

Domaine Comte Abbattucci - Collection Général de la Révolution - 2022



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbattucci, cette cuvée Général fut imaginée avec le millésime 2006, et baptisée en mémoire d'un autre Jean-Charles Abbattucci, aïeul Général et héros de la Révolution. Au début des années 2000, les grands rouges de terroir commençaient à être reconnus, au moins sur l'île, mais personne ne s'était encore attelé à démontrer l'immense potentiel des cépages blancs insulaires. Quand on goûte aujourd'hui la cuvée Général de la Révolution, on comprend à quel point Jean-Charles a eu raison d'insister : ce fascinant 2022, l'un des plus beaux millésimes (le plus beau ?) de cette cuvée, se révèle d'une ampleur et d'une complexité qui le place tout en haut de la hiérarchie des grands blancs du bassin Méditerranéen.

Peut-être est-ce dû à cet assemblage « diabolique » de 6 cépages endémiques de l'île, aussi rares qu'aromatiquement puissants et singuliers. Si l'on retrouve, en faible proportion, le classique vermentinu, le vin se structure autour de 5 très anciennes variétés autochtones : Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Des pieds complantés, au cœur du domaine familial et de ses arènes granitiques, par le père de Jean-Charles au tout début des années 1960. Il aura fallu à Jean-Charles Abbattucci beaucoup de patience et des années d'observations, de dégustations et d'ajustements pour élaborer cette cuvée hors-norme, véritable concentré d'histoire de la viticulture corse.

Jean-Charles a fait le choix de récolter et de vinifier ensemble tous les cépages. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisé en cuve pendant 6 mois supplémentaires. Après sa mise en bouteille, il est ensuite conservé en cave fraîche pendant au moins une année, afin de parfaire ses équilibres et commencer à affiner son extraordinaire relief.

Cette prodigieuse cuvée Général de la Révolution offre un profil à la fois sensuel, généreux, évoquant les couleurs chatoyantes d'un début d'été. Méditerranéen dans l'âme, il nous plonge dans un jardin luxuriant de bougainvilliers en fleurs, de glycine et de genêt. On pense aux fleurs mellifères, au pollen en suspension, aérien, délicat. Quelques suaves notes de violette s'entremêlent à l'éclat juteux de la pêche blanche, à une touche de coing. Puis, les agrumes triomphent, des agrumes mûrs, presque doux, rappelant le citron de Menton ou d'Amalfi, le pamplemousse rose, complétés d'un soupçon de kumquat. Au fil de l'aération, des parfums enveloppants de poudre d'amande, de pignon et de financier ajoutent à la gourmandise du propos. Elles s'enrobert autour d'un fruit qui ne cesse de se réinventer : on pense maintenant à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

mirabelle, la poire et la goyave. Une touche plus maritime et iodée apporte un souffle frais sur cette composition d'une incroyable complexité.

Le fruit se montre encore plus expressif en bouche : on se régale de la chair savoureuse d'une poire, d'un brugnol blanc, de la gourmandise presque coupable d'une pomme d'amour ou d'une pêche jaune légèrement caramélisée. On aime ce toucher floconneux évoquant la pulpe du fruit. La vivacité et l'énergie sont aussi au rendez-vous : les notes stimulantes de kumquat et de zeste d'orange amère, de noyau d'abricot, de peau de pamplemousse et de verveine citronnée excitent nos papilles. La persistance et l'intensité de la finale sont franchement stupéfiantes. La matière se resserre et s'allonge sur une trame saline et acidulée qui fait chanter le fruit de longues secondes. L'équilibre est parfait.

On pourra l'apprécier dans sa jeunesse, après un bon carafage, sur des rougets grillés, accompagnés de chips de courgettes et d'aubergines au parmesan, ou encore une friture d'éperlans ou d'encornets servis avec un aïoli pas trop puissant et quelques légumes de Méditerranée cuits à la plancha. Plus tard, on pense à une daurade royale farcie aux herbes et cuite au four. Dans 6 ou 7 ans, la bouillabaisse s'imposera tout naturellement !

Un sommet absolu.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbaticci - Collection Général de la Révolution - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : complexe, généreux : bougainvilliers, glycines, genêt, fleurs mellifères, pollen, violette, pêche blanche, coing, citron de Menton ou d'Amalfi, pamplemousse rose, kumquat, poudre d'amande, pignon, financier, mirabelle, poire, goyave, note iodée.

Bouche : fruit encore plus expressif, chair savoureuse (poire, brugnion blanc, pomme d'amour, pêche jaune caramélisée), vivacité et énergie (kumquat, zeste d'orange mère, noyau d'abricot, peau de pamplemousse, verveine citronnée). Longue finale saline et acidulée.

Accords mets-vins : jeune, rougets grillés et chips de courgettes et d'aubergines au parmesan, friture d'éperlans ou d'encornets à l'aïoli avec des légumes méditerranéens à la plancha. Plus tard, daurade royale au four et farcie aux herbes. Dans 6-7 ans, une bouillabaisse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Culture : Biologique et bio-dynamique