

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2025 - blanc



Cette cuvée est née avec le millésime 2005, année de l'arrivée de Manu au domaine, pour travailler au côté de son père. Ce pur vermentinu est issu d'une sélection de vignes occupant plutôt la partie basse de la colline qui s'élève au cœur du vignoble du Clos Venturi, dans ce véritable écosystème où la vigne et le maquis semblent dialoguer sans cesse.

Les vignes s'appuient sur des sols de grès et de sables plus ou moins agglomérés. L'exposition au Sud et Sud-Est garantit un très bon ensoleillement. La qualité et la précision exceptionnelle du travail à la vigne, tout comme l'influence des pratiques biodynamiques, permettent à la plante de s'épanouir dans des conditions de plus en plus extrêmes ces dernières années.

En 2025, les raisins, mûrs et juteux, affichaient de belles concentrations mais aussi cette indispensable acidité, cette énergie qui donne au final l'équilibre et la buvabilité que Manu Venturi recherche. Pour ses blancs, il privilégie des cuves béton, pendant la vinification, puis des œufs en béton pour l'élevage, pendant 10 mois : des contenants qui permettent de préserver de la fraîcheur tout en laissant le vin se nourrir de ses lies.

Sur ce millésime 2025, Le Clos Blanc affirme un profil plus intériorisé, tout en subtilité minérale et épicée, toujours profondément ancré dans son paysage méditerranéen. Le nez se montre d'abord discret, presque méditatif, avant de lentement déployer ses nuances sophistiquées d'immortelle, de thym séché et d'herbes du maquis chauffées par le soleil. Des touches de noix de muscade, de cannelle et de poivre gris renforcent cette atmosphère subtilement épicée. Peu à peu, le bouquet gagne en raffinement floral : rose ancienne sauvage, églantine, mimosa, pollen et miel délicat flottent maintenant au-dessus du verre avec beaucoup de grâce. Le fruit, plus retenu, s'immisce progressivement dans cette composition nuancée autour de la pomme, de la poire et d'une touche de carambole. Une fine réduction pierreuse, évoquant la pierre à fusil, apporte au bouquet une profondeur minérale supplémentaire.

La bouche frappe immédiatement par son énergie et sa précision. L'attaque vive convoque une rhubarbe à peine confite et un segment de pamplemousse éclatant de fraîcheur. Très vite, le sol imprime sa marque dans une dimension empyreumatique et saline particulièrement stimulante, autour du citron confit au sel et de notes fumées de pierre-ponce. La matière reste pourtant souple et savoureuse, laissant revenir peu à peu des saveurs plus tendres de pomme, de poire, de kaki et de nectarine. La finale, longue et tendue, prolonge cette sensation de fraîcheur saline et minérale avec beaucoup d'élégance.

Ce Clos Blanc 2025 brillera à table sur une cuisine marine précise et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

délicate : un carpaccio de sériole aux agrumes, une daurade grillée accompagnée d'un fenouil braisé ou encore des langoustines rôties et beurre citronné lui conviendront parfaitement. Après quelques années de cave, il accompagnera admirablement une lotte au safran ou une bouillabaisse aux accents iodés et épicés.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : discret, sophistiqué : immortelle, thym séché, herbes du maquis, noix de muscade, cannelle, poivre gris, rose ancienne sauvage, églantine, mimosa, pollen, miel délicat, pomme, poire, carambole, pierre à fusil.

Bouche : énergique et précise, rhubarbe à peine confite, pamplemousse, dimension empyreumatique et saline, stimulante (citron confit au sel, pierre-ponce), matière souple et savoureuse, pomme, poire, kaki, nectarine. Finale longue et tendue, saline et minérale.

Accords mets-vins : dans 3 ans, sur une daurade ou un loup cuit au four, accompagné d'un tian de légumes au thym frais. Un tajine de poissons aux olives et citron confit. Autre option évidente : une traditionnelle bouillabaisse, bien safranée !



Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Vermentinu

Culture : Biodynamique