Domaine de Vaccelli - Magnum Sirocco - 2024 - blanc - 150 cl

Attention collector : la cuvée Sirocco n’avait jusque-là existé qu’en 2017, une année marquée par des rendements infimes, principalement dus à un puissant coup de sirocco, ce vent brûlant venu du Sahara, qui avait littéralement « séché » les raisins sur pied et conduit Gérard, au vu des infimes rendements obtenus, à imaginer cette cuvée « ronde » rassemblant tous les cépages et tous les terroirs du Domaine. Il récidive en 2024 et le moins que l’on puisse dire, c’est que la réussite est au rendez-vous : le vin, unique en son genre, est splendide !

Granit, Quartz, Chioso Novo, Aja Donica, Campo Di Magna : autant de terroirs réunis pour un vin à l’équilibre souverain et la complexité impressionnante. Seule rescapée, la fameuse sélection intra-parcellaire qui donne naissance à l’iconique Granit 174. Si le vermentinu domine largement l’assemblage, il est associé aux cépages autochtones (habituellement vinifiés dans Quartz) : carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta. Cette année, ce n’est pas le sirocco qui a considérablement réduit les rendements, mais plutôt la pression phytosanitaire pendant une bonne partie du printemps, une floraison perturbée par un temps frais et humide, puis les dégâts de la grêle survenue au cœur de l’été. Si bien que selon les parcelles, Gérard et ses équipes ont récolté entre 10 et 15 hectolitres par hectare.

S’il a vinifié et assemblé chaque terroir et chaque cépage séparément, avec la précision qui le caractérise, il a finalement décidé de procéder à cet assemblage final qui apportait, selon lui, la complexité et la profondeur qu’il recherche pour ses blancs, tout en préservant une belle fraîcheur cristalline que l’on ressent aujourd’hui tout au long de la dégustation.

Derrière une robe assez claire, mais particulièrement limpide et brillante, le nez se montre à la fois très élégant et expressif. D’intenses arômes de fruits à chair blanche s’élèvent rapidement du verre autour d’une pomme Golden, d’une poire juteuse et d’une once de coing frais. Un panier de fruits frais et parfaitement mûrs rapidement rejoint par des arômes aériens évoquant le pollen, un miel d’acacia ou de lavande, la douceur et la délicatesse des fleurs du verger.

Une subtile touche toastée lui donne de faux airs bourguignons avant que

l’atmosphère méditerranéenne ne reprenne sa juste place : ce sont plutôt aux herbes du maquis que l’on pense maintenant, avec leurs accents plus ou moins anisés. Immortelle, fenouil sauvage, nepita s’entremêlent à une touche plus citronnée, très rafraîchissante, évoquant de lointaines réminiscences de verveine ou de shiso vert.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire. L’attaque ample, généreuse, dévoile une matière plutôt ronde et souple, gorgée de saveurs de fruits à chair blanche complétées d’une touche très estivale évoquant la pêche jaune. L’équilibre entre richesse et acidité ciselée est absolument magnifique, nous plongeant dans une sensation de fraîcheur et de parfaite harmonie. L’empreinte minérale et saline allonge le milieu de bouche, l’anime et le fait vibrer sur les papilles, soutenue par une belle évocation d’un citron de Menton mûr et juteux, et la douceur maîtrisée d’un cédrat à peine confit. Le potentiel de garde est évident, même si ce Sirocco offre déjà un profil resplendissant.

Jeune, il vous régalera sur un beau plateau de fruits de mer et crustacés. Par sa profondeur et la qualité de ses équilibres, on le servira, après quelques années de cave, sur un risotto aux langoustines ou aux noix de Saint-Jacques légèrement safrané, un loup au pastis, fenouil et basilic, cuit au four, ou encore des linguine à la langouste !

Collector absolu, à ne rater sous aucun prétexte.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Sirocco - 2024 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : élégant et expressif : pomme Golden, poire, coing frais, pollen, miel d'acacia, lavande, fleurs du verger, touche toastée, herbes du maquis, immortelle, fenouil sauvage, nepita, verveine, shiso vert.

Bouche : attaque ample, généreuse, matière ronde et souple, fruits blancs, pêche jaune. Equilibre entre richesse et acidité ciselée, empreinte minérale et saline anime et fait vibrer les papilles, citron de Menton, cédrat à peine confit.

Accords mets-vins : Jeune, sur un beau plateau de fruits de mer et crustacés. Après quelques années de cave, sur un risotto aux langoustines ou aux noix de Saint-Jacques légèrement safrané, loup au pastis, fenouil et basilic, cuit au four, des linguine à la langouste !

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : vermentinu, carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta

Culture : Biologique