

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2021 - blanc



Bienvenue dans la galaxie des grandes cuvées parcellaires de Vaccelli, des vins profonds, texturés, à l'élégance suprême, qui rivalisent d'intensité et de complexité avec les plus beaux flacons de la Bourgogne. Chioso Novo fait partie de ces vins ultra-confidentiels dont la planète Vin s'arrache la moindre bouteille. Il suffit de la déguster une fois pour comprendre un tel engouement : effet « Waouh » garanti !

Pour ce vin, Gérard Courrèges a décidé de travailler sur les nuances de sols sur un même vallon, du bas vers le haut. Au bas de la pente, le Vermentinu, surgreffé en 2017 sur de vieux pieds de grenache plantés 50 ans plus tôt, s'appuie sur un substrat un peu plus riche en argiles et éléments organiques mêlés à cette structure presque sableuse d'arènes granitiques très dégradées. Plus haut sur le coteau, les sols sont bien plus minces et pauvres, le système racinaire rentre plus rapidement en contact avec la roche-mère et s'imprègne d'une vibration minérale, d'une verticalité qui structurent le vin.

Côté élevage, Gérard privilégie les demi-muids, qui contribuent à révéler l'étoffe naturelle du vin sans pour autant le marquer de stigmates boisés. Après une année en fût, il repasse ensuite quelques mois en cuve, où il regagne en tension et finit de trouver son point d'harmonie, avant d'être affiné en botueille, au moins un an supplémentaire.

Des effluves douces et persistantes de melon jaune, de pomme golden et de poire Passe-Grassane s'élèvent jusqu'à vous. Le vermentinu n'offre aucun effet de manche : tout n'est que subtilité et délicatesse. On voyage ensuite vers des notes d'amande et d'éclats de noisette, avant de se poser quelques instants sur une dimension plus tonique évoquant la verveine, l'eucalyptus et le zeste de pamplemousse. Les épices douces, entre safran, noix de muscade et poudre de curry, apportent des nuances envoûtantes à ce nectar décidément complexe.

A l'instar du nez, la bouche se déploie dans une élégante sobriété. Le jus, fuselé, précis, s'étire autour de notes gracieuses de poire, d'ananas, de fruits jaunes à noyau et de pomelo chinois. La matière est à la fois onctueuse et d'une fluidité dynamisante. On retrouve en milieu de bouche quelques touches herbacées et épicées : on pense maintenant à des herbes aromatiques de jardins ensoleillés, autour de la sauge et du basilic, mais aussi à l'eucalyptus et à l'aubépine. Autant de parfums qui éclaircissent encore ce jus croquant et d'une étincelante netteté. La finale ciselée, persistante à souhait, s'installe durablement au-dessus de fins

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

amers réglissés.

Voici incontestablement un grand blanc d'esthète qui se mariera à merveille avec un bar de ligne cuit en croûte de sel, une dorade royale au four aux fines herbes ou une langouste grillée au beurre d'herbes et d'agrumes. En fin de repas, il s'épanouira bien entendu sur un fromage de brebis Corse aux herbes du maquis.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Doux et complexe : melon jaune, pomme golden, poire Passe-Crassane, amande, éclats de noisette, verveine, eucalyptus, zeste de pamplemousse, safran, noix de muscade et poudre de curry.

Bouche : Élégante sobriété, jus fuselé, précis s'étirant autour de notes de poire, d'ananas, de fruits jaunes à noyau et de pomelo chinois. Matière onctueuse et d'une fluidité dynamisante. Notes herbacées et épicées. Finale ciselée, persistante sur de fin amers.

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel, une dorade royale au four aux fines herbes ou une langouste grillée au beurre d'herbes et d'agrumes. En fin de repas, sur un fromage de brebis Corse aux herbes du maquis.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique