

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2016 - blanc



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbatucci, cette cuvée Général, en mémoire à un aïeul Général, héros de la Révolution, se révèle d'une ampleur et d'une complexité qui la placent tout en haut de la hiérarchie des grands blancs Corses.

Peut-être est-ce dû à cet assemblage « diabolique » de 6 cépages endémiques à l'île, aussi rares qu'aromatiquement puissants et singuliers. Si l'on retrouve, en faible proportion, le classique vermentinu, le vin se structure autour de 5 très anciens cépages autochtones : Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Des pieds plantés, au cœur du domaine familial et de ses arènes granitiques, par le père de Jean-Charles au tout début des années 1960. Il aura fallu à Jean-Charles Abbatucci beaucoup de patience et des années de tests et de dégustations pour élaborer cette cuvée hors-norme, véritable concentré d'histoire de la viticulture corse.

Vinifié puis élevé pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisé en cuve pendant 3 mois supplémentaires, le vin est ensuite conservé en cave fraîche pendant au moins un an afin de parfaire ses équilibres. Sur ce fantastique 2016, ce « Général » réussit la prouesse de marier la fraîcheur de la brise marine et des herbes du maquis avec la volupté et la puissance charnue d'un fruit gorgé de soleil : une ode au voyage et à la rêverie, d'une beauté étourdissante !

Plus on l'aère, plus le vin, d'abord discret, livre ses secrets par vagues successives : on y sent le silex frotté, l'étoile de mer, la jonquille, le lys, le fenouil, l'huile d'amande douce, le pignon de pin, la brioche, le thym séché, le fruit de la passion, la poire, la goyave...

En bouche, l'ampleur de l'entame est considérable, mais, signe d'un grand vin, ici, rien ne s'affaisse jamais : ce Général fait preuve d'une tonicité impressionnante, portée par des saveurs résolument épicées, une splendide acidité et de fins amers salivants, évoquant les zestes d'agrumes confits. Quelle force ! Quelle tenue ! Et que dire de la persistance : phénoménale.

Cette cuvée Général est indéniablement un grand vin, rare, superbe sur une gastronomie aux aromatiques marquées et méridionales : un sauté de veau aux olives vertes, une « saltimbocca » à la sauge, ou encore des rougets accompagnés d'une émulsion citron-romarin...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Comme l'a écrit le Guide Bettane & Desseauve, «ce vin est un sommet absolu de la Corse»... Nous approuvons sans réserve !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très limpide

Nez : Se déploie par vagues successives : silex frotté, étoile de mer, jonquille, lys, fenouil, huile d'amande douce, noisette, brioche, thym séché, fleurs blanches, fruit de la passion, poire.

Bouche : Toucher velouté. Ampleur considérable. Très tonique en milieu de bouche, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. Enorme persistance minérale et fruitée.

Accords mets-vins : Piccata de veau aux olives vertes, saltimbocca de veau à la sauge, pissaladière, rougets à la crème de romarin, sardines farcies au brocciu...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Cépage : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Culture : Biologique et bio-dynamique