

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2019



Autre grande cuvée parcellaire du Domaine, cette Chiesa Nera 2019 offre une complexité, une envergure et une longueur de bouche à faire pâlir d'envie les plus grands blancs rhodaniens, à commencer par ceux de la colline de l'Hermitage. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore ce vin, ce sera une révélation. Pour les autres, la confirmation de tenir là un des plus grands blancs de la Méditerranée.

Son nom fait référence à une « église noire », construite à partir de basalte noir, dont les vestiges dominent le maquis non loin de là. La vigne, complantée en foule de vermentinu, genovese et biancu gentile. Située à mi-coteau, elle occupe la terrasse située juste au-dessous d'Altare, sur une surface d'environ 80 ares.

Pour cette cuvée, naturellement riche et complexe, Manu Venturi allonge l'élevage pendant pratiquement 30 mois au total. Toujours fidèles pour ses blancs aux grands œufs en béton, le vin y passe plus de 20 mois, avant de passer 6 mois supplémentaires à finir de s'harmoniser, en masse.

Sommet de cette superbe collection, ce Chiesa Nera, parfaitement prêt à boire aujourd'hui et pour les années à venir, offre une complexité et une sensation de profondeur rarement rencontrées avec un blanc de Corse. Derrière une robe dorée dense, le premier nez voit s'élever au-dessus du verre des volutes sensuelles et réconfortantes de fruits pochés et confits, autour de la marmelade à l'orange, de la confiture de pêche jaune et d'abricot, de la pâte de coing, relevées de zestes de clémentine et de pamplemousse. Des notes suaves de miel, de sirop d'érable et de fleur d'oranger renforcent encore la sensation de douceur enveloppante que dégage le bouquet. Progressivement, un voile subtil d'épices envahit l'atmosphère, autour du safran, du curcuma, d'une pointe de cannelle et de la poudre de gingembre.

En bouche, la matière, juteuse et énergique, gagne en intensité épicée : sa chair savoureuse aux saveurs de fruits à noyau, mais aussi de goyave, de kaki et d'orange, est relevée de notes puissantes de carvi, de safran, de noix de muscade et même de poivre Sichuan ou de piment rouge. L'imbrication du fruit et du sol est parfaite, tandis qu'une juste acidité vient en permanence dynamiser un cœur de bouche dense et fruité. La trame se resserre en finale, autour d'une arête minérale accrocheuse et salivante : pierreuse, fuselée et incroyablement longue, la finale impressionne de bout en bout.

Voici un très grand vin de gastronomie, parfait à boire dans les 5 ans : il brillera sur un tajine de poissons aux agrumes, sur un curry de lotte et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

gambas, une belle bouillabaisse corse (la fameuse aziminu). Autre option (c'est comme cela que nous avons découvert ce vin voici quelques années déjà) : des pâtes fraîches à la langouste, dans une préparation relevée d'un peu de piment frais. On en salive d'avance !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée dense

Nez : Sensuel et réconfortant : marmelade à l'orange, confiture de pêche jaune et d'abricot, pâte de coing, zestes de clémentine et de pamplemousse, miel, sirop d'érable, fleur d'oranger, safran, curcuma, cannelle, poudre de gingembre.

Bouche : La matière juteuse et énergique gagne en intensité épicée, saveurs de fruits à noyau relevée de notes épicées, acidité dynamisante. Finale autour d'une arête minérale accrocheuse et salivante : pierreuse, fuselée et longue.

Accords mets-vins : Sur un tajine de poissons aux agrumes, sur un curry de lotte et gambas, une belle bouillabaisse corse (aziminu), des pâtes fraîches à la langouste, dans une préparation relevée d'un peu de piment frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, genovese, biancu
gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique