

Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2021



A travers Aja Donica, Gérard Courrège explore et sublime la facette la plus minérale et pierreuse des terroirs du Domaine. Il se concentre ici sur des micro-parcelles où les vieux pieds de grenache et d'alicante ont été surgreffés de vermentinu : elles partagent la particularité d'avoir très peu de sol. Arènes granitiques sableuses et argiles fines se mêlent sur 40 à 50 centimètres seulement avant de laisser place à la roche-mère de granit.

Le raisin se charge d'une empreinte minérale, saline, qui structure cette cuvée à l'élan incomparable : intense, mais toujours parfaitement harmonieuse, elle ne manque pas pour autant de chair fruitée, de charme et de sensualité. C'est tout bonnement irrésistible !

Le premier nez nous plonge dans une atmosphère tendre et poétique, habitée par la douceur gourmande d'un fruit parfaitement mûr et d'enveloppantes notes de miel d'acacia et d'essence de fleurs blanches. On se régale de volutes sensuelles évoquant les noisettes et la pâte d'amande, la poire Passe-Crassane et la purée de pomme, mais aussi la confiture d'abricot, le coulis de mangue ou d'ananas, la marmelade à l'orange. Une touche plus lactée rappelle le chocolat blanc, la crème fouettée ou le beurre manié. A l'aération prolongée, le bouquet gagne en fraîcheur et en énergie : une touche anisée de fenouil sauvage précède quelques délicats agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, et une touche de coing. L'empreinte minérale apporte une note fumée délicate.

La bouche, ample et souple, déploie une superbe sensation de fraîcheur qui envahit rapidement le palais. La matière s'anime, portée par des notes anisées et une touche de livèche. Les fruits blancs s'entremêlent à la clémentine et à l'orange. La prune jaune et le coing sont relevés de notes dynamisantes de verveine, de sauge et de poivre blanc. C'est absolument succulent. La matière parfaitement élancée charrie quelques notes gourmandes de frangipane. On perçoit en finale une dimension saline ainsi qu'une acidité scintillante qui fait chanter le fruit et la roche. Elle contribue à cette impression de fraîcheur et d'énergie qui se dégage en permanence de l'Aja Donica.

Ce monument d'élégance et d'harmonie nous conduit tout droit vers un sentiment de plénitude.

Taillé pour la table lui aussi, il brillera, jeune, sur un merlu en gravlax, un ceviche de dorade ou des gambas grillées sur la braise relevées d'un peu de piment d'Espelette. Dans trois à cinq ans, misez sur une bouillabaisse corse de poissons et moules, ou un mijoté de lotte au safran. Autres options, un cabillaud rôti accompagné d'un wok de légumes à l'huile de sésame ou des cannellonis aux courgettes, épinards et brocciu frais.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Tendre, poétique : miel et fleur d'acacia, noisettes, pâte d'amande, poire, purée de pomme, confiture d'abricot, coulis (mangue, ananas), marmelade à l'orange, chocolat blanc, crème fouettée, beurre manié, fenouil, citron jaune, pamplemousse, coing.

Bouche : Ample et souple, superbe sensation de fraîcheur. Matière animée, élancée, portée par des notes anisées, de livèche. Fruits blancs, clémentine, orange, prune jaune, coing, verveine, sauge, poivre blanc, frangipane. Finale saline à l'acidité scintillante.

Accords mets-vins : Jeune, un merlu en gravlax, ceviche de dorade, gambas grillées sur la braise au piment d'Espelette. Dans 3 à 5 ans, une bouillabaisse corse de poissons et moules, un mijoté de lotte au safran, cabillaud rôti avec un wok de légumes à l'huile de sésame.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique