

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2017



Voici certainement le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style à la fois élégant, fluide et très sensuel.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent les vignes.

Des conditions idéales pour permettre au vermentinu de donner le meilleur, à condition bien sûr de se donner les moyens d'éviter toute surmaturité. Adeptes scrupuleux des pratiques bio-dynamiques, Yves prodigue à ses vignes, âgées d'une vingtaine d'années, les soins nécessaires pour les aider à résister aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse. Il veille bien sûr à limiter les rendements (à environ 6 grappes par pied) et évite d'effeuiller, car il a pu observer que le vermentinu n'aimait pas l'exposition directe et prolongée au soleil. Tout à sa quête d'un vin « droit et minéral », il veille à ce que son raisin ne bascule pas dans l'excès de concentration.

Adeptes d'un pressage en grappes entières, d'une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, en cuve puis en foudres, et d'un élevage assez court et très délicat, il livre en 2017 ce Clos Canarelli Blanc, véritable modèle de grand blanc du Sud : frais, digeste et néanmoins sensuel et profond. Le bouquet alterne des notes florales et marines fines et rafraîchissantes (fleurs blanches, anis, menthe, étoile de mer) avec des arômes très gourmands et suaves de fruits blancs, de pêche, d'abricot et une délicate touche miellée, qui s'affirmera avec les années en cave.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : d'abord ronde et sensuelle, elle s'affine et se dynamise ensuite, réhaussée par une belle acidité mûre et de fins amers sur la finale, évoquant la peau d'agrumes et l'amande. La persistance est clairement au rendez-vous, gourmande et salivante.

Un joli rayon de soleil corse dans votre verre, qui fera merveille lors d'une belle soirée de printemps ou d'été autour de quelques rougets grillés, par exemple !

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sensuel et sophistiqué : fleur d'acacia, chèvrefeuille, coriandre, fenouil, menthe fraîche, poire, pêche, abricot, épices douces, zeste de citron.

Bouche : Charnue, ronde en attaque, puis effilée et lumineuse. Bien droite sur la finale, belle longueur sur les agrumes mûrs et les épices. De l'énergie et du sol.

Accords mets-vins : Parfait sur un risotto aux fruits de mer, mais aussi des rougets grillés ou un caviar d'aubergines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique