Domaine de Vaccelli - Vaccelli Blanc - 2019 - blanc



Véritable colonne vertébrale des blancs du Domaine, cette cuvée est elle aussi le fruit d'un travail poussé et précis de discrimination parcellaire. Souhaitant qu'elle reflète l'identité profonde du Vermentinu sur ces terroirs d'arènes granitiques du sud de la vallée du Taravo, tout en restant accessible même dans sa jeunesse, Gérard Courrèges assemble les raisins de deux vignes sélectionnées avec le plus grand soin.

La première occupe le bas de la parcelle d'où provient également la célèbre cuvée Granit : ici, les pieds de vermentinu sont un peu plus abrités des vents marins et les sols sèchent moins vite grâce à la présence de sources souterraines. La vigne y est naturellement un peu plus productive et précoce. La seconde est une vigne plus jeune, replantée par Gérard sur des sols profonds et sableux qui donnent au vin cette structure à la fois dense, élancée et saline qui constitue aujourd'hui l'une des signatures du domaine.

Comme toujours, Gérard joue la carte de la sobriété au chai, convaincu que la qualité du raisin doit rester au premier plan. Les fermentations et l'élevage se déroulent exclusivement en demi-muids, suffisamment grands pour préserver toute la pureté du fruit tout en apportant une patine discrète et une belle profondeur de texture.

Après quelques années de bouteille, ce millésime 2019 révèle aujourd'hui toute son harmonie. Le bouquet s'ouvre sur un registre généreux et lumineux où la poire mûre, la pêche blanche et l'abricot se mêlent à des nuances de quartier d’orange, de citron et de pamplemousse. Les fleurs blanches, le chèvrefeuille et une touche de camomille apportent beaucoup d'élégance, tandis qu'un voile de miel délicat souligne la maturité sereine du vin sans jamais l'alourdir. Peu à peu, les arènes granitiques reprennent la parole, dans un registre de silex frotté, de pierre humide et de discrètes notes fumées qui donnent au bouquet une profondeur supplémentaire.

La bouche possède aujourd'hui un équilibre remarquable. Ample et généreuse dès l'attaque, elle conserve une fraîcheur étonnante qui allonge le vin avec beaucoup de naturel. Les fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs s'étirent sur une matière soyeuse, relevée par quelques agrumes juteux et une élégante amertume évoquant l'écorce de pamplemousse. L'élevage, parfaitement fondu, apporte simplement un

supplément de relief et une texture délicatement crémeuse, sans jamais masquer l'identité du terroir. Peu à peu, la minéralité prend le relais, dynamisant le vin jusqu'à une finale longue, saline, intensément salivante, qui laisse une impression de pureté et d'équilibre.

Excellente nouvelle : le vin se présente aujourd’hui sur son meilleur profil pour être bu ! Il se trouve dans une superbe fenêtre de dégustation : son fruit, sa texture et son empreinte minérale dialoguent dans une rare harmonie. Il accompagnera aussi bien un bar rôti aux herbes du maquis, des langoustines juste saisies, un cabillaud au beurre citronné qu'une volaille fermière aux morilles ou une belle côte de veau rôtie. Un grand blanc corse arrivé à maturité, qui offre aujourd'hui toute l'émotion et la profondeur des grands Vermentinu de Gérard Courrèges.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Blanc - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Ample et incisif : poire, melon, citron jaune bien mûr et fruit de la passion, une touche anisée, de douces notes florales, autour de l'œillet blanc, du jasmin et du chèvrefeuille, silex frotté

Bouche : Nuances fraîches d'anis et de feuilles de basilic, un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. La matière, ample en entame, possède un très joli grain. Des notes vanillées et de fruits à chair blanche. Fins amers à la relance

Accords mets-vins : Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique