

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2018



Cet incroyable bijou, pur sciacarellu élevé en foudres et demi-muids, nous montre avec un brio incomparable que Gérard Courrèges est un vigneron sans pareil, capable de livrer de grands vins de terroir et de garde dans les 3 couleurs ! La complexité, l'éclat aromatique et la profondeur de ce Rosé Vaccelli n'ont pratiquement pas d'équivalent. Surtout après 5 ans passés dans les caves du Domaine.

Comme ses cultissimes rouges, ce rosé transcende l'épatant sciacarellu, un cépage qui prend ici ses lettres de noblesse, porté par une élégance florale suprême, et que Gérard a patiemment réintroduit sur ces terroirs d'arènes granitiques. Pour cette cuvée, il 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 !

Dès le premier nez, on comprend que l'on a ici affaire à un grand vin identitaire, d'une complexité rare, rappelant à certains égards quelques expressions de vins orange (on pense au maître Josko Gravner et ses Ribolla par exemple), dans une version plus gourmande, sensuelle. De douces notes miellées accompagnent un cœur fruité expressif, mêlant abricot sec, pêche pochée, pâte de fruit à la mandarine ou au pamplemousse, une touche de fraise écrasée, une autre d'ananas au sirop. Des nuances presque camphrées de bergamote s'entremêlent au safran et à des parfums balsamiques de pinède ainsi qu'une touche iodée. A l'aération prolongée, une dimension plus pâtissière renforce encore la gourmandise du propos, autour de la tarte à la mirabelle ou à la pêche, du financier et du turrón.

La bouche, ample et souple, est gorgée de saveurs de fruits à noyau comme marinés dans de mystérieuses décoctions d'épices et d'herbes aromatiques, entre coriandre, verveine, estragon, feuille de menthe, baie de genièvre, clou de girofle ou bâton de réglisse. Les agrumes continuent d'exciter les papilles à la relance. Un tel niveau de profondeur et de complexité sont rares pour un vin rosé, surtout après 5 ans de cave. La magie Vaccelli opère à merveille !

Vin de garde et de gastronomie, ce sciacarellu rosé vous enchantera sur une escalope de veau milanaise, des ris de veau braisés aux giroles, une blanquette de lotte aux champignons. Ou encore des pieds paquets à la marseillaise. On pense aussi à une sarsuela catalane ou une paella aux

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poissons et fruits de mer. Une révélation !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Gourmand, complexe : notes miellées, abricot sec, pêches pochées, pâte de fruit à la mandarine ou au pamplemousse, fraise écrasée, ananas au sirop, bergamote, safran, pinède, touche iodée, tarte à la mirabelle ou à la pêche, financier, turrón.

Bouche : Ample et souple, gorgée de saveurs de fruits à noyau marinés dans des décoctions d'épices et d'herbes aromatiques. Les agrumes continuent d'exciter les papilles à la relance. Un tel niveau de profondeur et de complexité sont rares.

Accords mets-vins : Sur une escalope de veau milanaise, des ris de veau braisés aux girolles, une blanquette de lotte aux champignons. Ou encore des pieds paquets à la marseillaise. On pense aussi à une sarsuela catalane ou une paella aux poissons et fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2018

Type : Vin rosé

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique