

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Blanc Vieilles Vignes - 2020 - blanc



Avec ce vin 100% vermentinu, on est immédiatement séduit par le style Abbatucci : un festival d'arômes floraux et fruités évoquant le sud et le soleil, qui se livrent avec énergie et élégance, au service d'un jus généreux, dense, mais toujours vif, parcouru de fins amers et d'une agréable fraîcheur désaltérante.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années et plus, implantées sur des sols et sous-sols de granites décomposés. L'exposition au Nord protège le raisin des trop fortes chaleurs et d'éventuels excès de maturité, garantissant de bons équilibres sucres-acidités comme ce fut le cas sur ce très beau millésime 2020.

Un millésime qui ne fut pourtant pas de tout repos à la vigne. La succession de pluies orageuses tout au long du printemps a entraîné une forte pression du mildiou, limitant sensiblement les rendements malgré un travail colossal à la vigne pour tenter d'en limiter les effets et de gérer au mieux l'expansion foliaire. Heureusement, les bonnes conditions estivales ont permis de retrouver le sourire, avant une récolte finalement satisfaisante en quantité et fort belle par la qualité des raisins : richesse aromatique, sucres et acidités s'équilibraient parfaitement.

Promesse d'une belle réussite pour ce Faustine qui sera malheureusement l'une des rares cuvées produites sur le millésime 2020, les vins « Collection » ayant été pour la plupart détruits lors du terrible incendie qui a frappé le chai de vieillissement du Domaine en juin dernier, alors qu'ils étaient encore en cours d'élevage.

Après un élevage en cuve, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mise en bouteille, pendant quelques mois supplémentaires, la cuvée Faustine nous enchante par son caractère résolument positif, fringant et printanier. Au premier nez, on est immédiatement porté par une atmosphère lumineuse et méditerranéenne, entre l'énergie des embruns salés et les herbes du maquis encore gorgées de chlorophylle : on pense au laurier frais, à la lavande, à la menthe sauvage et au thym, aux aiguilles du pin parasol, à l'immortelle et à une touche d'anis. Les fruits sont tout aussi radieux, sur des notes de pommes Reinette et Granny, de poire et de pêche blanche. De délicates nuances d'acacia, d'œillet et de jasmin ajoutent encore à la sensation de délicatesse et d'éclosion printanière qui se dégage du vin !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, l'éclat et le volume du fruit séduisent tout autant : aux fruits blancs s'ajoutent des saveurs d'abricot juteux, d'ananas et d'agrumes, toniques, finement acidulés, autour de la clémentine et de l'orange. La texture se montre particulièrement fluide et dynamique, relevée par de fins amers chlorophylliens et herbacés : on reconnaît l'eucalyptus et la Trévis, mais aussi les feuilles des petits artichauts poivrades qui nous invite à nous attabler autour d'antipasti de légumes marinés. Outre les artichauts, on se réglera avec des courgettes, des aubergines ou encore du fenouil. Bonites ou sardines grillées devraient également vous ravir, tout comme un lapin en escabèche. Le soleil, l'énergie, les parfums de la méditerranée : un pur bonheur...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Blanc Vieilles Vignes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Fringant, printanier : embruns salés et herbes du maquis, laurier frais, lavande, menthe sauvage et thym, aiguilles du pin parasol, immortelle, une touche d'anis, pommes Reinette et Granny, poire et pêche blanche, acacia et jasmin

Bouche : Texture fluide, dynamique. Eclat et volume du fruit, aux fruits blancs s'ajoutent des saveurs d'abricot juteux, d'ananas et d'agrumes, toniques, finement acidulés, autour de la clémentine et de l'orange. Eucalyptus, Trévis, feuille d'artichaut violet.

Accords mets-vins : Taboulé. Antipasti de légumes marinés. Outre les artichauts, on se réglera avec des courgettes, des aubergines ou encore du fenouil. Bonites ou sardines grillées, un lapin en escabèche



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique