

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2015 - blanc



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbatucci, cette cuvée Général, en mémoire à un aïeul Général de la Révolution, se révèle d'une complexité et d'un charme rare.

Peut-être est-ce dû à un assemblage « diabolique » de 6 cépages autochtones, aussi rares qu'aromatiquement puissants : si le Vermentino conserve une place prépondérante dans l'assemblage, on trouve également ici les très rares Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Il a fallu à Jean-Charles Abbatucci beaucoup de patience et des années de tests et de dégustations pour élaborer cette cuvée hors-norme.

Elle constitue aujourd'hui un des sommets de ce que la Corse peut produire comme grand blanc, d'une profondeur vertigineuse. Vinifié puis élevé pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisée en cuve pendant 2 mois, le vin est ensuite conservé en cave fraîche pendant 6 mois à un an afin de finir de dompter sa puissance naturelle. Sur le nouveau millésime 2015, ce « Général » présente encore une fois un bouquet étourdissant de complexité. Une ode au voyage et à la rêverie, dominée par une incroyable farandole d'arômes de fleurs, d'herbes aromatiques et de fruits.

Jugez plutôt : on y sent la jonquille, le lys, le fenouil, l'huile d'amande douce, la noisette et le praliné, la pâte à gaufre, le pignon de pin, le thym citron, le fruit de la passion, la poire pochée, la goyave... Tout cela s'enchaîne avec gourmandise et une belle harmonie. En bouche, le vin se déploie avec une ampleur considérable, mais, signe d'un grand vin, il ne s'affaisse jamais : droit en milieu de bouche, sans cesse relancé par de fins amers salivants, il possède une force et une pureté d'expression que l'on rencontre rarement. Et que dire de la persistance : juste impressionnante.

Cette cuvée Général est indéniablement un grand vin, rare, superbe sur une gastronomie aux aromatiques marquées et méridionales : un sauté de veau aux olives vertes, une « saltimbocca » à la sauge, un lapin en escabèche ou encore des rougets à la crème de romarin...

Comme l'a écrit le Guide Bettane & Desseauve, «ce vin est un sommet absolu de la Corse»... Essentiel dans toute bonne cave !

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très limpide

Nez : Farandole d'arômes : jonquille, lys, fenouil, huile d'amande douce, noisette et praliné, pâte à gaufre, pignon, thym citron, fruit de la passion, poire pochée, goyave... Fascinant!

Bouche : Toucher velouté. Ampleur considérable. Superbe équilibre entre gras et fraîcheur, beaucoup de droiture. Enorme persistance minérale et fruitée.

Accords mets-vins : Piccata de veau aux olives vertes, saltimbocca de veau ou poulet à la sauge, lapin en escabèche, pissaladière, rougets à la crème de romarin, sardines farcies au brocciu...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

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

Culture : Biologique et bio-dynamique