

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2017



Illustration parfaite de la recherche qu'Yves Canarelli mène depuis plus de 20 ans déjà (tout comme son ami Jean-Charles Abbatucci) : redonner le goût aux cépages endémiques de la Corse et montrer qu'ils doivent occuper à nouveau le devant de la scène.

Yves le sait bien : si, à son meilleur, l'autochtone Bianco Gentile peut donner des vins lumineux et très aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et aboutir à des vins trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Bianco Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

En 2017, la sécheresse d'été a bien sûr limité les rendements et a conduit Yves à vendanger très tôt, constatant mi-août que son raisin avait atteint une maturité suffisante, celle qui permet une expression aromatique franche tout en préservant fraîcheur et digestibilité. Après une vinification sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en foudres Stockinger et en demi-muids, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement pour leur capacité à renforcer le relief du vin, sans trop le marquer, et à conserver tout son éclat naturel.

Le résultat est déjà remarquable d'équilibre et de précision, bien que le vin soit encore très jeune. Le nez est franc et pur, entre fleurs de vigne, fruits blancs frais (poire passe-crassane en tête), menthe séchée, eucalyptus, fenouil, goyave ainsi que de belles touches épicées, que l'on retrouve en bouche, évoquant le poivre blanc et le gingembre. En bouche, on aime cette attaque pulpeuse, qui tapisse le palais, et cette énergie minérale tirée du sol qui donne au vin sa finesse, son intensité et cette finale exemplaire de droiture.

Son impeccable structure en font un compagnon à déguster dans les 5 prochaines années, pour accompagner une poêlée de supions, un carpaccio de Saint-Jacques ou un loup grillé. Voilà un vrai petit bijou à ne manquer sous aucun prétexte.

## Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Généreux : ananas, pamplemousse, pêche, fruit de la passion, mais aussi le miel fin, une pointe de gingembre et de réglisse et des notes végétales raffinées, de cerfeuil, fenouil et menthe séchée.

Bouche : Ample, veloutée en attaque, tout en conservant de la fraîcheur, une finesse minérale et saline, et beaucoup d'énergie. Superbe structure. Finale épicée.

Accords mets-vins : Poêlée de supions, carpaccio de Saint-Jacques, loup grillé, brochette de gambas, crevettes sautées à la citronnelle.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Une bonne aération (1 heure)  
ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique