

## Domaine Comte Abbattucci - Alte Rosso - 2021



Voici certainement le meilleur ambassadeur de ce cépage endémique corse, le barbarossa qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbattucci, aurait certainement disparu.

Issue de vignes plantées par le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée Alte Rosso (anciennement BR) nous fait découvrir avec bonheur l'envergure et l'irrésistible charme aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne tant les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique... Jean-Charles a pu s'appuyer sur l'étude minutieuse qu'avait menée son père avant lui, pendant plus de 10 ans, pour comprendre toutes les subtilités de ce cépage qu'ils furent les premiers à remettre sur le devant de la scène viticole insulaire. Pour surmonter les « caprices » du délicat barbarossa, Jean-Charles a deux atouts dans sa manche : une vinification à la champenoise, qui donne naissance aux fameuses bulles de l'Empire Extra-Brut, et une vinification en vin tranquille, lorsque les conditions du millésime sont réunies, qui donne alors un bijou de gourmandise sensuelle, l'Alte Rosso. C'est lui que nous retrouvons avec bonheur aujourd'hui après plusieurs années où il n'avait pas été produit.

Après une fermentation en foudre Stockinger et un élevage d'une année environ en grands contenants (600 litres), Jean-Charles prend le temps de laisser cette cuvée parfaire ses équilibres et se patiner en bouteille pendant une année supplémentaire. Elle offre aujourd'hui son plus beau visage, tout en harmonie et en douceur caressante, poudrée.

Dès le premier nez, c'est un univers tendre et sensuel qui s'ouvre sur des arômes entremêlés de fleurs lascives, de fruits mûrs, autour de la pêche et de l'abricot, d'amande et d'épices douces. On pense au curcuma et au miel, au bougainvillier et à une brassée de fleurs des champs, à la poudre de riz, aux lentilles corail et aux cosses fraîches, mais aussi aux dragées ou encore, après une bonne aération, à des notes délicates de safran et de poudre de curry.

On retrouve en bouche cette sensation de douceur friande : les saveurs d'agrumes prennent un tour lactique rappelant une bonne glace à l'italienne, des notes d'orange et de fleur d'oranger parfument madeleine ou financier. On pense aussi à une tarte au citron meringuée ou un macaron à la mangue. Une touche acidulée complète ce succulent tableau. L'intense finale déploie une énergie insoupçonnée jusque-là, dans

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

un registre finement empyreumatique et tourbé, qui finit de nous combler. Douceur et fermeté : cet Alte Rosso a tout pour vous surprendre et vous séduire.

Un bijou confidentiel qui vous réglera sur des beignets de fleurs de courgette, une tarte aux légumes provençaux, une escalope milanaise accompagnée de gnocchis ou encore un coquelet nappé d'une sauce crémeuse à l'estragon. Indispensable dans la cave de l'amateur curieux... et avisé !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Comte Abbatucci - Alte Rosso - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel, gourmand : fleurs lascives, fruits blancs et jaunes mûrs, amande et épices douces. Curcuma et miel, bougainvillier, une brassée de fleurs des champs, poudre de riz, lentilles corail, cosses fraîches, dragée, safran et poudre de curry

Bouche : Superbe toucher de bouche tendre et soyeux, des saveurs de gelato aux agrumes, de madeleine à la fleur d'oranger, de tarte au citron meringuée, de macaron à la mangue. Finale resserrée, animée d'une énergie acidulée

Accords mets-vins : Pavé de thon mi-cuit au sésame. Salade de lentilles aux crevettes, estragon et vinaigrette d'orange. Beignets de fleur de courgette, tarte aux légumes provençaux, une escalope milanaise accompagnée de gnocchis, un coquelet à la crème d'estragon



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique