

Domaine Comte Abbatucci - BR (Barbarossa) - 2012 - blanc



Voici certainement le meilleur avocat de ce cépage endémique corse qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbatucci, aurait certainement disparu : le barbarossa !

Issue de vignes plantées par le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée BR nous fait découvrir avec bonheur la densité et l'originalité aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne tant les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique... tout ceci explique que Jean-Charles Abbatucci ne sort pas cette cuvée monocépage tous les ans, mais uniquement lorsque les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement. Ce fut le cas en 2012.

Les équilibres sont bien là et l'originalité aromatique nous séduit d'emblée : les nombreuses notes florales (fleurs blanches, mimosa) se mêlent aux puissants arômes de pêche pochée, de pomelos, d'ananas, de banane flambée, sans oublier des notes fumées très caractéristiques évoquant la feuille de tabac frais.

L'attaque en bouche est ample, avec du gras, la texture est soyeuse, tandis que le milieu de bouche reste vif et frais. Le sol apporte ici une touche minérale dans la finale, révélant de beaux amers et de la salinité.

Ce BR 2012 à nul autre pareil, produit en très petite quantité (moins de 2000 bouteilles), mérite une dégustation à l'aveugle, tant il pousse loin votre imagination... Parfait pour accompagner un quasi de veau aux girolles ou un pavé de thon mi-cuit au sésame !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - BR (Barbarossa) - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Très floral, sur les fleurs blanches et le mimosa. Notes gourmandes de nougat, de pêche, d'ananas, de banane flambée. Notes fumées de feuilles de tabac frais.

Bouche : Superbe toucher de bouche très soyeux. Le milieu de bouche révèle de beaux amers. Finale fumée et saline. Ensemble très original et séduisant.

Accords mets-vins : Grenadin de veau et fricassée de girolles. Truite ou anguille fumée et wasabi. Pavé de thon mi-cuit au sésame.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique