

Clos Venturi - Altare Blanc - 2024 - blanc



Altare est une des deux grandes cuvées parcellaires qui ont fait, en quelques années, la réputation exceptionnelle des blancs du Clos Venturi. Recherchée par de nombreux amateurs avisés, bien au-delà des rivages corses, la Revue du Vin de France n'hésite pas à la comparer à « un grand cru bourguignon »... Excusez du peu !

A l'origine de ce vin, il y a une petite bande de terre, en arc de cercle, qui occupe à peine 70 ares sur la partie haute de la colline du Clos Venturi. Ici, 5 cépages autochtones sont complantés sur des sols de grès, assez sablonneux, à 6000 pieds par hectare : on trouve bien sûr l'inévitable vermentinu, mais aussi le biancu gentile, le genovese et les plus rares riminese et carcaghjolu biancu. Les vignes, plantées par Manu et Jean-Marc, son père, ont une bonne quinzaine d'années aujourd'hui.

Veillant à respecter parfaitement les dynamiques de maturité de chaque cépage, Manu les vendangent successivement : la récolte de cette petite parcelle s'étend parfois sur une voire deux semaines. Après un temps de macération pelliculaire à froid, une pratique qu'il a généralisée sur tous ses blancs, les jus sont assemblés pour une co-fermentation des différents cépages, exclusivement sur levures indigènes. Le vin est ensuite élevé en foudres pendant 18 mois avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuve béton.

Disons-le tout net : ce vin en impressionnera plus d'un par sa profondeur fuselée, sa aromatique et la qualité de ses équilibres, entre densité et énergie pure. Dès le premier nez, on plonge au cœur d'une corbeille de fruits frais et d'agrumes. Ça se bouscule, jugez-plutôt : clémentine, citron vert, pamplemousse, ananas, orange sanguine, pêche de vigne, pomme croquante et juteuse, rhubarbe, carambole, fruit de la passion... C'est un festival qui affole nos sens. Un deuxième rideau s'ouvre ensuite sur les parfums sophistiqués de fleurs blanches, d'herbes aromatiques et d'épices délicates : on balance entre baie de genièvre et coriandre, eucalyptus et badiane, chèvrefeuille, jasmin et menthe fraîche. Vient ensuite une touche minérale évanescence, comme autant de poussières de roche en suspension au-dessus du verre. On sent même poindre une fraîcheur marine, rappelant les embruns qui sont pourtant loin de ce vignoble protégé de la mer par d'imposantes barrières montagneuses. La magie du terroir et de la géologie... A l'aération prolongée, on se régale d'une touche d'amande aux accents bourguignons. C'est un régal, un rêve éveillé.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, le jus offre une matière à la fois dense, souple et fuselée. Des vagues de fruits, pulpeux et énergiques, irriguent le palais, ondoient autour de la langue, parfaitement gainés par une trame tannique et saline venue du sol. Fruits blancs, fruits à noyau, orange et clémentine virevoltent dans une farandole enthousiasmante. La dimension épicée, déjà ressentie au nez, s'est précisée : on distingue clairement des notes de piment d'Espelette, de safran, de baie de genièvre et de poivre Sichuan, tonique, rafraîchissant. La finale, intense et très longue, finit de nous mener vers une sensation de plénitude que l'on n'a aucune envie de quitter !

Un grand vin profond et singulier, clairement taillé pour la table et des accords « terre et mer ». On pense à un vitello tonnato, une belle paella mêlant lapin, poulet, moules et langoustines. Mais aussi à une blanquette de volaille aux girolles, et même, dans quelques années, aux morilles ou des saltimboccas alla Romana. Bien sûr, un beau loup au fenouil et pastis paraît tout aussi indiqué. Le choix est vaste. Dernier conseil : n'hésitez pas à carafer ce superbe Altare car, au fil de l'aération, il ne cesse de gagner en profondeur et en allonge. A bon entendeur.

Grand vin !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Altare Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : complexe : clémentine, citron vert, pamplemousse, ananas, orange sanguine, pêche de vigne, pomme, rhubarbe, carambole, fruit de la passion, fleurs blanches, herbes aromatiques et d'épices délicates, poussières de roche, embruns, touche d'amande.

Bouche : matière généreuse, souple et fuselée, fruits blancs et à noyaux, agrumes encadrés par une trame tannique et saline. Piment d'Espelette, safran, baie de genièvre, poivre Sichuan. Finale, intense et très longue, donnant une sensation de plénitude.

Accords mets-vins : un vitello tonnato, une paella mêlant lapin, poulet, moules et langoustines. Blanquette de volaille aux giroles, et même, dans quelques années, aux morilles ou des saltimboccas alla Romana. Beau loup au fenouil et pastis.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : carafage recommandé
(1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu, biancu gentile, genovese, riminese, carcaghjolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique