

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Blanc Vieilles Vignes - 2021 - 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 toniques, d'une 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 beau millésime 2021, à l'été bien ensoleillé.

Un millésime qui ne fut pourtant pas de tout repos à la vigne. Il y eut d'abord cet épisode de gel tardif, à partir du 7 avril, qui a fait craindre le pire : moins long et moins intense que dans la plupart des vignobles du continent, il n'a heureusement pas trop causé de dégâts dans les vignes du Domaine Abbatucci, si ce n'est sur quelques parcelles particulièrement précoces. Puis, le début du printemps très humide a favorisé la pression des maladies cryptogamiques. Par la suite, l'été fut chaud et sec, garantissant des maturités régulières et des concentrations finalement élevées. Démarrées la dernière semaine d'août, les vendanges de Jean-Charles Abbatucci se révélaient très prometteuses sur le plan de la concentration aromatique et des équilibres sucres-acidités.

Autant de qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce fringant Faustine. Après un élevage en cuves, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mis en bouteille, pendant quelques mois supplémentaires, le vin nous enchante par son caractère résolument positif, lumineux et jaillissant. Au premier nez, on est immédiatement porté par une atmosphère estivale, au cœur d'un verger ployant sous les poires, les pêches et les abricots bien juteux. On se laisse plonger avec tout autant de plaisir dans un univers de miel fin et de fleurs voluptueuses, où l'on distingue nettement le jasmin et la jacinthe. La fraîcheur de notes anisées et d'une touche d'agrumes, autour de la clémentine, précède une seconde vague de fruits : les fruits à noyau sont désormais accompagnés d'une succulente touche de gâteau à l'ananas, légèrement caramélisé. Quel régal !

En bouche, l'éclat et le volume du fruit séduisent tout autant : on retrouve pêches, abricots et agrumes. La texture se montre particulièrement fluide

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et dynamique, relevée par de fins amers qui stimulent nos papilles, entre écorce de citron confit, caillou mouillé et jeunes pousses de Trévis, et prolongent la finale. Un vin de plaisir et de partage 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 convenir, tout comme un lapin en escabèche.

Le soleil, l'énergie, les parfums de la méditerranée : un pur bonheur...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Blanc Vieilles Vignes - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Chatoyant, gourmand : poires, pêches et abricots bien juteux, miel fin, jasmin, jacinthe, fenouil, anis, clémentine, gâteau à l'ananas légèrement caramélisé

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. Finale relevée de fins amers entre écorce de citron confit, caillou mouillé et Trévisé

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 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique