

Clos Canarelli - Figari Le Clos Blanc - 2023



Voici le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les grandes signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style à la fois tendre et élégant, tout comme l'est la pureté aromatique et lumineuse de son fruit.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le microclimat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent l'atmosphère. Les pratiques culturales biodynamiques, tout comme l'absence d'effeuillage afin d'éviter une exposition directe et prolongée des baies au soleil, ont largement contribué à préserver de la fraîcheur. D'autant que les pluies tombées en juin 2023 ont permis d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques dans lesquelles les vignes ont su aller puiser pendant l'été, permettant des maturations régulières et très équilibrées des fruits. L'élevage assez court et toujours précis est totalement au service d'une expression pure du fruit et du sol.

On tombe immédiatement sous le charme d'un premier nez complexe et délicat, d'une grande subtilité. Les parfums fruités et gourmands de pêche blanche marinée et de jus de poire précèdent des notes florales et poudrées aériennes, à la fois estivales et rafraîchissantes : on pense à l'aneth et la lavande, aux amandiers et bougainvilliers en fleurs. La douceur des notes miellées évoquant l'acacia et le genêt se mêle au suc de violette, à quelques touches de noisette encore verte ou d'amande. Une pointe d'abricot vient compléter cette composition chatoyante et raffinée.

En bouche, on se régale d'une matière ample, savoureuse, offrant un beau volume de fruits : on retrouve la poire et les fruits à noyau, mais aussi une déclinaison de pommes croquantes, entre Golden et Granny-Smith. De fins amers animent le milieu de bouche : ils évoquent la Ligurie toute proche sur des notes de feuilles d'artichaut violet et d'olive verte. On pense aussi aux zestes et écorces d'agrumes, autour du citron, du kumquat et du pamplemousse. C'est droit, précis et parfaitement équilibré. La finale, particulièrement sapide, est portée par la persistance d'un fruit rayonnant, dominé par les agrumes et relevé d'une touche pierreuse, saline.

Profondément méditerranéen et particulièrement raffiné, ce Figari blanc 2023 brillera sur des rougets de roche grillés accompagnés d'une caponata, des supions à la plancha servis avec un wok de légumes du soleil ou des spaghettis alle vongole. Autre option : une sarsuela ou un tajine de poissons.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Figari Le Clos Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Complexe, délicat et subtil : pêche blanche marinée, jus de poire, aneth, lavande, amandiers et bougainvilliers en fleurs, acacia, genêt, suc de violette, noisette encore verte, amande, abricot.

Bouche : Matière ample, savoureuse, beau volume de fruits, poire, fruits à noyau, pommes, artichaut violet, olive verte, agrumes. Vin droit, précis et parfaitement équilibré. Finale, particulièrement sapide, pierreuse, saline et sur les agrumes.

Accords mets-vins : Des rougets de roche grillés accompagnés d'une caponata, des supions à la plancha servis avec un wok de légumes du soleil ou des spaghettis alle vongole. Autre option : une sarsuela ou un tajine de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et biodynamique