

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2021 - blanc



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbatucci, cette cuvée Général fut imaginée avec le millésime 2006, et baptisée en mémoire d'un autre Jean-Charles, aïeul Général et héros de la Révolution. Au début des années 2000, les grands rouges de terroir commençaient à être reconnus, au moins sur l'île, mais personne ne s'était encore attelé à démontrer l'immense potentiel des cépages blancs insulaires. Quand on goûte aujourd'hui la cuvée Général de la Révolution, on comprend à quel point Jean-Charles a eu raison d'insister : ce 2021 se révèle d'une ampleur et d'une complexité qui le place tout en haut de la hiérarchie des grands blancs 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 d'observations, de dégustations et d'ajustements 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 millésime 2021, tout en vivacité et en fraîcheur aromatique, la cuvée Général de la Révolution offre un profil résolument printanier, lumineux et animé d'une énergie communicative. Ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est l'extraordinaire complexité aromatique de ce véritable elixir de jouvence.

Au nez, c'est une nature en pleine renaissance qui se déploie graduellement au-dessus du verre : on perçoit la fraîcheur matinale d'un verger en fleurs, de jardins méditerranéens encore mouillés par la rosée, où les fleurs de bougainvillier et les lavandes occupent une bonne place. Laurier frais, thym citron et feuilles d'eucalyptus s'entremêlent avant de laisser s'ouvrir un deuxième rideau d'arômes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruités, autour de la pêche, de la poire et de la prune Reine-Claude, complétées de délicates et fringantes notes d'agrumes. Une touche un peu plus suave rappelle le calisson d'Aix.

Le fruit se montre encore plus expressif en bouche, évoquant la chair pulpeuse et acidulée d'une pomme Granny, mais aussi de la poire, de l'ablà un extrait de lavande ou de fleur d'oranger. La rétro-olfaction libère maintenant une empreinte plus épicée autour de l'anis, de la menthe poivrée et de la coriandre. La finale, à la fois dense mais extrêmement stimulante, se resserre autour d'une trame empyreumatique et d'une touche d'orange amère. On finit sur une allonge saline évoquant une eau de mer d'une grande pureté.

S'il semble encore bien jeune, ce superbe Général de la Révolution que l'on veillera à carafer au moins une heure, devrait vous ravir sur un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou un tartare d'espadon aux agrumes et grenade. Après 4 ou 5 ans de cave, misez sur un loup au fenouil et pastis, ou une daurade royale farcie aux herbes fines et citron, cuite au four. Autre option : des pâtes fraîches à la langouste et son jus corsé de carapace !

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

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Complexité et énergie printanière : fleurs du verger, bougainvilliers et lavande, laurier frais, thym citron et feuilles d'eucalyptus, pêche, poire et prune Reine-Claude, de délicates et fringantes notes d'agrumes. Calisson d'Aix.

Bouche : Texturée, sur la chair pulpeuse et acidulée d'une pomme Granny, de la poire, de l'abricot et d'une pêche de vigne pochée. Douceur de l'eau de rose, de la fleur d'oranger. Empreinte épicée de l'anis, de la menthe poivrée et de la coriandre. Finale tonique

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou un tartare d'espadon aux agrumes et grenade. Vitello tonnato. Plus tard, un loup eu fenouil et pastis, une daurade royale aux herbes fines et citron, cuite au four. Des pâtes à la langouste.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

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