

Domaine de Vaccelli - Campo Di Magna - 2020



Dernier-né dans la fabuleuse galaxie des parcelles de Vaccelli, la cuvée Campo Di Magna honore une petite parcelle de vermentinu dont les trois quarts de la surface bénéficie de sols très profonds. Des sols noirs en surface, où les racines peuvent plonger sur plusieurs mètres dans les fameuses arènes granitiques très dégradées. Des sols très filtrants, qu'un enherbement naturel permet de bien stabiliser. Une petite partie des vignes, sur le haut de la parcelle, plongent quant à elles directement ou presque dans les anfractuosités de la roche-mère.

Ce terroir plutôt précoce permet au vermentinu d'atteindre de belles maturités, avec de superbes équilibres, comme sur ce 2020, entre densité de texture, concentration aromatique et acidité. Côté vinification et élevage, Gérard Courrèges privilégie les demi-muids où le vin passe environ un an avant d'être remis en masse dans une cuve inox, à chapeau flottant, où il passe un second hiver, jusqu'à sa mise en bouteille en avril de l'année suivante.

Le nez d'abord discret, tout en équilibre entre fraîcheur et subtile gourmandise, mérite qu'on s'y attarde. Quelques notes de citron confit et de poire pochée vous cueillent littéralement, mêlées à des évocations de noix de cajou, de poudre d'amande, de biscuit et de miel. Le jus prend par la suite une dimension plus minérale et torréfiée, entre pierre à fusil, noisette grillée et pop corn, qui lui donne de faux airs bourguignons. Le cédrat, l'abricot et la prune Reine-Claude complètent cette large palette aromatique, aux accents baroques triomphants, évoquant un Te Deum Haendelien !

La bouche est renversante de complexité. On oscille perpétuellement entre la douceur exquise de fruits à chair blanche, d'abricot et de prunes parfaitement gorgés de suc, d'ananas et de mangue et de fines notes empyreumatiques et camphrées. On retrouve quelques expressions mellifères en milieu de bouche et toujours cette trame acidulée évoquant les agrumes confits. La matière fluide et droite se charge ensuite d'épices tonifiantes et de silex chaud : on pense poivre, paprika et safran. Le sol n'en finit pas de lancer ses éclairs empyreumatiques. Quel voyage !

Taillé lui aussi pour la table, ce Campo di Magna sublimera des plats aromatique et épicés : on pense à un curry de gambas ou de volaille, ou une sarsuela catalane. A moins que vous n'optiez pour noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan et éclats de noisette, relevées d'un peu de curry « japonais » signé Roellinger... De beaux moments gastronomiques en perspective !

Domaine de Vaccelli - Campo Di Magna - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Subtil, frais et gourmand : citron confit et poire pochée, noix de cajou, poudre d'amande, biscuit et miel fin, une dimension plus minérale et torréfiée, entre pierre à fusil, noisette grillée et pop corn, cédrat, abricot et prune Reine-Claude

Bouche : Très complexe, on oscille entre fraîcheur exquise de fruits à chair blanche, d'abricot et de prunes gorgés de suc, d'ananas et de mangue et de fines notes empyreumatiques et camphrées. Une trame acidulée d'agrumes confits. Finale pierreuse et poivrée,.

Accords mets-vins : Un curry de gambas ou de volaille, ou une sarsuela catalane. A moins que vous n'optiez pour noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan et noisettes, saupoudrées d'un peu de curry « japonais » signé Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2020

Type : Vin blanc

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique