

Domaine de Vaccelli - Granit 174 - 2024 - blanc



Avec Granit 174, Gérard Courrèges signe sans doute l'expression la plus confidentielle et la plus aboutie de son travail pour élaborer de très grands blancs identitaires, à la fois purs, cristallins et profondément ancrés dans ces superbes terroirs d'arènes granitiques de la vallée du Taravo.

Les amateurs connaissent déjà le mythique Granit 174 Rouge, devenu au fil des millésimes une cuvée culte, expression ultime du sciaccarellu, capable de rivaliser avec certains grands crus de la Côte de Nuits. Depuis le millésime 2022, cette cuvée d'exception possède son alter ego en blanc : un vermentinu intra-parcellaire, complété d'un soupçon d'ugni blanc, produit en quantité infime.

Le nom de la cuvée fait référence à une minuscule parcelle de 17,4 ares, exposée au nord, une orientation rarissime sous le climat corse. Cette exposition plus fraîche favorise une maturation lente du vermentinu, préservant toute la tension naturelle du raisin tout en laissant au granit du Taravo exprimer sa profondeur, son relief épicé et sa vibration minérale. En 2024, année marquée par des rendements extrêmement faibles, Gérard Courrèges avait d'abord prévu de réunir toutes ses parcelles de blancs au sein de la cuvée Sirocco. Toutes... sauf une. Dès les premières dégustations, Granit 174 s'est imposé avec une telle évidence, une telle pureté d'expression et un tel équilibre qu'il a finalement décidé de l'isoler, malgré des quantités très réduites. Elle demeure ainsi l'unique cuvée parcellaire produite sur ce millésime, témoignage exceptionnel d'une année aussi exigeante que singulière.

Fidèle à sa quête permanente de pureté, Gérard choisit pour cette cuvée un élevage en Wine Globe, ces célèbres globes de verre adoptés par quelques-uns des plus grands stylistes du vignoble, parmi lesquels Arnaud Ente qui en fut un des précurseurs. Ce contenant totalement neutre accompagne l'évolution du vin sans lui transmettre la moindre empreinte aromatique, laissant s'exprimer avec une limpidité remarquable la personnalité du terroir et les qualités aromatiques intrinsèques du fruit.

Dès les premiers instants, le bouquet impressionne par sa noblesse et sa retenue. Les fleurs blanches s'entrelacent à des notes de badiane, d'hysope et d'herbes aromatiques évoquant la sophistication aromatique d'une Chartreuse. Puis viennent une poire juteuse, une pêche blanche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement mûre, quelques zestes de citron jaune et de pomelo, relevés par une touche d'amande fraîche et une subtile évocation de pierre humide. Tout ici respire la précision, l'élégance et la sérénité.

La bouche confirme immédiatement cette impression de distinction et d'envergure. Ample et séveuse sans jamais perdre son élan, elle déploie une matière dense mais fuselée, incroyablement vivante. Les fruits blancs gorgés de suc dialoguent avec des agrumes lumineux, tandis qu'une trame minérale d'une remarquable finesse porte le vin jusqu'à une finale vibratoire. Les fins amers, évoquant l'écorce de pamplemousse, la réglisse fraîche et quelques herbes du maquis, renforcent encore la sensation de profondeur. Tout ici respire l'harmonie : la concentration, la fraîcheur et la tension semblent avancer d'un même pas.

La finale est impressionnante. Longue, saline, intensément salivante, elle prolonge durant de longues secondes cette résonance minérale et cristalline qui fait la signature des plus grands blancs de Gérard Courrèges. Un vin de patience autant que d'émotion, déjà fascinant aujourd'hui mais promis à une magnifique évolution pendant quinze ans ou davantage.

Il sublimera aussi bien de belles noix de Saint-Jacques snackées, nappées d'un jus de palourde au cerfeuil, un turbot de ligne rôti, une langouste aux agrumes qu'une volaille de Bresse aux morilles. Une cuvée rarissime, au firmament des plus grands blancs de Méditerranée.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Granit 174 - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Noble, subtil : fleurs blanches, badiane, hysope et herbes de montagne évoquant une Chartreuse, poire, pêche blanche, zeste de citron jaune, pomelo, amande fraîche, pierre humide, nepita

Bouche : Ample, séveuse sans jamais perdre son élan, une matière dense mais fuselée. Les fruits blancs gorgés de sucs dialoguent avec des agrumes lumineux, une trame minérale soulignée par les amers d'écorce d'agrumes et de réglisse fraîche. Longue finale saline

Accords mets-vins : de belles noix de Saint-Jacques snackées, nappées d'un jus de palourde au cerfeuil, un turbot de ligne rôti, une langouste aux agrumes, plus tard, une volaille de Bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu, ugni blanc

Culture : Biologique