

Domaine Comte Abbattucci - Faustine Blanc - 2022



Avec ce vin 100% vermentinu, on est immédiatement séduit par le style Abbattucci : un festival d'arômes floraux, épicés et fruités évoquant le sud et le soleil, qui se livrent avec énergie et élégance, au service d'un jus généreux, croquant et vif, parcouru de fins amers à la fraîcheur désaltérante.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années et plus, implantées sur des sols et sous-sols de granites décomposés. L'exposition au Nord protège le raisin des trop fortes chaleurs et d'éventuels excès de maturité, garantissant de bons équilibres sucres-acidités comme ce fut le cas sur ce millésime 2022 marqué par un été chaud et surtout, très sec. Là encore, la qualité des pratiques culturelles de Jean-Charles Abbattucci, favorisant un enracinement très profond dans les arènes granitiques, ont montré leur efficacité. Aucune trace de stress hydrique ou d'assèchement sur les pieds de vermentinu qui ont donné, au final, des raisins juteux, équilibrés et expressifs, ramassés dans les derniers jours du mois d'août.

Autant de qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce fringant Faustine. Après un élevage en cuves, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mis en bouteille, pendant quelques mois supplémentaires, le vin nous enchante aujourd'hui par sa franchise aromatique, son énergie lumineuse, jaillissante. Au premier nez, l'éclat du fruit nous régale autour de la pêche blanche et d'une déclinaison de poires plus vraies que nature, entre Comice, Passe-Crassane ou Beurré-Hardy. Une touche lactique fraîche évoquant un yogourt aux fruits blancs précède des nuances miellées et anisées. Au fil de l'aération, on voyage ensuite vers des jardins méditerranéens, entre fleurs blanches et bougainvilliers, eau de violette ou de lavande, citron jaune et romarin. Des notes d'épices et d'herbes aromatiques marinées s'élèvent maintenant du verre, évoquant clou de girofle, mélisse, cannelle et racines d'angélique. La complexité aromatique est stupéfiante à ce niveau.

En bouche, on aime l'attaque onctueuse d'un coulis de fruits blancs et banane, parfaitement relevée de fins amers toniques autour du zeste de citron et de pamplemousse, de l'orange amère et d'une touche plus chlorophyllienne et herbacée de jus d'ortie, de sauge, d'estragon et de menthe poivrée. Enveloppant mais dynamique, le jus s'étire vers une finale aux accents de citron confit. Un vin de plaisir et de partage qui nous invite à nous attabler autour d'antipasti de légumes marinés. Outre les artichauts, on se réglera avec des courgettes, des aubergines ou encore du fenouil. Après 2 ou 3 ans de cave, misez sur un tajine ou un couscous de poissons ou un merlu à la Romaine.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur bonheur pour prolonger l'été...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbaticci - Faustine Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Chatoyant, gourmand : pêche blanche, poires Comice, Passe-Crassane ou Beurré-Hardy, yogourt frais, miel, fenouil, fleurs blanches et bougainvilliers, eau de violette ou de lavande, citron jaune et romarin, Clou de girofle, mélisse, angélique

Bouche : Attaque onctueuse évoquant coulis de fruits blancs et banane, relevée de fins amers stimulants autour du zeste de citron et de pamplemousse, de l'orange amère et d'une touche chlorophyllienne et herbacée d'ortie, de sauge, d'estragon et de menthe poivrée

Accords mets-vins : Taboulé. Antipasti de légumes marinés. Outre les artichauts, on se réglera avec des courgettes, des aubergines ou encore du fenouil. Un merlu à la Romaine, un lapin en escabèche



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique