

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2023



Ce tout nouveau Patrimonio 2023 brille d'un éclat fruité et floral hors du commun. Lisandru signe ici un blanc très aromatique, un vin de chair fuselé et de plaisir gourmand, relevé d'une trame épicée et de notes fumées de caillou frotté. Autant d'attributs qui l'ancrent profondément dans ce grand terroir de Morta Piana, où les calcaires se mêlent aux schistes. La réussite impressionne !

Les vignes de vermentinu, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, occupent en effet des pentes argilo-calcaires entrecoupées d'affleurements de schistes. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, entre labour et déchaussage, désherbage manuel sans aucun traitement de synthèse, taille courte, limitation des rendements par ébourgeonnage... En complément d'une viticulture biologique pratiquée ici depuis plus de 15 ans, Lisandru a également intégré certains principes de la biodynamie, à la recherche du meilleur équilibre possible entre la plante, le sol et son environnement.

Après un millésime 2022 particulièrement précoce et marqué par une sécheresse historique dans le vignoble Corse, l'année 2023 offre également un profil solaire mais bien plus nuancé, avec des maturités sensiblement plus tardives. Après un printemps plutôt sec et lumineux, qui a permis à la floraison de se dérouler dans de bonnes conditions, les pluies ont arrosé les vignes au mois de juin. Si elles ont accru la pression du mildiou, elles ont aussi permis d'emmagasiner des réserves hydriques indispensables pour permettre aux raisins de grossir et de mûrir régulièrement. En outre, un léger rafraîchissement fin juillet et début août a permis aux maturités de ralentir un peu leur rythme, et aux acidités de ne pas diminuer trop rapidement. Si bien que les vendanges, pour les blancs, se sont déroulées avec une quinzaine de jours de décalage par rapport à l'année précédente. Les rendements étaient satisfaisants, avec des raisins parfaitement sains et juteux, expressifs sur le plan aromatique, et dotés de remarquables équilibres sucre-acidité. Un millésime que de nombreux vigneronnes corses considèrent comme « béni des Dieux » : c'est vous dire...

Dans sa recherche d'une expression très pure de l'identité du terroir et de préservation de l'éclat du fruit, Lisandru vinifie son blanc uniquement en cuve inox, sans levurage. Le vin y poursuit son élevage pendant 6 mois environ. Dans le même esprit, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : la bonne maturité du fruit et le gras naturel du vermentinu doivent suffire à apporter au vin la rondeur nécessaire, tout en conservant une fraîcheur tonique qui ne fait que renforcer le plaisir de la dégustation.

Dès le premier nez, ce Patrimonio nous a impressionnés et, surtout,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

totalément charmés par son éclat et son intensité aromatique. Des vagues de fruits frais et parfaitement mûrs jaillissent du verre, autour du brugnon, de l'abricot, du jus de pêche, d'une délicieuse gelée de pomme, d'un soupçon d'ananas, rehaussés de quelques zestes d'orange et de citron vert. On plonge ensuite dans une brassée de fleurs blanches et jaunes, aux doux parfums de chèvrefeuille, de tilleul, de mimosa, de pollen et de miel frais. A l'aération prolongée, l'horizon se fait plus épicé : on devine maintenant l'immortelle avec ses subtils parfums rappelant le curry, mais aussi le safran, les herbes du maquis séchées ou encore le poivre vert. Une touche lactée, à la fois fraîche et gourmande, évoque un lassi ou un yogourt glacé aux fruits blancs, poires en tête. L'empreinte minérale est toujours là, en filigrane, apportant un léger voile fumé, de silex frotté. Complexité, gourmandise, harmonie : tout est là.

La bouche, quant à elle, ne manque pas de matière et d'énergie, portée par un fruit savoureux, tonique, et une belle partition autour des épices vertes et des plantes aromatiques. Les saveurs de fruits blancs, de fruits à noyau et de zestes d'agrumes s'accompagnent d'amers élégants évoquant bâton de réglisse, cardamome, poivre vert, eucalyptus, sauge ou baie de genièvre. Ce Patrimonio séduit par son intensité et son équilibre : il s'étire sur une longue finale saline, particulièrement sapide.

Vin emblématique de l'appellation, ce Patrimonio signé Lissandru Leccia fait chanter le fruit et le terroir. C'est un pur régal, à associer à une cuisine aromatique et gourmande. On pense à des Pansotti de Ligurie, ces raviolis aux herbes sauvages, un vitello tonnato, un loup au fenouil et pastis ou encore un tajine de poissons aux épices douces. Autre option, un curry jaune de gambas.

C'est tout simplement délicieux.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe : brugnol, abricot, jus de pêche, gelée de pomme, ananas, zestes d'orange et citron vert, chèvrefeuille, tilleul, mimosa, pollen, miel, curry, safran, herbes du maquis, poivre vert, lassi ou yogourt glacé aux fruits blancs, silex frotté.

Bouche : Equilibrée et intense : portée par un fruit savoureux et énergique (fruits blancs, fruits à noyau, zestes d'agrumes), par des épices vertes et des plantes aromatiques, et des amers élégants. Longue finale saline, particulièrement sapide.

Accords mets-vins : Des Pansotti de Ligurie, ces raviolis aux herbes sauvages, un vitello tonnato, un loup au fenouil et pastis ou encore un tajine de poissons aux épices douces. Autre option, un curry jaune de gambas.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique