

Domaine Comte Abbattucci - Alte Rosso - 2022



Voici certainement le meilleur ambassadeur de ce cépage endémique corse, le barbarossa qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbattucci, aurait certainement disparu de l'île.

Issue de vignes plantées par le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée Alte Rosso (anciennement BR) nous fait découvrir avec bonheur l'envergure et l'irrésistible charme aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique. Jean-Charles a pu s'appuyer sur l'étude minutieuse qu'avait menée son père avant lui, pendant plus de 10 ans, pour comprendre toutes les subtilités de ce cépage qu'ils furent les premiers à remettre sur le devant de la scène viticole insulaire.

Pour surmonter les « caprices » du délicat barbarossa, Jean-Charles a deux atouts dans sa manche : une vinification à la champenoise, qui donne naissance aux fameuses bulles de l'Empire Extra-Brut, et une vinification en vin tranquille, lorsque les conditions du millésime sont réunies, qui donne alors un bijou de gourmandise sensuelle, l'Alte Rosso. C'est lui que nous retrouvons avec bonheur aujourd'hui après plusieurs années où il n'avait pas été produit.

Après une fermentation en foudre Stockinger et un élevage d'une année environ en grands contenants (600 litres), Jean-Charles prend le temps de laisser cette cuvée parfaire ses équilibres et se patiner en bouteille pendant une année supplémentaire. Sur ce splendide millésime 2022, elle offre son plus beau visage, tout en subtilité, raffinement et sensualité chatoyante.

Dès le premier nez, c'est un univers à la fois profond et délicatement lumineux, aérien, qui s'ouvre devant nous, sur les fruits blancs juste cueillis, autour desquels virevoltent, avec la grâce d'un papillon, des parfums floraux de bougainvilliers, de violette, de tilleul ou de fleur de vigne, d'eau de lavande ou de jasmin. On pense aussi à la résine de pin et à de petites olives vertes encore dans l'arbre. Quelques épices subtiles s'élèvent en fines volutes : on reconnaît le safran, le curcuma frais, la cardamome. Quelle sophistication !

La bouche s'ouvre sur un beau volume de fruits, juteux, à la fois gourmands et pleins d'énergie : les fruits blancs sont ici largement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

concurrents par les agrumes. Les saveurs excitantes de pulpe d'orange, de mandarine et de pomelo s'associent à une note de pêche de vigne, tout aussi stimulante. On retrouve à la relance une empreinte épicée revigorante : on pense maintenant au bâton de réglisse, au poivre vert, au clou de girofle et à la cardamome. De fins amers rappellent également la feuille d'artichaut ou de laurier frais.

La finale, intense et élégante, offre une persistance que l'on n'attendait pas forcément à ce niveau : c'est impressionnant mais toujours empreint d'une grâce, d'une élégance svelte aux accents féminins. Cet Alte Rosso a tout pour vous surprendre et vous séduire.

Un bijou confidentiel qui vous réglera sur des saveurs méditerranéennes : on pense à des beignets de fleurs de courgette, une tarte aux légumes provençaux, une escalope milanaise accompagnée de gnocchis à la sauge. Autres options : carpaccios ou tartares de daurade, de bonite ou d'espadon, relevés d'herbes fines aux accents anisés et de quelques fleurs comestibles. Après quelques années de cave, on tentera la bouillabaisse.

Indispensable dans la cave de l'amateur curieux et avisé !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Alte Rosso - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : complexe, profond et lumineux :
fruits blancs, bougainvilliers, violette,
tilleul, fleur de vigne, eau de lavande ou
de jasmin, résine de pin, petites olives
vertes encore dans l'arbre, safran,
curcuma frais, cardamome.

Bouche : beau volume de fruits juteux à
la fois gourmands et pleins d'énergie
(fruits blancs et agrumes), empreinte
épicée revigorante en relance (bâton de
réglisse, poivre vert, clou de girofle,
cardamome), fins amers (artichaut).
Finale intense et élégante

Accords mets-vins : beignets de fleurs de
courgette, tarte aux légumes provençaux,
escalope milanaise et gnocchis à la
sauge, carpaccios ou tartares de daurade,
de bonite ou d'espadon, relevés d'herbes
fines anisées et de fleurs comestibles.
Plus tard, une bouillabaisse.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique