

## Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2021



Pour certains, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver en Corse... alors que d'autres ont un faible pour ... la cuvée Général ! Ce qui est sûr, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par certains blancs corses, on goûte rarement sur l'île un vin d'une telle intensité, d'une si élégante sophistication. Là où le « Général » révèle un bouquet souvent explosif et une densité hors-norme, le « Diplomate » quant à lui nous invite dans un univers raffiné et cristallin, aux mille essences florales et herbacées, aussi élégantes les unes que les autres. Et que dire de l'éclat de son fruit : un mariage parfait entre texture pulpeuse et vivacité acidulée.

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science inégalée de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient ainsi dans cette cuvée Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies totales pendant 9 mois, avant d'être soutirés et de repasser 2 à 3 mois supplémentaires en cuves. Le vin s'affine ensuite une année supplémentaire en bouteille.

Le nez à la fois très élégant et d'une belle profondeur s'ouvre sur un réjouissant cocktail de fruits où se mêlent les notes de poire, de figues sèches, de clémentine, de cédrat et d'ananas. C'est finement acidulé, joliment herbacé et franchement tonique. Les expressions florales s'immiscent dans cette partition entraînante autour de pétales de fleurs fraîches, de rose blanche et de genêt. Avec l'arrivée de notes fugaces mais prégnantes de thym, de myrte, d'immortelle et de fenouil sauvage, mâtinées d'une touche de lavande, les paysages de maquis, à la beauté sauvage, s'offrent à nous.

La bouche, chavirante de fraîcheur, invite des saveurs stimulantes de clémentine, de mandarine, de fruits blancs finement acidulés et de zeste d'orange. Autant de fruits qui dynamisent une texture joliment granuleuse. Les amers soutiennent parfaitement ce jus frais et sapide. On est conquis par la matière pulpeuse du vin qui convoque, pour finir en beauté, quelques épices autour du paprika, de la baie de genièvre et du curcuma, ainsi qu'une étonnante note de tomate confite. Le voyage est complet !

Si vous le dégustez dans sa jeunesse, après un bon carafage, nous suggérerons un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou un tartare de dorade au citron vert et grenade. A moins que vous n'optiez pour une panzanella fraîche et croquante. Plus tard, n'hésitez pas à l'associer à une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cuisine aromatique à base d'huile d'olive et d'ail. On pense poisson au four et tian de légumes, mais aussi à un tajine de mérou ou encore à une paella aux fruits de mer...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or très clair, brillante

Nez : Evocateur et lumineux : poire, figes sèches, clémentine, cédrat et ananas, pétales de fleurs fraîches, rose blanche, genêt, thym, myrte, immortelle et fenouil sauvage, une touche de lavande

Bouche : Fluide, fraîche et stimulante, autour de la mandarine, de fruits blancs finement acidulés et du zeste d'orange qui dynamisent une structure finement granuleuse. La finale sapide convoque les épices : paprika, baie de genièvre et curcuma

Accords mets-vins : Jeune un carpaccio de noix de Saint-Jacques, un tartare de dorade au citron vert et grenade. Une panzanella fraîche. Une daurade au four, accompagnée d'un tian de légumes confits. Plus tard, une bouillabaisse ou d'une conviviale paëlla aux fruits de mer.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique