

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2023



Peu à peu, Marine et Sébastien, les enfants de Jean-Noël, affirment leur propre style dans la conduite de ce Domaine historique du Cap Corse. Après avoir entamé la conversion biologique, concrétisée par une certification cette année, ils ont également décidé, à la fin des années 2010, d'enrichir la gamme des vins du Domaine par une collection de vins plus accessibles, davantage sur le fruit, déclinés dans les 3 couleurs et nés sur les terroirs de schistes de Macinaggio, Stecaja.

Avec ce Stecaja blanc, ils ne cherchent pas forcément un vermentinu aussi mûr et concentré que pour le Clos Nicrosi blanc « classique » : vendangé un peu plus tôt (autour du 25 août cette année), avec un degré d'alcool potentiel autour de 13°, le raisin est ensuite vinifié sur levures indigènes, sans fermentation malo-lactique, et élevé en cuves, pour préserver un maximum de fraîcheur et tout le croquant du fruit.

En 2023, le Stecaja se montre franchement enthousiasmant : baigné d'une lumière méditerranéenne aux doux parfums floraux, il déploie ses charmes dans un équilibre juste parfait.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument floral, renvoyant au bougainvillier, au jasmin, à la lavande, à des notes plus citronnées de verveine et de mélisse, à de petites fleurs blanches et aux plantes tisanières. Les herbes fines exhalent leurs parfums aux accents anisés puis mentholés. On pense maintenant à l'eucalyptus. Tandis que graduellement, une minéralité subtile s'invite dans la danse, d'abord assez ronde, sur les galets polis par l'érosion, puis dans un registre plus salin et iodé. Des agrumes mûrs, juteux, contribuent à la sensation de fraîcheur et d'énergie qui s'élève du verre à l'aération prolongée. Citron de Menton et orange maltaise nous jouent un pas de deux virevoltant.

La bouche, ample, souple, déploie de succulentes et suaves saveurs de coulis de fruits blancs, de marmelade à l'orange amère complétées d'une irrésistible touche lactée évoquant une crème catalane aux zestes d'orange ou de citron. La définition du fruit est remarquable de pureté et de finesse : on reconnaît le brugnion blanc, la poire Comice et l'abricot, complétés de notes de yuzu et de kumquat, mais aussi de figue de Barbarie. De fins amers étirent le milieu de bouche, sur les plantes et les herbes aromatiques marinées, rappelant un Amaro italien. On croit maintenant déceler une touche d'olive verte. La finale, droite, intense, se pare d'une nuance empyreumatique. Pour un vin que Sébastien décrit comme un « vin de copain », on est bluffé par tant de complexité! Chapeau.

Charmeux, gourmand et tonique, ce vermentinu vous réglera à l'apéritif

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec des antipasti d'artichauts, d'aubergines ou de poivrons marinés, mais aussi de poulpe. A table, misez sur des cannelloni aux épinards et brocciu, des raviolis aux artichauts et à la sauge ou des courgettes farcies. Autre option, des linguine alle vongole. Un régal.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Energique, printanier : bougainvillier, jasmin, lavande, verveine, mélisse, petites fleurs blanches, plantes tisanières, herbes fines, eucalyptus, galets polis par l'érosion, registre plus salin et iodé, citron de Menton et orange maltaise.

Bouche : Ample, souple, saveurs suaves (coulis de fruits blancs, marmelade à l'orange amère) complétées d'une touche lactée. De nombreux fruits (brugnon, poire, abricot, yuzu,...). Fins amers étirant le milieu de bouche. Finale, droite, intense et empyreumatique.

Accords mets-vins : A l'apéritif, des antipasti d'artichauts, d'aubergines, de poivrons marinés, mais aussi de poulpe. A table, misez sur des cannelloni aux épinards et brocciu, ou des raviolis aux artichauts et à la sauge ou des courgettes farcies, linguine alle vongole.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique