

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2017 - blanc



Pour certains, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver en Corse... alors que d'autres ont un faible pour ... la cuvée Général ! Ce qui est sûr, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par de nombreux blancs corses, on goûte rarement sur l'île un vin d'une telle intensité, d'une si élégante sophistication ! Car là où le « Général » révèle sa densité hors-norme et son bouquet souvent "explosif", le « Diplomate » quant à lui nous montre une finesse et un raffinement en tout point exemplaires.

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science inégalée de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient ainsi dans cette cuvée Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies totales pendant 9 mois, avant de repasser 2 à 3 mois supplémentaires en cuves.

Sur ce millésime 2017, au profil plutôt solaire - n'oublions pas que la saison fut ici particulièrement sèche et chaude -, le résultat est impressionnant de maîtrise, conjuguant avec une rare justesse puissance et finesse. L'âge des vignes (plus de 60 ans en moyenne) et la qualité du terroir ont pleinement joué leur rôle, en apportant au vin un supplément d'énergie et une exquise minéralité fumée. La haute maturité du fruit s'exprime sur des notes franches et gourmandes de pêche rôtie au beurre, d'ananas, de poire et de mirabelle. Mais c'est bien la végétation et le paysage corse qui semblent jaillir du verre sur des notes de maquis et d'herbes séchées qui donnent au bouquet son raffinement et sa sophistication. Le voyage des sens vaut vraiment le détour.

En bouche, le vin se montre plus effilé que Général, alliant avec précision une matière certes dense et charnue avec une sensation de mouvement, un dynamisme de tous les instants souligné par de nobles amers et une finale poivrée, très salivante. La longueur est exceptionnelle, dans un registre minéral particulièrement sapide, et la sensation d'équilibre qui s'en dégage nous fait dire que ce Diplomate a de très belles années devant lui ! N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave pendant 5 ou 6 ans, vous ne serez pas déçu...

Ce tout nouveau millésime 2017 confirme la race incomparable de la cuvée Diplomate : indispensable dans toute bonne cave !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Superbe fruit bien mûr : pêche rôtie au beurre, ananas, poire et mirabelle. Notes fumées, maquis, herbes séchées.

Bouche : A la fois charnue et en mouvement. Plus on avance, plus la matière devient effilée. La longueur est exceptionnelle, sur le fruit et une minéralité saline et poivrée.

Accords mets-vins : Soupe thaï crevettes et lait de coco, salade de crabe aux agrumes, tajine de poulet ou de veau au citron confit.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique