

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2024 - rosé - 150 cl



Une fois n'est pas coutume, nous ne résistons pas à nous autoriser un petit écart de conduite en teintant notre propos d'un peu de rose : disons-le tout net, ce Rosé signé Vaccelli, 100% sciaccarellu, fait partie de nos chouchous dans la couleur, et au-delà !

Fidèle à son approche parcellaire d'une redoutable précision, Gérard Courrèges a patiemment sélectionné deux parcelles plantées de l'emblématique sciaccarellu, aux maturités un peu plus tardives. On se situe principalement sur les secteurs Nord et Ouest d'une vigne, bien connue par ailleurs, pour donner naissance à la cuvée Granit : ici, on trouve davantage d'eau en sous-sol et la vigne est un peu plus productive.

Après un millésime 2023 « béni des Dieux », avec ses rendements généreux, ses équilibres proches de la perfection et ses qualités aromatiques exceptionnelles, l'année 2024 fut un peu plus difficile à la vigne avec une récolte en baisse de 20% en moyenne par rapport à l'année précédente. Mais, à la différence de nombreux vignobles continentaux, marqués par une saison très arrosée et la pression du mildiou, ici, c'est plutôt la sécheresse qui s'est invitée, en particulier à l'Est et au Sud de l'île. Si les maturités s'annonçaient particulièrement précoces, la situation a évolué à partir de mi-août avec le retour de la pluie et d'une certaine fraîcheur, ralentissant l'évolution des maturités. Si bien que les vendanges, débutées très tôt, se sont ensuite étalées sur une longue période, entre août et septembre. Bonne nouvelle cependant, l'état sanitaire des raisins était très bon, les aromatiques raffinées, fraîches et expressives, et les équilibres sucres-acidités tout à fait satisfaisants.

Côté vinification, Gérard opte pour un pressurage direct très lent, à faible pression, suivi d'une fermentation sur levures indigènes et d'un élevage en foudres et demi-muids pendant 12 à 18 mois, comme pour ses blancs et la plupart de ses rouges. Ne se souciant guère de la couleur de la robe (il a d'ailleurs opté pour une bouteille au verre vert !), celui qui clame bien volontiers que « ce qui compte, c'est le goût » est à mille lieux des rosés techniques et marketing dans lesquels se sont trop souvent cantonnés de nombreux vignerons du bassin Méditerranéen.

Son élégance et sa profondeur placent sans conteste ce vin parmi les grands rosés de France. Un léger carafage dans sa jeunesse permettra de mieux en saisir toute la complexité. Sa robe, or rose, annonce la couleur : discrétion et finesse. Le premier nez se montre sur la retenue, mais laisse rapidement apparaître des senteurs de maquis, de gentiane, de thym

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citronné, de menthe sauvage, ponctuées de notes zestées, de clémentine, d'écorce d'orange, qui soulignent la fraîcheur vibrante et l'ancrage méditerranéen du vin. Quelques évocations de petites baies rouges ajoutent au dynamisme du propos, tout comme cet élan salin, aux accents iodés, qui s'élève du verre à l'aération prolongé.

La bouche évoque un petit bonbon acidulé, à la fois vif et gourmand. Dès l'attaque, une sensation d'Arlequin, entre fruits rouges, fruits à noyau, zestes et épices douces, séduit les papilles. Mais ce rosé ne s'arrête pas à son charme immédiat : il propose une vraie profondeur, une texture fuselée et une fraîcheur structurante. Portée par une trame acidulée et saline affirmée, la bouche reste vive tout en gagnant en relief. La finale, presque tannique, s'étire longuement. Elle laisse en bouche comme de petites billes de granit, une sensation tactile, roulante, qui évoque les amers minéraux du terroir. Un rosé à la fois vibrant, racé et singulier, clairement taillé pour la table.

On imagine quelques langoustines rôties au barbecue, servies avec un bouillon léger de crustacés, du fenouil sauvage et quelques zestes d'orange en topping. Autre option : des aubergines chinoises grillées, accompagnées de ricotta fraîche, de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive citronnée. Ou encore un tataki de thon, préalablement laqué à la sauce soja et au sésame : le moelleux de la chair à la fois ferme et fondante du thon devrait se marier à merveille avec la texture souple et acidulée de ce rosé de sciaccarellu. Pour finir, régalez-vous d'un Brocciu relevé d'une marmelade d'orange parfumée au poivre Timut.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2024 - rosé - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : rose orangé aux reflets terre battue

Nez : discret, fin mais complexe : senteurs de maquis, de gentiane, de thym citronné, de menthe sauvage, notes zestées de clémentine, d'écorce d'orange, petites baies rouges, élan salin, aux accents iodés.

Bouche : vive et gourmande, sensation d'Arlequin, fruits rouges, fruits à noyau, zestes et épices douces, vraie profondeur, texture fuselée, fraîcheur structurante, trame acidulée et saline affirmée. Finale, presque tannique, s'étirant longuement.

Accords mets-vins : langoustines rôties au barbecue, avec un bouillon léger de crustacés, du fenouil sauvage et quelques zestes d'orange, aubergines chinoises grillées et de ricotta fraîche, de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive citronnée.
Pour finir un Brocciu



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique