Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2020 - blanc



Bienvenue dans la galaxie des grandes cuvées parcellaires de Vaccelli, des vins profonds, texturés, à l'élégance souveraine, qui rivalisent d'intensité et de complexité avec les plus grands blancs de Bourgogne. Chioso Novo appartient à ces flacons confidentiels que les amateurs s'arrachent dès leur sortie. Une seule dégustation suffit à comprendre cet engouement : le Vermentinu y atteint une dimension peu commune, où puissance, précision et émotion ne font plus qu'un.

Pour cette cuvée, Gérard Courrèges travaille les nuances d'un même vallon, du bas vers le sommet. Dans la partie basse, le Vermentinu, surgreffé en 2017 sur de vieux pieds de grenache plantés un demi-siècle plus tôt, puise dans des sols un peu plus riches en argiles et en matière organique mêlés aux arènes granitiques dégradées. Plus haut, les sols deviennent plus pauvres et plus minces ; les racines rencontrent rapidement la roche-mère et s'imprègnent de cette vibration minérale qui donne au vin sa droiture et son énergie.

Comme toujours, Gérard privilégie un élevage en demi-muids de plusieurs vins, suffisamment discret pour accompagner le vin sans jamais masquer l'identité du fruit ni celle du terroir. Après une année en fût, quelques mois supplémentaires en cuve permettent au vin de retrouver toute sa tension et son harmonie.

Le millésime 2020 séduit par son équilibre naturel entre ampleur et fraîcheur. Dès le premier nez, les fruits blancs mûrs s'imposent avec beaucoup de pureté : la poire et la pêche blanche ouvrent le bal, rejointes par quelques accents d'abricot et d'agrumes délicatement mûrs, entre citron et pamplemousse. Un voile de fleurs blanches apporte beaucoup de finesse, tandis que l'aération révèle progressivement une expression plus profonde, où le fruit semble porté par une minéralité élégante, presque crayeuse, qui lui donne relief et verticalité sans jamais prendre le dessus.

En bouche, le vin impressionne par la qualité de sa matière. L'attaque est ample, généreuse, presque crémeuse, mais une superbe fraîcheur vient immédiatement remettre le vin en mouvement. Les saveurs de poire, de pêche blanche et d'agrumes mûrs s'étirent sur une trame minérale parfaitement dessinée, qui apporte profondeur et précision. L'équilibre est remarquable : la richesse naturelle du millésime reste constamment

portée par une tension interne qui dynamise le vin jusqu'au bout.

La finale confirme la très haute stature de cette cuvée. Longue, saline, intensément salivante, elle prolonge durablement les sensations autour du fruit, de la pierre et d'une fine amertume évoquant le zeste d'agrume. Plus que la puissance, c'est l'impression d'harmonie qui domine, laissant présager une évolution particulièrement noble au fil des années.

Déjà superbe aujourd'hui après un bon passage en carafe, ce Chioso Novo gagnera encore en complexité au cours des dix à quinze prochaines années. Il accompagnera admirablement une langouste rôtie, un turbot au beurre blanc, de belles Saint-Jacques simplement snackées ou encore une volaille de Bresse à la crème et aux morilles. Un très grand blanc corse, dont la profondeur tranquille et la précision minérale comptent parmi les plus belles réussites de Gérard Courrèges.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Doux et complexe : poire, pêche blanche, abricot et agrumes délicatement mûrs (citron et pamplemousse), un voile de fleurs blanches apporte beaucoup de finesse, minéralité élégante, presque crayeuse.

Bouche : attaque ample, généreuse, presque crémeuse, superbe fraîcheur, poire, pêche blanche, agrumes, trame minérale parfaitement dessinée, tension interne dynamisante. Longue finale saline, intensément salivante, entre fruit, pierre et fine amertume.

Accords mets-vins : Il accompagnera admirablement une langouste rôtie, un turbot au beurre blanc, de belles Saint-Jacques simplement snackées ou encore une volaille de Bresse à la crème et aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique