

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2023



Un nouveau millésime sensuel et fascinant, à la hauteur de la réputation déjà exceptionnelle de cette cuvée, co-signée par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île. Ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir calcaire, longtemps oublié, du côté de Bonifacio et son encépagement complexe, mêlant pas moins de 5 variétés insulaires.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole corse, Patrick et Yves nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'au milieu du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. Une culture peu à peu délaissée : selon l'historien de la viticulture, Fabien Gaveau, on perd même toute trace de la vigne aux alentours de 1874... L'apparition du phylloxera mais aussi les conditions climatiques difficiles dans cette région soumise aux tempêtes et aux vents marins ont progressivement conduit à privilégier d'autres secteurs soit mieux protégés, soit plus propices à une culture mécanisable, comme dans la plaine Orientale.

Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos, non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza. Nous sommes à quelques encablures de la Mer, sur le vignoble français le plus méridional !

Finalement rares dans le vignoble Corse, nous trouvons ici des sols minces et très calcaires, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce substrat va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée, effilée, et cette tension saline qui font la classe incomparable de cette cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble familial de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce dernier est assemblé avec biancu gentile, rimense, genovese et carcahjolù biancu. Toujours à l'affût du moindre ajustement qui améliorera encore l'identité et les équilibres de sa cuvée-phare, Yves continue de faire évoluer l'encépagement : il a ainsi décidé en 2020 de surgreffer les pieds de biancu gentile (pas forcément à l'aise sur ce terroir aride) par du

rimenese qui donne son meilleur sur ces sols calcaires du Clos de Tarra di Sognu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu au bouquet à la fois lumineux et frais, sensuel et raffiné, nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation. Il se déploie avec la sereine assurance d'un grand vin sûr de son charme et de son équilibre : effectivement, dès le premier nez, on se dit qu'il sera bien difficile de lui résister...

Derrière un épais rideau de fruits, gourmands, pulpeux, autour de la poire, de la pomme et d'une déclinaison de pêches et de brugnon, s'élèvent ensuite des notes florales et herbacées, fraîches et délicates. Nous voici projetés entre champ de lavande, eleagnus, jonquille et violette, avant de parcourir des carrés de plantes aromatiques ou médicinales : on reconnaît l'armoise, l'anis étoilé, un basilic bien mûr, une menthe poivrée. Mais aussi, plus étonnant encore, des notes de coriandre vietnamienne ou de thé à la menthe (sans le sucre). La douceur des parfums d'orgeat de souchet et de datte fraîche se mêle à une touche iodée évoquant embruns et coquillages. A l'aération prolongée, le propos se densifie avec l'arrivée de parfums de marmelades aux agrumes, mêlant orange, mandarine ou pomelo, mais aussi d'ananas confit et de pâte de fruit à l'abricot. Quelle gourmandise... Malgré son incroyable complexité, on sent bien que ce Tarra Di Sognu est encore dans ses langes.

Comment résister à son toucher de bouche, souple, ample et caressant ? L'équilibre est superbe : d'un côté un jus texturé aux saveurs de coulis de fruits blancs ou de pêche, de l'autre l'énergie acidulée de l'orange, d'un segment de pamplemousse rose, de notes de clémentine. Sans oublier cet élan épicé qui ne cesse de s'affirmer, plus on avance dans la dégustation. D'abord sur le piment d'Espelette, puis sur le bâton de réglisse, le paprika et une touche de thym frais. Le vin se diffuse dans le corps autant en longueur qu'en largeur, tandis qu'une touche subtilement empyreumatique ajoute encore à la belle complexité de la composition.

Nous vous recommandons d'encaver au minimum 4 ou 5 ans ce prodigieux joveveau. Vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aioli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent tout indiquées.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir de Bonifacio, « le premier Grand Cru de Corse, régissant sans rival », pour reprendre les mots du célèbre Guide Bettane & Desseauve !...

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Complexe : poire, pomme, pêches, brugnons, lavande, eleagnus, jonquille, violette, 'armoise, anis étoilé, basilic, menthe poivrée, coriandre vietnamienne, thé à la menthe, orgeat de souchet, datte, embruns, coquillages, marmelades aux agrumes, ananas.

Bouche : Toucher souple, ample et caressant. Jus texturé (coulis de fruits blancs ou de pêche), énergie acidulée (orange, pamplemousse rose, clémentine), élan épicé (piment d'Espelette, bâton de réglisse, paprika, thym frais). Longue finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Dans 4 ou 5 ans, sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aioli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent tout indiquées



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, riminese,
genovese, carcahjolù biancu.

Culture : Biologique et biodynamique