

Domaine de Vaccelli - Granit Blanc - 2020 - blanc



C'est simple : depuis quelques années, aucun amateur n'évoque les vins corses sans faire l'éloge du domaine Vaccelli. Gérard Courrèges, aujourd'hui à la tête du domaine, a repris les vignes familiales dans la vallée du Taravo, au sud d'Ajaccio. L'endroit est à couper le souffle. Imaginez des pentes tantôt douces, tantôt plus escarpées, sur une vingtaine d'hectares d'un seul tenant, qui offre un paysage en damier, alternant parcelles de vignes et maquis, aux expositions multiples, aux nuances pédologiques innombrables. Le tout s'ouvrant sur la baie de Propriano, toute proche. Un véritable paradis pour cet amoureux de la Bourgogne, de ses climats et micro-terroirs et de ses vinifications parcellaires.

Granit illustre à merveille cette recherche : ce blanc est devenu, en quelques années, un des plus beaux nectars que la Corse peut nous offrir. Soigneusement sélectionnés, les raisins proviennent d'une parcelle de vermentinu exposée au Sud-Est, apportant au vin une trame plus ciselée. Le travail en cave y est aussi pour beaucoup : peu d'interventions, et beaucoup de précision, comme toujours au Domaine. Un pressurage direct, lent et délicat, dès la réception de la vendange, une fermentation sur levures indigènes, puis un élevage de 12 mois sur lies intégrales en demi-muids de 500 litres, avant que le vin ne repasse au moins 6 mois supplémentaires en cuves. Puis vient le temps d'un long affinage en cave, où le vin, une fois en bouteille, se patine, se minéralise et se complexifie. Gérard Courrèges fait en effet partie de cette poignée de vignerons qui s'obligent à garder en cave une partie de chaque récolte pour attendre le meilleur moment pour révéler le vin à son public.

La preuve avec ce 2020 de toute beauté. Il possède aujourd'hui cette sérénité des grands vins qui semblent avoir trouvé leur équilibre naturel. Le bouquet s'ouvre dans un registre profond, presque tellurique : la roche granitique s'impose mais avec une certaine douceur de contours. Peu à peu émergent de généreux fruits blancs, entre poire bien mûre, pêche blanche et une touche de melon, bientôt rejoints par des agrumes à parfaite maturité évoquant le cédrat, le pomelo et un zeste d'orange sanguine. Une brassée de fleurs blanches, quelques notes d'anis, de fenouil sauvage, une pointe d'amande fraîche prolongent une belle sensation de raffinement, tandis qu'une brise maritime semble souffler sur le maquis semble souffler sur le verre, libérant des parfums d'herbes sèches, de cistes et de feuille de myrte. L'ensemble dégage une impression de calme et d'évidence, où chaque arôme paraît naturellement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

relié au paysage qui l'a vu naître.

La bouche confirme cette sensation d'accomplissement. Assez large dans sa structure, elle déploie une matière ample, presque crémeuse, mais toujours parfaitement tenue par une fraîcheur sous-jacente. Les fruits blancs dominent d'abord, relevés par l'expression lumineuse et tonique des agrumes où le cédrat et le pomelo apportent juste ce qu'il faut de relief. Puis le vin change progressivement de registre : la roche prend possession du palais, une salinité cristalline s'installe, prolongée par de fins amers rappelant l'écorce d'orange et l'amande fraîche. Loin de rechercher un quelconque effet de manche, le vin gagne sans cesse en profondeur, laissant la minéralité envahir progressivement la bouche jusqu'à une finale d'une longueur impressionnante, où la roche semble continuer de vibrer longtemps après la dernière gorgée.

Déjà fascinant, ce Granit atteindra une dimension supplémentaire après quelques années de cave, lorsque sa trame minérale aura encore gagné en profondeur. Il accompagnera alors aussi bien de belles Saint-Jacques snackées qu'un turbot rôti sur l'arête, une langouste grillée ou, pour finir, une belle tome corse affinée. Un immense Vermentinu de gastronomie, où la puissance du granit et la lumière de la Méditerranée s'unissent dans une harmonie remarquable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Granit Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : complexe et svelte : roche granitique avec une certaine douceur de contours, poire, pêche blanche, melon, cédrat, pomelo, zeste d'orange sanguine, fleurs blanches, anis, fenouil, amande fraîche, brise maritime, herbes sèches (cistes, feuille de myrte)

Bouche : large dans sa structure, matière ample presque crémeuse, parfaitement tenue par une fraîcheur sous-jacente, fruits blancs, agrumes, la roche prend possession du palais, salinité cristalline prolongée par de fins amers. Longue finale profonde et minérale.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, lorsque sa trame minérale aura encore gagné en profondeur. Il accompagnera alors aussi bien de belles Saint-Jacques snackées qu'un turbot rôti sur l'arête, une langouste grillée ou, pour finir, une belle tome corse affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : vermentinu

Culture : Biologique