

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2019 - 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, et, plus globalement, du bassin Méditerranéen.

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.

Sur ce magnifique et si concentré millésime 2019, aux rendements très faibles, l'âge avancé des vignes (plus de 50 ans en moyenne) et la qualité du terroir ont pleinement joué leur rôle : ils ont permis à la plante de bien résister au stress hydrique d'un été sec et chaud, et, in fine, d'apporter au vin un supplément d'énergie et une exquise minéralité aux accents fumés et épicés. 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 beurrée et d'abricot rôti, de poire, d'ananas et de prune jaune, de noisette et de brioche, de crème fouettée, d'essence de jasmin, de fenouil et d'immortelle, de foin juste coupé, de thym frais et de résine de pin. Une touche citronnée évoquant le limoncello et la verveine vient souligner le souffle frais qui passe maintenant au-dessus du verre. Tandis que l'expression du sol prend des accents fumés, presque schisteux. Quelque part entre un grand Riesling alsacien et un blanc de la Côte d'Or, en passant par la Méditerranée bien sûr mais aussi la basse vallée du Rhône,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ce redoutable Général n'a pas fini de vous faire voyager !

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 fruits blancs et jaunes en coulis. Peu à peu, les agrumes s'affirment, autour du citron jaune, de la mandarine et du pamplemousse. On finit sur une expression intensément empyreumatique des sols granitiques : les agrumes semblent frottés au poivre et au gingembre, et les fruits flambés. La longueur de bouche est impressionnante.

Aujourd'hui, on pense à un 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. On pourra aussi se laisser tenter par une blanquette de veau ou de volaille, finement citronnée.

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

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Voluptueux, complexe : pêche beurrée, abricot rôti, poire, ananas, prune jaune, noisette, brioche, crème fouettée, jasmin, fenouil, immortelle, foin juste coupé, thym frais, résine de pin, citron, limoncello, verveine, une note fumée

Bouche : Texturée et enveloppante, elle évoque les fruits blancs et jaunes en coulis. Peu à peu, les agrumes s'affirment, autour du citron, du pamplemousse, de la mandarine. Finale empyreumatique, entre poivres et gingembre. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Carpaccio de veau, câpres et parmesan, un vitello tonnato ou une terrine de rougets au safran. Plus tard, 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, une blanquette citronnée



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 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