

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2019 - blanc



Bienvenue dans la galaxie des grandes cuvées parcellaires de Vaccelli, ces vins profonds, texturés, d'une élégance souveraine, capables de rivaliser sans complexe avec les plus grands blancs de Bourgogne. Chioso Novo appartient à cette catégorie de flacons rares dont chaque bouteille est attendue avec impatience par les amateurs. Une seule dégustation suffit à comprendre pourquoi : ici, le vermentinu semble repousser les limites de son expression.

Pour cette cuvée, Gérard Courrèges explore les nuances d'un même vallon, du bas jusqu'au sommet du coteau. Dans la partie basse, le vermentinu, surgreffé sur de vieux pieds de grenache plantés un demi-siècle plus tôt, plonge ses racines dans des sols un peu plus riches en argiles et en matière organique, mêlés aux arènes granitiques dégradées qui caractérisent le domaine. Plus haut, les sols deviennent plus pauvres, plus minces, et les racines rencontrent rapidement la roche-mère. De cette complémentarité naît un vin où la chair pulpeuse répond sans cesse à la verticalité minérale.

Comme toujours, Gérard privilégie un élevage en demi-muids de plusieurs vins, suffisamment discret pour accompagner le vin sans jamais masquer la personnalité du fruit ni celle du terroir. Après une année sous bois, quelques mois supplémentaires en cuve viennent parfaire les équilibres et redonner au vin toute sa tension.

Le millésime 2019 ; affiné près de 6 ans dans les caves du Domaine, impressionne par sa maturité sereine et son extraordinaire sensation d'harmonie. Le bouquet s'ouvre progressivement sur une succession de fruits blancs et de fruits à noyau généreux, autour de la poire mûre, de la pêche blanche et d'un abricot délicatement solaire. L'orange douce et le pomelo apportent une respiration à la fois tonique et lumineuse, tandis qu'une empreinte plus florale évoque maintenant le pollen, un miel de genêt subtil, mais aussi le tilleul et le chèvrefeuille. Peu à peu apparaissent des nuances d'amande fraîche et une discrète note crémeuse et pâtissière qui rappelle la pâte d'amande ou une brioche tout juste sortie du four, subtilement parfumée à la fleur d'oranger et au citron. Derrière cette douceur apparente, la roche reste toujours présente, dans une expression plus polie que crayeuse, qui confère au bouquet une profondeur remarquable.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche conjugue ampleur, densité et fraîcheur avec une aisance impressionnante. Le jus, riche et enveloppant, déroule des saveurs de poire, de pêche blanche, d'abricot et d'agrumes mûrs, relevées par une fine amertume évoquant l'écorce de pamplemousse. La matière conserve une tension permanente grâce à une superbe trame minérale qui structure le vin sans jamais le durcir. Une touche d'amande, quelques nuances florales et une sensation saline prolongent une finale longue, intensément salivante, où le granit semble résonner longtemps après la dernière gorgée.

Admirable aujourd'hui après une bonne aération, ce Chioso Novo poursuivra encore longtemps son évolution. Il sublimera aussi bien une langouste rôtie au beurre d'agrumes et d'estragon qu'un turbot accompagné d'une fricassée de girolles. Autre option : une volaille de Bresse à la crème ou un vol-au-vent aux fruits de mer relevé d'une pointe de curry. Un très grand blanc de garde et de gastronomie, dont la profondeur tranquille et l'équilibre souverain forcent l'admiration.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Doux et complexe : poire, pêche blanche, abricot, orange, pomelo, pollen, miel de genêt subtil, tilleul, chèvrefeuille, amande, pâte d'amande, brioche chaude subtilement parfumée à la fleur d'oranger et au citron, roche polie.

Bouche : elle conjugue ampleur, densité et fraîcheur, jus riche et enveloppant, poire, pêche blanche, abricot, agrumes, fine amertume, matière à la tension permanente, trame minérale structurante. Longue finale salivante entre amande, notes florale et saline.

Accords mets-vins : aujourd'hui, une langouste rôtie au beurre d'agrumes et d'estragon qu'un turbot accompagné d'une fricassée de girolles. Autre option : une volaille de Bresse à la crème ou un vol-au-vent aux fruits de mer relevé d'une pointe de curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique