

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2025 - blanc



Un nouveau millésime brillant, offrant un éclat, une intensité et une complexité aromatiques incomparables, à la hauteur de la réputation de cette cuvée, co-signée par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île. Ce Tarra Di Sognu redonne vie, depuis plus de 10 ans maintenant, à ce superbe terroir calcaire, longtemps oublié, non loin de Bonifacio.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole corse, Patrick et Yves nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'au milieu du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. Une culture peu à peu délaissée : selon l'historien de la viticulture, Fabien Gaveau, on perd même toute trace de la vigne aux alentours de 1874... L'apparition du phylloxera mais aussi les conditions climatiques difficiles dans cette région soumise aux tempêtes et aux vents marins ont progressivement conduit à privilégier d'autres secteurs soit mieux protégés, soit plus propices à une culture mécanisable, comme dans la plaine Orientale.

Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos, non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza. Nous sommes à quelques encablures de la Mer, sur le vignoble français le plus méridional !

Finalement rares dans le vignoble Corse, nous trouvons ici des sols minces et très calcaires, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce substrat va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée, effilée, et cette tension saline qui font la classe incomparable d'une cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble familial de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et biodynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et sans entrave du fruit et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce dernier est assemblé avec bianco gentile, riminese, genovese et carcahjolù biancu. Toujours à l'affût du moindre ajustement qui améliorera encore l'identité et les équilibres de ce vin emblématique, Yves continue de faire évoluer l'encépagement : il a ainsi décidé en 2020 de surgreffer les pieds de bianco gentile par du riminese qui donne son meilleur sur ces sols calcaires du Clos de Tarra di Sognu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu 2025 nous impressionne par sa pureté cristalline autant que par sa profondeur. Dès les premiers instants, une sensation de fraîcheur évoquant un sorbet à la verveine accompagne un éclat de fruits d'une belle intensité, entre poire, pêche à la peau veloutée et prune Reine-Claude. Les agrumes se montrent d'abord caressants, dans un registre de cédrat confit et de marmelade d'orange. À l'aération, le vin gagne encore en charme et en gourmandise, sur des évocations de panna cotta à la verveine, relevée d'un zeste de mandarine confit. Des notes de foin fraîchement coupé, de réglisse, de poivre blanc ainsi qu'une touche d'ananas apportent un supplément de profondeur et de complexité. À l'aération prolongée, le bouquet ne cesse de se renouveler : on plonge maintenant dans une pinède puis dans le maquis avec ses parfums de myrte, de genévrier, mâtinés d'une touche camphrée. Une atmosphère méditerranéenne qui dialogue sans cesse avec l'empreinte poudrée des calcaires et ses notes de poussière de roche.

La bouche frappe par son intensité et son relief. L'empreinte empyreumatique de la roche s'impose d'emblée, donnant au vin une densité de texture et une énergie remarquables. Le jus, à la fois juteux, salivant et intensément minéral, mêle les saveurs de pomme, de pêche, de citron et de mandarine à de longues rémanences d'écorces d'agrumes confites. Des notes de piment, de fins amers minéraux et une salinité vibrante accompagnent la progression du vin jusqu'à une finale d'une grande pureté, évoquant l'eau de roche. Nourrissant sans jamais perdre sa fraîcheur désaltérante, ce Tarra Di Sognu conjugue avec une rare évidence puissance, précision et élégance. Une superbe réussite, parmi les plus accomplies des derniers millésimes.

Déjà impressionnant aujourd'hui, ce jeune vin gagnera encore en complexité et en profondeur après 5 ans de cave, ou plus. Vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aïoli. Bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent également tout indiquées.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir de Bonifacio, « le premier Grand Cru de Corse, régnant sans rival », pour reprendre les mots du célèbre Guide Bettane & Desseauve !...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : complexe : sorbet à la verveine, poire, pêche, prune Reine-Claude, cédrat confit, marmelade d'orange, panna cotta à la verveine, zeste de mandarine, foin, réglisse, poivre blanc, ananas, pinède, maquis, touche camphrée, calcaire, poussière de roche.

Bouche : intense, relief, empreinte empyreumatique, densité de texture et énergie remarquables, pomme, pêche, citron, mandarine, écorces d'agrumes confites, piment, fins amers minéraux, salinité vibrante. Finale d'une grande pureté, évoquant l'eau de roche.

Accords mets-vins : après 5 ans de cave, ou plus, vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aïoli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent tout indiquées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Vermentinu, rimenese, genovese, carcahjolu biancu.

Culture : Biologique et biodynamique