

Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2023



Issue de vignes d'une bonne vingtaine d'années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un excellent terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse, à la fois sensuels au nez mais toujours stimulants et énergiques en bouche.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour l'autre cépage phare, le vermentinu, qui se nourrit de la minéralité des sols et d'un climat balayé par les vents marins, un peu plus frais que dans le reste de l'île. Un climat propice à une maturation lente, régulière du raisin et à l'expression pure et fraîche des qualités aromatiques du fruit.

Le nez s'ouvre sur des évocations de bruyère et de plantes du maquis séchées, balayées par un vent chaud, comme le sirocco qui souffle parfois pendant l'été. Viennent ensuite des arômes de fleurs blanches, de ciste, de myrte, d'eau de rose et de miel de lavande, bientôt rejoints, après une bonne agitation, par le jaillissement des agrumes. On pense à un citron jaune et une orange givrée. On se régale maintenant d'une dimension plus suave autour de notes meringuées et d'évocation de quatre-quarts au citron ou de guimauve. Le verre à peine reposé, on décèle quelques élégantes senteurs maritimes, iodées, qui semblent flotter dans l'air.

La bouche, compacte et fuselée, convoque des notes de zeste de citron vert et d'écorce d'orange. Le jus se place clairement sous le signe de l'énergie et de la fraîcheur. En milieu de bouche, un fruit rond, ample et charnu, se déploie autour de la poire et de la pêche blanche, rehaussées d'un jus de grenade acidulé. La puissance de ce nectar est émaillée par des notes rafraichissantes d'anis étoilé et de gomme de pin. On aime, au soutien, les amers délicats, presque poudreux, évoquant le pomelo, la bergamote et même la feuille d'artichaut. La finale est superbe : droite, entre douceur des fruits confits, fleurs blanches, expression légèrement empyreumatique du sol et juste tension. On clôture avec beaucoup de plaisir cette immersion onirique dans la pointe septentrionale de l'île de Beauté.

Ce Clos Nicrosi accompagnera scampi fritti, beignets de calamar à la Romaine ou acras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, ou, dans un autre registre, un assortiment d'antipasti. Dans quelques années, laissez-vous tenter par un ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou des pâtes à la langouste. En fin de repas, une tomme de brebis corse nous paraît tout indiquée !

Clos Nicrosi - Coteaux du Cap Corse Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Subtil et complexe : bruyère, plantes du maquis séchées, fleurs blanches, ciste, myrte, eau de rose, miel de lavande, citron jaune, orange givrée, notes meringuées, quatre-quarts au citron, guimauve, senteurs maritimes, iodées.

Bouche : Compacte, fuselée, tonique et fraîche, zeste de citron vert, écorce d'orange, poire, pêche blanche, un jus de grenade acidulé, anis étoilé, gomme de pin, amers délicats presque poudreux. Finale superbe : droite, entre douceur, empyreumatisme et tension.

Accords mets-vins : Scampi fritti, beignets de calamar à la Romaine, accras de morue, paella « Marinera » (poissons, crustacés uniquement), loup au fenouil, assortiment d'antipasti. Plus tard, ris de veau aux pointes d'asperges vertes. En fin de repas, tomme de brebis corse



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

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