

Domaine de Vaccelli - Granit 60 - 2023 - blanc



Avec Granit 60, Gérard Courrèges poursuit son inlassable travail d'orfèvre autour du vermentinu et d'une discrimination parcellaire d'une précision d'orfèvre. Il signe peut-être ici son interprétation la plus épurée du cépage. Cette cuvée confidentielle, née sur les magnifiques arènes granitiques de la vallée du Taravo, conjugue un élevage particulièrement innovant et une recherche permanente d'équilibre. Ici, point de démonstration : seule compte la pureté et la préservation de l'éclat du fruit, la vibration du granit et cette sensation d'équilibre qui fait la réputation des plus beaux blancs du Domaine.

Les raisins proviennent de micro-parcelles où le granite affleure sous une fine couche d'arènes sableuses, obligeant les racines à plonger rapidement dans la roche-mère. Cette proximité avec le granit confère au vin sa verticalité, sa tension naturelle et cette résonance minérale si caractéristique de la cuvée Granit 60.

Pour accompagner cette quête de pureté, Gérard Courrèges a imaginé un élevage original. Le vin séjourne pendant une année dans un assemblage de contenants de natures bien distinctes : des petites cuves en béton de 250 litres, quelques Wine Globes en verre de 220 litres et des demi-muids de 500 litres. Chaque contenant joue son rôle : le béton préserve l'énergie et la fraîcheur du fruit, le verre favorise une expression d'une remarquable précision aromatique, tandis que les demi-muids apportent juste ce qu'il faut de relief et de profondeur, sans jamais imprimer la moindre marque boisée ou la moindre fatigue au jus. Une fois assemblé, le vin passe ensuite six mois supplémentaires en cuve inox afin de parfaire son harmonie et d'affiner sa structure.

Dès le premier nez, le vin séduit par sa retenue et son élégance. Les agrumes dominent, entre citron, yuzu et pamplemousse, accompagnés de fruits blancs délicats, de poire croquante et de pêche blanche. Peu à peu, des fleurs blanches, quelques nuances iodées et une sensation de pierre humide apportent une profondeur discrète mais fascinante. Rien n'est appuyé : tout évoque la finesse, la fraîcheur et la lumière.

La bouche impressionne par son équilibre. L'attaque, ample mais parfaitement maîtrisée, laisse rapidement place à une texture soyeuse, animée d'une énergie constante. Les fruits blancs, le brugnion et le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse rose s'étirent sur une trame minérale d'une grande pureté, relevée de fins amers rappelant l'écorce de d'agrumes (proches du kumquat) et d'une salinité cristalline qui prolonge admirablement le vin. La finale, droite, vibrante et intensément salivante, laisse une impression de galet poli par une eau de roche et d'embruns, dans une sensation de fraîcheur irrésistible et dynamisante.

Délicieux sur un carpaccio de daurade, des langoustines juste saisies ou un ceviche relevé d'agrumes, Granit 60 pourra encore gagner en profondeur après quelques années de cave. Une cuvée singulière, d'une remarquable sérénité, qui révèle une approche presque contemplative du grand vin de lieu, serein, sur de son terroir et de ses équilibres.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Granit 60 - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : encore sur la retenue mais déjà élégant : les agrumes dominant (citron, yuzu, pamplemousse), fruits blancs délicats (poire croquante, pêche blanche), fleurs blanches, nuances iodées, pierre humide.

Bouche : attaque ample mais maîtrisée, texture soyeuse, animée d'une énergie constante, fruits blancs, brugnon, pamplemousse rose, trame minérale, fins amers (écorce de d'agrumes), salinité cristalline. Finale droite, vibrante et intensément salivante.

Accords mets-vins : Délicieux sur un carpaccio de daurade, des langoustines juste saisies ou un ceviche relevé d'agrumes



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : vermentinu

Culture : Biologique