

## Clos Nicrosi - Stecaja Rosé - 2022



Nous sommes heureux de pouvoir vous faire découvrir cette nouvelle cuvée du Clos Nicrosi, domaine emblématique s'il en est des vins du Cap Corse. Si le célèbre domaine des Luigi brille depuis longtemps pour ses grands blancs, muscat passerillé ou vermentinu sec, Sébastien et Marine, les enfants du patriarche Jean-René, ont eu envie dans les années 2010 d'ouvrir de nouveaux horizons et de vinifier dans les 3 couleurs. Pour cela, ils ont décidé de planter 3 cépages emblématiques de Corse : sciaccarellu, nielluciu et aleatico.

Cette cuvée rosée Stecaja est née avec le millésime 2019. Elle assemble une dominante du toujours très fin sciaccarellu avec 30% environ du plus tannique et puissant nielluciu. Le millésime 2022 fut marqué par une sécheresse historique. Imaginez qu'il n'est pas tombé une goutte d'eau entre le 20 février et le 29 juin ! Les vignes ont dû se contenter d'une seule pluie d'orage à ce moment, et ce, jusqu'aux vendanges. Malgré ces conditions extrêmes, les vignes, âgées d'une bonne trentaine d'années en moyenne, ont fait preuve d'une résilience extraordinaire, allant puiser dans les couches profondes de schistes les ressources nécessaires à leur développement. Sébastien nous confiait avoir été lui-même surpris de constater qu'à aucun moment elles ne semblent avoir souffert du manque d'eau.

Si les rendements étaient assez faibles (les raisins sont restés petits), les vendanges étaient belles, avec des fruits dans un excellent état sanitaire, affichant des aromatiques expressives et de beaux équilibres sucre-acidité. Privilégiant un pressurage direct, après égrappage, et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Sébastien choisit un élevage en cuves inox, qui préserve fraîcheur et tension typiques de ces terroirs très ventés de la pointe du Cap Corse.

Le premier nez, expressif et jaillissant, nous régale de notes de liqueur de fraise des bois, d'abricot, de pêche et d'une touche plus dense évoquant la tarte à la quetsche et même le pruneau. Au fil de l'aération, le maquis semble s'être glissé dans le verre pour mieux exhiler ses notes de myrte, de romarin et de thym séché. Une touche de grenade, plus acidulée, vient donner juste ce qu'il faut de peps, tout comme quelques notes de peau d'agrumes.

Une énergie que l'on retrouve en bouche où le vin, bien que puissant et séveux, offre une tension au laser : les saveurs d'agrumes arrivent en force, autour de l'orange amère, de l'écorce de pamplemousse et de la mandarine. L'imprégnation minérale donne au milieu de bouche un élan salin et une empreinte empyreumatique franchement pimentée. Du fruit on a progressivement plongé au cœur de la roche.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Voici là encore un vin qui appelle la table : brochettes de poulet ou de crevettes au piment d'Espelette, rougets grillés au thym, mais aussi des associations plus exotiques comme un porc à l'ananas relevé d'une touche de piment ou un rougail-saucisse réunionnais, autant d'options qui devraient parfaitement convenir à ce délicieux Clos Nicrosi Stecaja Rosé. Coup de cœur garanti !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos Nicrosi - Stecaja Rosé - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Rose moyen, reflet jus de fraise

Nez : Complexe et jaillissant : liqueur de fraise des bois, abricot, pêche, une touche plus dense évoquant la tarte à la quetsche et même le pruneau, myrte, romarin et thym séché, grenade, peau d'agrumes.

Bouche : A la fois puissante, séveuse et tendue. Les saveurs d'agrumes arrivent en force, autour de l'orange amère, de l'écorce de pamplemousse et de mandarine. L'imprégnation minérale donne un élan salin et une empreinte empyreumatique pimentée.

Accords mets-vins : Brochettes de poulet ou de crevettes au piment d'Espelette, rougets grillés au thym, comme un porc à l'ananas relevé d'une touche de piment ou un rougail-saucisse réunionnais.



### Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille  
(1/2 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2022

Type : Vin rosé sec

Cépage : Sciaccarellu (70%), nielluciu

Culture : Raisonnée