

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Blanc - 2020



Premier vin, premier choc ! Véritable colonne vertébrale des blancs du Domaine, cette cuvée est elle aussi le fruit d'un travail poussé et précis de discrimination parcellaire. Souhaitant qu'elle reflète l'identité profonde du vermentinu sur ces terroirs d'arène granitiques du Sud de la vallée de Taravo, tout en restant accessible même dans sa jeunesse, Gérard assemble les raisins de deux vignes sélectionnées avec la plus grande attention.

La première occupe le bas de la parcelle d'où provient également la célèbre cuvée « Granit » : ici, les pieds de vermentinu sont un peu plus abrités des vents marins et les sols sèchent moins vite, du fait de la présence de sources souterraines. La vigne y est naturellement un peu plus productive et précoce. La seconde est une vigne d'une dizaine d'années, replantée par Gérard, sur des sols profonds et sableux, qui donnent au vin cette structure à la fois dense, fuselée et saline.

Côté vinification et élevage, Gérard joue la carte de la sobriété, confiant dans l'éclat et le relief naturel de son raisin, en utilisant exclusivement des demi-muids.

Dès le premier nez, qui se libère après une agitation souple, des effluves fruitées très pures s'élèvent en fines volutes, autour de la poire, du melon, d'un citron jaune bien mûr et du fruit de la passion. Le jus est à la fois incisif et ample renvoyant inlassablement vers des notes d'agrumes mûrs, rafraîchies d'une touche anisée et de douces notes florales, autour de l'œillet blanc, du jasmin et du chèvrefeuille. Le sol s'exprime maintenant davantage et délivre quelques notes fumées de silex frotté. C'est droit et parfaitement enchanteur.

On retrouve en bouche ces nuances fraîches et lumineuses d'anis et de feuille de basilic, recouvertes d'un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. La matière, ample en entame, possède un très joli grain. Une onde charmeuse de notes vanillées et de fruits à chair blanche affleure en milieu de bouche. Le jus finit par libérer quelques amers subtils et une expression saline salivante. C'est fluide, délicat et cossu à la fois : les équilibres sont parfaits.

Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé sont autant de mets qui donneront à ce noble vermentinu de Vaccelli l'occasion de briller à table. Assurément un grand vin qui annonce un été radieux.

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Ample et incisif : poire, melon, citron jaune bien mûr et fruit de la passion, une touche anisée, de douces notes florales, autour de l'œillet blanc, du jasmin et du chèvrefeuille, silex frotté

Bouche : Nuances fraîches d'anis et de feuilles de basilic, un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. La matière, ample en entame, possède un très joli grain. Des notes vanillées et de fruits à chair blanche. Fins amers à la relance

Accords mets-vins : Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2020

Type : Vin blanc

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique