

Clos Venturi - Brama Biancu Gentile - 2025 - blanc



Brama Biancu Gentile 2025 confirme le talent de Manu Venturi pour magnifier ce grand cépage corse oublié. Entre éclat floral, énergie printanière et fruit généreux, il livre un vin lumineux, jaillissant et incroyablement salivant. Porté par une superbe tension citronnée et une finale aux accents de pierre chaude, ce biancu gentile conjugue gourmandise, énergie et raffinement avec un naturel désarmant.

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 et 1980 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 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 pêcher 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 2025 figure une nouvelle fois parmi les expressions les plus séduisantes et raffinées du biancu gentile. Dès le premier nez, le vin jaillit littéralement du verre dans une atmosphère lumineuse et gourmande. La poire, l'abricot, la pêche jaune composent un bouquet éclatant de fruits, rapidement relayé par une dimension florale délicate autour de l'aubépine et du muguet. Une sensation de yogourt aux fruits frais apporte une touche lactée particulièrement savoureuse, renforçant encore l'impression de douceur. Puis viennent quelques nuances plus épicées de poivre rose avant qu'une fraîcheur végétale et printanière ne s'installe peu à peu, autour de jeunes pousses de coriandre, de menthe fraîche et d'herbes tendres encore baignées de rosée matinale. Plus le vin s'aère, plus il gagne en tension et en énergie : des notes de groseille blanche et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agrumes viennent alors électriser l'ensemble.

La bouche impressionne immédiatement par la qualité de ses équilibres. Une acidité citronnée, précise mais jamais agressive, structure admirablement la matière autour du yuzu, du citron vert, du pamplemousse et d'une délicieuse touche de rhubarbe acidulée. Le fruit conserve cette sensation de gourmandise juteuse tout en étant porté par une trame vive et désaltérante qui allonge et anime le vin. La rétro-olfaction apporte maintenant des nuances plus minérales et légèrement fumées, évoquant la pierre frottée ou une roche chauffée par le soleil après une pluie d'orage. La finale, longue, saline et particulièrement salivante, laisse une impression de fraîcheur lumineuse et de grande pureté.

Jeune, il vous régalerait sur des scampi fritti, une terrine de poissons aux herbes fines, un tartare de saumon accompagné d'une émulsion au thé vert ou encore des moules marinières. Après quelques années de cave, optez pour un Parmentier de cabillaud ou une brandade de morue bien relevée. Une cuvée devenue incontournable pour tous les amoureux des blancs corses identitaires.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Brama Biancu Gentile - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : lumineux et gourmand : poire, abricot, pêche jaune, aubépine, muguet, yogourt aux fruits frais, poivre rose, jeunes pousses de coriandre, menthe fraîche, herbes tendres, groseille blanche, agrumes.

Bouche : équilibrée, acidité citronnée, précise mais jamais agressive, rhubarbe, gourmandise juteuse, trame vive et désaltérante animant le vin, pierre frottée ou roche chauffée par le soleil après une pluie. Longue finale saline et particulièrement salivante.

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 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Biancu gentile

Culture : Biodynamique