

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2019



Gérard Courrèges est un véritable magicien lorsqu'il s'agit de faire briller le sciaccarellu, ce cépage autochtone qui a largement contribué à faire de Vaccelli une adresse culte pour les amateurs de grands vins de lieu, au raffinement incomparable. Au-delà de ses rouges bien connus, ce pur joyau vinifié en rosé nous en fait une démonstration brillante.

Pour cette cuvée, Gérard sélectionne les raisins de deux terroirs aux maturités plus tardives, principalement sur les secteurs Nord et Ouest des parcelles composant la célèbre cuvée Granit, marqués par la présence de petits cours d'eau souterrains.

Après un pressurage direct très lent, à faible pression, Gérard vinifie et élève son rosé comme ses grands blancs parcelaires, en foudre et demi-muids, pendant 18 mois, excusez du peu !

La robe ne vous laissera pas indifférent : avec ses reflets orangés, presque cuivrés, elle dégage un éclat, une lumière intérieure sensationnels. Dès le premier nez, on comprend que l'on a ici affaire à un grand vin identitaire, d'une complexité rare, qui nous plonge dans un univers mystérieux et poétique où se mêlent de subtiles variations autour du miel et des fleurs jaunes, de l'orange confite et du pomelo, de l'abricot rôti et de l'ananas, de la gelée de mandarine et de la tarte à la rhubarbe. Des nuances plus épicées de livèche et de coriandre virevoltent autour d'une touche de fraise et d'un pot-pourri de fleurs séchées. A l'aération prolongée, les influences maritimes s'affirment autour de notes iodées rappelant embruns, étoiles de mer et coquillages. Quel voyage !

La bouche, ample et dynamique, nous régale de saveurs d'abricot ou de pêche rôtie au miel, de marmelade à l'orange. Autant de fruits relevés d'épices électrisantes, entre graine de moutarde, poivre rose et piment d'Espelette. Noisettes et amandes pilées voisinent avec une touche de coulis de tomate. Quelques touches d'ail des Ours, de fane de carotte et d'oignon gelot finissent de nous ouvrir l'appétit.

Ce sciaccarellu rosé, à la persistance phénoménale, habitée par la trame épicée des sols granitiques, est éminemment gastronomique. Spaghettis alle vongole, saltimbocca alla Romana, bouillabaisse, rougets grillés accompagnés d'un tian de légumes ou encore sarsuela de poissons à la catalane : les possibilités sont nombreuses !

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Poétique, complexe : miel, fleurs jaunes, orange confite, pomelo, abricot rôti, ananas, gelée de mandarine, tarte à la rhubarbe, livèche, coriandre, fraise, pot-pourri de fleurs séchées, embruns, étoiles de mer et coquillages.

Bouche : Ample, dynamique. Saveurs d'abricot ou de pêche rôtie au miel, de marmelade à l'orange relevées d'épices électrisantes (graine de moutarde, poivre rose, piment d'Espelette). Noisettes et amandes pilées, coulis de tomate, ail des Ours, fane de carotte.

Accords mets-vins : Spaghettis alle vongole, saltimbocca alla Romana, bouillabaisse, rougets grillés accompagnés d'un tian de légumes ou encore sarsuela de poissons à la catalane.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2019

Type : Vin rosé

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique