

Domaine Comte Abbattucci - Collection Diplomate d'Empire - 2022



Pour certains, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver en Corse... alors que d'autres ont un faible pour la cuvée Général ! Ce qui est sûr, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par certains blancs corses, on goûte rarement sur l'île un vin d'une telle intensité, d'une si élégante sophistication.

Là où le « Général » révèle un bouquet souvent explosif et une densité hors-norme, le « Diplomate » quant à lui nous invite dans un univers raffiné et cristallin, aux mille essences florales et herbacées, aussi élégantes les unes que les autres. Et que dire de l'éclat de son fruit : un mariage parfait entre texture pulpeuse et vivacité acidulée.

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science inégalée de Jean-Charles Abbattucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient ainsi dans cette cuvée Vermentinu, Brustianu, Biancu Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies totales pendant 9 mois, avant d'être soutirés et de repasser au moins 6 mois supplémentaires en cuves. Le vin s'affine ensuite tranquillement en bouteille.

Au premier nez, on ferme les yeux et l'on s'engage dans une profonde allée fleurie, jonchée de pétales de fleurs blanches, aux parfums d'un été finissant. En fines volutes remontent du verre d'entêtantes notes d'aubépine et de camomille, de genêt, de fleur de citronnier ou d'oranger, mais aussi des effluves de sève, de résine, de pinède et d'herbes sèches. Une touche de cire d'abeille se mêle avec grâce aux notes dynamisantes et fraîches de bâton de réglisse et de cédrat.

Au fil de l'aération, le charme d'un fruit parfaitement mûr, gorgé de suc et de sucre, s'affirme : on pense à la poire, la pêche, la prune jaune et même une touche de melon. Un coulis de fruits qui enrobe maintenant quelques pâtisseries fines, corne de gazelle en tête. L'horizon olfactif gagne encore en complexité avec l'apparition de nuances vivifiantes de citron vert, de lavande et d'une pointe de fenouil sauvage. Quel voyage !

La bouche se révèle tout aussi séductrice. Le jus est à la fois charnu et d'une indicible fraîcheur, zébré de saveurs d'orange sanguine, de clémentine, de zeste de citron vert et de kumquat. Les amers sont élégants et stimulants. Quelques touches de baie de genièvre et d'herbes anisées rappellent le maquis Corse. En finale, le jus, puissant et harmonieux, s'allonge presque indéfiniment et parachève son récita sur des notes épicées, entre paprika et poivre vert.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin identitaire, qui résonne comme le plus beau des chants polyphoniques. On l'imagine aujourd'hui, après une bonne aération, sur une salade d'araignée de mer ou de langouste aux agrumes, fenouil et estragon. Plus tard, on n'hésitera pas à l'associer à une cuisine aromatique et sudiste à base d'huile d'olive et d'épices douces, entre tajine de mérrou, bouillabaisse ou fideua catalane.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, brillante

Nez : complexe, lumineux : aubépine, camomille, genêt, fleur de citronnier ou d'oranger, sève, résine, pinède, herbes sèches, cire d'abeille, bâton de réglisse, cédrat, poire, pêche, prune jaune, melon, corne de gazelle, citron vert, lavande, fenouil.

Bouche : séductrice, charnue, d'une indicible fraîcheur, zébrée de saveurs d'agrumes et de kumquat, amers élégants et stimulants, baie de genièvre et herbes anisées rappelant le maquis Corse. Longue finale puissante et harmonieuse sur des notes épicées.

Accords mets-vins : aujourd'hui, sur une salade d'araignée de mer ou de langouste aux agrumes, fenouil et estragon. Plus tard, sur une cuisine aromatique et sudiste à base d'huile d'olive et d'épices douces, entre tajine de mérou, bouillabaisse ou fideua catalane.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique