

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2018 - 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 de 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 anciennes variétés autochtones : Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Des pieds complantés, 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.

Jean-Charles a fait le choix de récolter et de vinifier ensemble tous les cépages. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisé en cuve pendant 3 mois supplémentaires. Après sa mise en bouteille, il est ensuite conservé en cave fraîche pendant au moins une année supplémentaire, afin de parfaire ses équilibres et commencer à affiner son extraordinaire puissance naturelle.

Ce millésime 2018, aux rendements historiquement faibles, est une immense réussite : une vraie consolation après une année marquée par un printemps excessivement pluvieux et les ravages causés par le mildiou. Ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est l'extraordinaire densité de ce vin et son intensité aromatique, perceptibles dès le premier nez.

Résolument voluptueux, le bouquet se déploie sur des notes de pêche jaune et d'abricot, de gelée de coing, d'ananas et de mangue rôtis, de pâte d'amande et de beurre manié, de noisette et de crème fouettée, d'essence de jasmin, de lavande ou de bougainvilliers. L'ensemble reste magnifiquement frais sur une nuance iodée, mais aussi des notes de fenouil sauvage et de thym frais, de fleurs d'amandier et de citronnier. On finit, après une bonne aération, sur une touche acidulée de citron jaune et de kiwi. On a juste envie de dire « Waouh » ! Ce n'est pas un nez, c'est un festival, une véritable explosion d'arômes...

Le plaisir est tout aussi intense en bouche où le vin se montre là encore particulièrement dense et sensuel. Texturé et enveloppant, il évoque les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits blancs et jaunes en coulis. Peu à peu, les agrumes s'affirment, autour du citron vert, puis du pamplemousse, de la mandarine et de l'orange. On finit sur une expression intensément empyreumatique des sols granitiques : les agrumes sont désormais poivrés, et les fruits flambés. La longueur de bouche est impressionnante.

Aujourd'hui, on pense carpaccio de veau, câpres et parmesan, un vitello tonnato ou une terrine de rougets au safran. Après quelques années de cave, on optera pour un tajine de veau ou de volaille aux agrumes, un loup au fenouil ou un lapin de garenne à la sauge et au vin blanc...

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

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très limpide

Nez : Voluptueux et frais : pêche jaune, abricot, gelée de coing, ananas et mangue rôtis, pâte d'amande, beurre manié, noisette, crème fouettée, jasmin, lavande ou bougainvilliers, une nuance iodée, fenouil sauvage et thym frais, fleurs d'amandier, citron

Bouche : Texturée et enveloppante, elle évoque les fruits blancs et jaunes en coulis. Peu à peu, les agrumes s'affirment, autour du citron vert, puis du pamplemousse, de la mandarine et de l'orange. Finale empyreumatique, poivrée

Accords mets-vins : Carpaccio de veau, câpres et parmesan, un vitello tonnato ou une terrine de rougets au safran. Après quelques années de cave, on optera pour un tajine de veau ou de volaille aux agrumes, un loup au fenouil ou un lapin de garenne à la sauge et au vin blanc



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

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

Culture : Biologique et bio-dynamique