

Clos Venturi - Brama Biancu Gentile - 2023 - blanc



Ce parcellaire du Clos Venturi met en avant un cépage corse redevenu emblématique, le biancu gentile. Manu Venturi inscrit ainsi ses pas dans ceux d'une poignée de précurseurs de cette « nouvelle viticulture corse » qui s'est employé à redonner leurs lettres de noblesse à des cépages insulaires, souvent oubliés dans les années 1970, 1980 et 1990 au profit d'autres cépages sudistes ou rhodaniens, grenache ou syrah par exemple, plus à la mode à cette époque. On pense bien sûr à Jean-Charles Abbattucci, Antoine Arena ou encore, Yves Canarelli.

Très fin connaisseur de ces cépages et de toutes les nuances des terroirs insulaires, Manu Venturi sait pertinemment qu'à son meilleur, le biancu gentile, dont on retrouve les premières traces insulaires du côté de Sartène, donne des vins lumineux, tout en nuances aromatiques. Mais il sait aussi que, lorsqu'il a mûri trop vite, il peut manquer d'acidité et pécher par excès de richesse. D'où le soin tout particulier accordé à son lieu d'implantation, sur un terroir plutôt frais, évitant les expositions au Sud ou à l'Ouest, et une précision millimétrée sur la surveillance des maturités et le choix des dates de vendanges. Dans le même souci de préserver éclat et fraîcheur, Manu privilégie un élevage en grandes cuves et œufs en béton.

Ce Brama 2023 figure incontestablement parmi les biancu gentile les plus raffinés, à la fois subtils et généreux, que nous ayons goûtés depuis bien longtemps. Chapeau l'artiste ! Dès le premier nez, finesse et délicatesse aromatique sont au rendez-vous, autour de notes florales comme suspendues dans l'air ambiant : on pense à des vergers en fleurs, au pollen de fleurs jaunes, aux bougainvilliers, aux premières fleurs de glycines, sous une pergola ombragée, à des parfums doux de miel d'acacia ou de tilleul. Le fruit brille d'un éclat remarquable, autour de la poire, de la pêche de vigne, d'une pomme rouge et de quelques notes plus exotiques de goyave et d'anone. Ici, rien n'est jamais trop appuyé, tout est suggéré avec grâce et précision. On finit sur la fraîcheur du citron vert et du pamplemousse.

C'est en bouche que l'on retrouve la belle générosité et ce confort gourmand typique des plus beaux biancu gentile. Les saveurs pulpeuses et toniques de pomme Granny, de pêche blanche, de poire et d'une once d'ananas s'enroulent autour d'une trame épicée toute aussi stimulante. On pense au wasabi, au piment d'Espelette ou au poivre blanc. Le milieu de bouche laisse poindre une dimension saline, iodée, qui renforce la complexité harmonieuse des sensations. L'empreinte du sol resserre la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière et agit comme un propulseur d'une finale droite, intense et sapide.

Jeune, il vous régaler sur des scampi fritti, une terrine de poissons aux herbes fines, un tartare de saumon, pomme granny accompagné d'une émulsion au thé vert ou encore des moules marinières. Un peu plus tard, optez pour un Parmentier de cabillaud ou une brandade de morue bien relevée. A ne rater sous aucun prétexte.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Brama Biancu Gentile - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : fin et délicat : vergers en fleurs, pollen de fleurs jaunes, bougainvilliers, premières fleurs de glycines, miel d'acacia ou de tilleul, poire, pêche de vigne, pomme rouge, goyave, anone, fraîcheur du citron vert et du pamplemousse.

Bouche : belle générosité, confort gourmand, pomme Granny, pêche blanche, poire, ananas, trame épicée stimulante, wasabi, piment d'Espelette, poivre blanc, dimension saline, iodée, complexité harmonieuse. Finale droite, intense et sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur des scampi fritti, une terrine de poissons aux herbes fines, un tartare de saumon, pomme granny avec une émulsion au thé vert ou des moules marinières. Plus tard, optez pour un Parmentier de cabillaud ou une brandade de morue bien relevée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : .

Cépage : Biancu gentile

Culture : Biodynamique