

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2017 - rosé



Gérard Courrèges aime les grands vins, ceux qui sont capables de transcender leurs origines au fil des années passées en cave, ceux que le vieillissement ne cesse de rendre plus complexe, plus profonds, plus harmonieux, ceux que l'âge fait briller encore davantage.

Le moins que l'on puisse dire, en découvrant ce formidable Rosé 2017, c'est qu'il a trouvé les clés pour être un de ses magiciens, capables de nous livrer des joyaux de 8 à 10 ans d'âge d'une classe, d'une complexité et d'un équilibre sidérants. Ici, il n'y a plus de place pour la couleur et les préjugés : il y a juste un grand vin !

Ce rosé transcende bien sûr l'épatant sciaccarellu, un cépage qui prend ici ses lettres de noblesse, porté par une élégance florale suprême, et que Gérard a patiemment réintroduit sur ces terroirs d'arènes granitiques. Pour cette cuvée, il sélectionne les raisins de deux terroirs aux maturités plus tardives, principalement sur les secteurs Nord et Ouest des parcelles composant la célèbre cuvée Granit, marqués par la présence de petits cours d'eau souterrains.

Après un pressurage direct très lent, à faible pression, Gérard vinifie et élève son rosé comme ses grands blancs parcellaires, en foudre et demi-muids, pendant 18 mois. Ce millésime 2017 a ensuite séjourné plus de 7 ans dans la pénombre fraîche des caves du Domaine.

Il nous arrive aujourd'hui comme un feu d'artifice de parfums à la fois sensuels et toniques, un modèle absolu d'équilibre, combinant densité, énergie et persistance avec cette assurance tranquille des grands vins. Dès le premier coup d'œil, sur une robe lumineuse aux infinies nuances orangées, topaze et ambrées, on perçoit sa singularité. Passée une première note résolument empyreumatique, évoquant pierre à fusil et feu de la Saint-Jean, on plonge dans un univers luxuriant d'orange confite au miel, de pain d'épices, de sucre d'orge, de fleur d'oranger, de garrapinada (pralinés au pignon), de clafoutis à la mangue, de carambole, de marmelade anglaise et autre liqueur de griotte.

En bouche, le vin se montre incroyablement séveux, gourmand et dynamique à la fois. On retrouve nos agrumes, dominés par le jus d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

orange et le pamplemousse rose, mais aussi un nectar d'abricot twisté d'une note citronnée, une dimension poivrée et végétale à la fois, évoquant un coulis de roquette ou de sauge. La pêche jaune et la mirabelle ajoutent de la gourmandise au milieu de bouche, avant que de fins amers épicés ne relancent une matière dynamique et sapide. La persistance des saveurs et des sensations est rarissime pour un rosé. La pointe de sel qui vient titiller le bout de la langue finit de nous mettre en appétit.

Ce Rosé est avant tout un vin de gastronomie : vous prendrez un plaisir immense à le déguster sur des ris de veau braisés en caramel d'agrumes, des Saint-Jacques rôties relevées de zeste de citron vert confit et servies avec une fricassée de girolles. On pense aussi à des cailles farcies aux raisins servies avec une généreuse purée façon Robuchon, un tajine de jarret de veau à l'abricot et aux amandes ou un ossu bucco à la milanaise, généreusement parfumé de zeste de citron et d'orange. Soyez imaginatifs, il le mérite !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2017 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Gourmand, complexe : pierre à fusil, feu de la Saint-Jean, orange confite au miel, pain d'épices, sucre d'orge, fleur d'oranger, garrapinada (pralinés au pignon), clafoutis à la mangue, carambole, marmelade anglaise, liqueur de griotte.

Bouche : vin incroyablement séveux, gourmand et dynamique, agrumes, nectar d'abricot, note citronnée, coulis de roquette ou de sauge, pêche jaune, mirabelle, fins amers épicés, matière dynamique et sapide. Finale persistante avec une pointe de sel.

Accords mets-vins : ris de veau braisés en caramel d'agrumes, Saint-Jacques rôties, zeste de citron vert confit et fricassée de girolles. Cailles farcies aux raisins et purée façon Robuchon, tajine de jarret de veau à l'abricot et aux amandes, ossu bucco à la milanaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique