité.

Après une longue agitation, de beaux arômes de fruits pulpeux se déploient, entre melon, poire, pêche blanche, complétés d'une note tonique de pamplemousse. D'une bluffante complexité, délivrent ensuite de subtiles nuances florales et miellées, autour de la fleur d'oranger. Au fil de l'aération, il ne cesse de gagner en fraîcheur évoquant maintenant granité à la menthe ainsi qu'une note anisée de fenouil sauvage. Les fleurs blanches, la myrte et l'eau de rose dessinent un horizon joliment capiteux mais toujours mâtiné d'embruns méditerranéens énergiques et rafraîchissants. Le terroir s'affirme dans sa dimension schisteuse, sur un fond légèrement iodé.

La bouche a les atours d'un vin puissant, intense, que des notes gracieuses et pleines de fraîcheur dynamisent en permanence. Des saveurs de fenouil, de badiane et de gomme de résine semblent verticaliser un jus charnu en entame. On retrouve la grâce florale des pétales de rose. Quelques épices douces ajoutent à la sophistication de l'ensemble. On aime la densité du milieu de bouche. En finale, le citron confit et le melon de Cavaillon sont enrobés par une fine matière schisteuse et des notes maritimes pleines de peps.

Les fromages de chèvre de l'AOP Corse Calvi, les brebis de l'AOP de Sartène ou encore la bouillabaisse Corse rendront un parfait hommage à ce vermentinu expressif et racé. D'ici cinq ans, misez sur des ris de veau rôtis en croûte de noisettes, aux pointes d'asperges vertes.

Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Subtil et complexe : pierre frottée, poire, melon de Cavaillon, pêche blanche, une touche de pamplemousse, fleur d'oranger, fenouil et résine. Sable, embruns salés et finement iodés. Herbes du maquis, entre ciste, myrte et lentisque. Curcuma, badiane.

Bouche : Sensuelle et tonique. Aux saveurs de poire et de melon répondent des évocations toniques de citron confit, de bergamote, de résine de pin ou de graine de fenouil. Finale enjouée, entraînante, avec son fin grain schisteux et sa salinité

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 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique