

Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - 2019 - blanc



Jean-Charles Abbatucci nous a confié, sur le millésime 2019, quelques bouteilles de ce petit bijou, produit uniquement lorsque les conditions de maturité et d'équilibre naturel du raisin le permettent : une fine bulle élégante et expressive qui met à l'honneur de bien belle façon un de ses cépages fétiches, le barbarossa.

Pour cet Extra-Brut, élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle, Jean-Charles sélectionne des terroirs d'arènes granitiques sensiblement plus frais, exposés au Nord-Ouest, qui garantissent une maturité plus lente du barbarossa et, bien sûr, la préservation d'une acidité suffisante. N'oublions pas que chez Abbatucci, les artifices de vinification n'ont pas leur place : c'est à la vigne que les bons équilibres se font.

Après un pressurage délicat en vendange entière et un débourbage naturel, pendant 48 heures environ, le jus est vinifié dans deux petits foudres. Il reste en élevage sur lies pendant 4 à 5 mois. Après sa mise en bouteille et la prise de mousse, cet Extra-Brut issu de la récolte 2019 a ensuite passé 30 mois à tranquillement vieillir sur lattes.

Dès le premier nez, le charme opère : à la fois séductrice et raffinée, cette cuvée Empire exhale des parfums de pomme et de pêche compotées, de pâte d'amande, de jaune d'œuf battu et de baguette croustillante, de miel d'acacia et de chèvrefeuille, mais aussi des notes évoquant la grenade et les baies rouges acidulés, une touche d'ananas et de mangue séchés, le zeste d'orange, la vanille et la noix de muscade, ainsi que quelques herbes fines, cerfeuil en tête. On aime l'élégance toute naturelle avec laquelle cet Extra-Brut déploie ses charmes.

En bouche, la bulle se montre bien fine et légère : elle s'immisce dans un beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne, de l'orange et de la pêche blanche. On pense aussi à un yogourt bien frais à la pomme et au kiwi. Là encore, une touche herbacée apporte une agréable sensation de légèreté et de fraîcheur, avec ses évocations d'aneth ou de coriandre. Le fruit ne cesse de faire des allers-retours, toujours aussi expressif, toujours aussi fringant, entre fruits blancs et fruits jaunes. La tension est juste, jusqu'à cette finale sapide et citronnée qui stimule nos papilles.

Aussi à l'aise pour un apéritif dînatoire qu'à table, ce singulier et délicieux Extra-Brut Empire vous réglera sur des toasts de poisson fumé, un carpaccio de veau, un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou encore

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Attention : production très confidentielle, ne tardez pas !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, très fines bulles

Nez : Séducteur et frais : pomme et pêche compotées, pâte d'amande, jaune d'œuf battu, baguette croustillante, miel d'acacia, chèvrefeuille, grenade et petits fruits rouges acidulés, ananas séché, zeste d'orange, vanille, noix de muscade, cerfeuil,

Bouche : Bulles fines et légères, un beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne et de la pêche blanche, d'un yogourt aux fruits blancs et kiwi. Superbe tension, belle finale citronnée et pleine d'herbes fraîches.

Accords mets-vins : Des toasts au poisson fumé. Un carpaccio de veau, mais aussi un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou encore une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique