

Domaine Comte Abbattucci - Faustine Blanc - 2023



Avec ce vin 100% vermentinu, on est immédiatement séduit par le style Abbattucci : un festival d'arômes floraux, épicés et fruités évoquant le sud et le soleil, qui se livrent avec énergie et élégance, au service d'un jus généreux, croquant et vif, parcouru de fins amers, d'une trame délicatement mentholée et saline, à la fraîcheur excitante.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcelle de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années et plus, implantées sur des sols et sous-sols de granites décomposés. L'exposition au Nord protège le raisin des trop fortes chaleurs et d'éventuels excès de maturité, garantissant de bons équilibres sucres-acidités comme ce fut le cas sur ce millésime 2023 qui offre également un profil solaire mais plus nuancé que le précédent, avec des maturités sensiblement plus tardives. Là encore, la qualité des pratiques culturelles de Jean-Charles Abbattucci, favorisant un enracinement très profond dans les arènes granitiques, ont montré leur efficacité. Aucune trace de stress hydrique ou d'assèchement sur les pieds de vermentinu qui ont donné, au final, des raisins juteux, équilibrés et expressifs.

Autant de qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce fringant Faustine. Après un élevage en cuves, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mis en bouteille, pendant quelques mois supplémentaires, le vin nous enchante aujourd'hui par sa franchise aromatique, son énergie lumineuse, jaillissante. Au premier nez, l'éclat du fruit nous régale autour de la pêche blanche, d'une déclinaison de poires et de pommes juteuses, complétées d'une subtile prune jaune. Au fil de l'aération, l'atmosphère se rafraîchit, sur des notes graciles de petites fleurs blanches, de feuille de menthe et d'eucalyptus, de lavande et de fenouil aux accents anisés. L'influence maritime se fait également sentir : une nuance iodée et saline précède les évocations de citron jaune et de zeste d'orange. Cette composition aromatique est franchement emballante.

En bouche, le charme continue d'opérer : on croque dans la chair savoureuse de la poire, de la pêche, mais aussi de la goyave ou du kaki. Une matière ample et suave, parfaitement relevée par une touche de citron de Menton et de fins amers rappelant les zestes d'agrumes, mais aussi la peau de concombre. Quelques notes de poivre blanc et de gingembre sont à la relance. Ce léger « twist » épicé annonce une finale nette, aussi précise qu'énergique, où les fruits plus vrais que natures sont relevés d'une touche saline et légèrement pimentée, façon wasabi.

Un vin de plaisir et de partage qui nous invite à nous attabler autour d'antipasti de légumes marinés, de tempura de crevettes, d'une pissaladière ou de rougets au pistou. Les artichauts à la barigoule sont

aussi une option. Après 2 ou 3 ans de cave, misez sur un tajine ou un couscous de poissons.

Un petit bijou, radieux, idéal pour prolonger l'été.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Chatoyant, gourmand : pêche blanche, déclinaison de poires et de pommes, prune jaune, petites fleurs blanches, feuille de menthe et d'eucalyptus, lavande, fenouil, note iodée et saline, citron jaune, zeste d'orange.

Bouche : matière ample, suave relevée par un citron de Menton et de fins amers (zestes d'agrumes, peau de concombre), poivre blanc et gingembre à la relance du milieu de bouche. Finale nette, précise et énergique, aux fruits relevés d'une note saline et pimentée.

Accords mets-vins : antipasti de légumes marinés, de tempura de crevettes, d'une pissaladière ou de rougets au pistou. Les artichauts à la barigoule sont aussi une option. Après 2 ou 3 ans de cave, misez sur un tajine ou un couscous de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique