

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2023 - blanc



Avec son empreinte minérale aux accents fumés et terpéniques rappelant de grands rieslings sur schistes, la sensualité gourmande de son cœur de fruits jaunes et de mirabelle, ses notes végétales intrigantes rappelant les herbes du maquis, mais aussi cette énergie interne que les saveurs d'agrumes et d'épices soulignent parfaitement, il vous sera bien difficile de situer ce fascinant Chiesa Nera sur la carte des vignobles, si vous vous amusez à le goûter à l'aveugle.

Son nom fait référence à une « église noire », construite à partir de basalte noir, dont les vestiges dominent le maquis non loin de là. La vigne, complantée en foule, mêle vermentinu, genovese et biancu gentile. A micoteau, elle occupe la terrasse située juste au-dessous d'Altare, sur une surface d'environ 80 ares.

Pour cette cuvée, naturellement riche et complexe, Manu Venturi allonge l'élevage pendant pratiquement 30 mois au total. Toujours fidèles pour ses blancs aux grands œufs en béton, le vin y passe 24 mois, avant de finir de s'harmoniser, en masse, pendant 6 mois supplémentaires.

Sur ce millésime 2023, Chiesa Nera impressionne par sa profondeur et la qualité de ses équilibres, sa densité lumineuse et cette sensation d'énergie tellurique qui semble monter directement de la roche. La robe dorée, intense et brillante, évoque déjà les lumières chaudes d'un été méditerranéen, entre champs de blé mûr et pierre chauffée au soleil. Dès le premier nez, le bouquet nous entraîne dans un univers sensuel et mystérieux de fleurs jaunes capiteuses, de miel de genêt, de pollen et de suc de violette, relevés par les accents subtilement épicés de la fleur d'eleagnus. On pense aux céréales battues, à une campagne baignée de lumière, après les moissons. Puis la minéralité reprend ses droits, dans un registre fumé évoquant mine de crayon et pierre chaude.

L'énergie des zestes d'orange et la fraîcheur d'une touche de grenade viennent dynamiser un cœur de fruits généreux autour de l'ananas, de la prune jaune et de la mirabelle. Une myriade d'épices toniques — baie de genièvre, cardamome, poivre blanc — donne au bouquet sa formidable vibration interne. Plus le vin s'aère, plus il gagne encore en ampleur et en complexité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche impressionne immédiatement par sa puissance maîtrisée et sa profondeur de texture. Une trame acidulée puis franchement pimentée traverse le palais, donnant au vin beaucoup de relief. Ici, l'empyreumatisme semble directement issu des entrailles de la Terre, d'une pierre en fusion. Les beaux amers de peau de pamplemousse structurent un milieu de bouche intense, traversé de saveurs de bâton de réglisse, de poivre vert et de poivre gris. Pourtant, derrière cette tension minérale et épicée, le vin conserve une dimension profondément gourmande, délivrant de douces nuances de caramel au beurre salé et de confiture de lait. L'allonge impressionne par sa persistance sur les fruits à noyau, les épices et cette vibration pierreuse qui électrise le palais de longues secondes.

Voici incontestablement un très grand vin de garde et de gastronomie. Après quelques années de cave, il brillera sur un homard rôti au beurre d'estragon ou une langouste servie avec des pâtes fraîches et un jus corsé de carapace. Il accompagnera également merveilleusement un mijoté de queue de lotte au safran ou un tajine de poissons aux épices douces. Un vin habité, singulier, profondément vibrant.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillant

Nez : complexe : fleurs jaunes capiteuses, miel de genêt, pollen, suc de violette, fleur d'eleagnus, céréales battues, mine de crayon, pierre chaude, zestes d'orange, grenade, ananas, prune jaune, mirabelle, baie de genièvre, cardamome, poivre blanc.

Bouche : puissance maîtrisée, texture profonde, trame acidulée puis pimentée, empyreumatisme, beaux amers, bâton de réglisse, poivre vert et gris, caramel au beurre salé, confiture de lait. Longue finale entre épices, fruits à noyau et vibration pierreuse.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, sur un homard rôti au beurre d'estragon, une langouste servie avec des pâtes fraîches et un jus corsé de carapace, un mijoté de queue de lotte au safran ou un tajine de poissons aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu, genovese, biancu gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique