Domaine de Vaccelli - Magnum Quartz - 2019 - blanc - 150 cl

A la différence des autres blancs parcellaires du Domaine, qui explorent différentes facettes du vermentinu, la cuvée Quartz, qui a vu le jour avec le millésime 2016, célèbre l’assemblage de quatre rares cépages autochtones.

Sur cette parcelle d’arènes granitiques, carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta sont complantés. Des raisins à la personnalité aromatique affirmée, et aux faibles rendements, qui vont donner à ce vin une personnalité absolument unique, à la fois charmeuse, profonde et intensément méditerranéenne.

Soucieux de limiter l’empreinte boisée sur ces jus naturellement riches et expressifs, Gérard privilégie pour ce vin des fermentations et un élevage intégralement en foudres de plusieurs vins. Le résultat est exceptionnel d’ampleur et d’équilibre : il possède l’envergure des plus grands flacons de Bourgogne ou du Rhône mais avec une personnalité aromatique tout à fait singulière. Une identité qui s’est renforcée et a gagné en profondeur après 5 ans d’affinage en cave.

Dès les premiers instants, le bouquet dégage une impression de maturité sereine et de profondeur. Les fruits blancs et les fruits à noyau occupent naturellement le devant de la scène : poire mûre, pêche blanche, abricot et une orange délicatement zestée composent un tableau fruité lumineux, généreux mais jamais démonstratif. Peu à peu, les fleurs blanches s'épanouissent, autour de subtils accents de fleurs d’oranger, de chèvrefeuille et de camomille. Un voile de miel, une touche de crème délicatement vanillée ainsi qu'une fine évocation de silex frotté viennent enrichir un bouquet dont l'élégance repose davantage sur l'harmonie que sur l'exubérance. Tout semble déjà parfaitement fondu, porté par une sensation de calme et de plénitude.

La bouche impressionne par son ampleur naturelle. La matière, riche et séveuse, conserve pourtant une fraîcheur remarquable, sans aucune once de lourdeur. Les saveurs de poire, de pêche blanche et d'abricot se prolongent sur des agrumes mûrs, entre citron et pamplemousse, tandis qu'une trame minérale de plus en plus affirmée vient progressivement structurer le vin. Une élégante amertume, rappelant l'écorce d'un agrume mûr et le noyau d'un fruit blanc, apporte relief et complexité. La finale, longue, salivante et intensément minérale, laisse le terroir reprendre pleinement la parole, dans une impression d'équilibre souverain.

Grand vin de gastronomie, Quartz 2019 accompagnera aussi bien un

carpaccio de langoustines, un turbot rôti au beurre d’agrumes ou une lotte mijotée dans une sauce crémeuse et safranée. Dans un registre plus automnal, il vous régalera tout autant sur des ris de veau ou une volaille de Bresse aux morilles. Déjà admirable aujourd'hui, il continuera d'évoluer avec bonheur dans les prochaines années. Un must, aussi rare qu’envoûtant.

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Quartz - 2019 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante et assez dense

Nez : complexe, gourmand : poire, pêche blanche, abricot, orange délicatement zestée, fleurs blanches (fleurs d'oranger, chèvrefeuille et de camomille), miel, crème délicatement vanillée, silex frotté.

Bouche : ampleur naturelle, matière riche et séveuse, fraîcheur remarquable, poire, pêche blanche, abricot, agrumes mûrs, trame minérale, élégante amertume entre agrume mûr et le noyau d'un fruit blanc. Longue finale salivante et intensément minérale.

Accords mets-vins : un carpaccio de langoustines, un turbot rôti au beurre d'agrumes ou une lotte mijotée dans une sauce crémeuse et safranée. Dans un registre plus automnal, il vous régalera tout autant sur des ris de veau ou une volaille de Bresse aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta

Culture : Biologique