

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2018 - blanc



Ce parcellaire, à la complexité aromatique indépassable, nous montre à quel point les vins de Manu Venturi s'étoffent après quelques années de cave. Il nous embarque dans un tourbillon de parfums, à la fois sensuels et stimulants. On balance sans cesse entre la gourmandise des fruits jaunes gorgés de soleil, des confitures au chaudron, des épices douces et réconfortantes et une fraîcheur omniprésente, une extraordinaire vitalité aux accents d'agrumes et de plantes gorgées de chlorophylle.

Son nom fait référence à une « église noire », construite à partir de basalte noir, dont les vestiges dominent le maquis non loin de là. La vigne, complantée en foule de vermentinu, genovese et biancu gentile. Située à mi-coteau, elle occupe la terrasse située juste au-dessous d'Altare, sur une surface d'environ 80 ares.

Pour cette cuvée, naturellement riche et complexe, Manu Venturi allonge l'élevage pendant pratiquement 30 mois au total. Toujours fidèles pour ses blancs aux grands œufs en béton, le vin y passe plus de 20 mois, avant de passer 6 mois supplémentaires à finir de s'harmoniser, en masse. Le vin a continué ensuite son affinage en bouteille, dans les caves du Domaine, pendant 3 années, jusqu'à ce que Manu Venturi décide de nous en confier quelques précieuses bouteilles.

A peine le nez au-dessus du verre, on comprend que l'on a affaire à un grand vin, complexe, à la fois voluptueux et subtil, parcouru d'une trame subtilement épicée. Les notes suaves de cire d'abeille, de miel épais et de colophane se mêlent à la gourmandise de fruits jaunes bien mûrs, autour de la pêche et de l'abricot, mais aussi de l'ananas, de la mangue, de la marmelade d'orange et de mandarine. Une touche de gingembre confit et quelques notes de raisins blonds séchés précèdent un subtil cocktail d'épices douces, aériennes, caressantes, autour de la noix de muscade, du curcuma et de la cannelle. Au fil de l'aération, on pense maintenant à des saveurs gourmandes évoquant des confitures artisanales, d'abricot et de mirabelle. Dans cet océan de gourmandise, de volupté, une brise fraîche souffle sans cesse.

Une fraîcheur et une énergie que l'on retrouve dans une bouche certes dense mais juteuse et animée d'une belle acidité fruitée, autour de coulis de fruits à noyau et de jus d'ananas, mais aussi de saveurs stimulantes de cédrat, de yuzu et de zeste de citron combava. La dimension épicée s'affirme encore davantage : on trouve maintenant d'intenses notes poivrées, voire pimentées, ainsi qu'une touche de safran. Très texturé, ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

somptueux Chiesa Nera n'en est pas moins vivant et très actif, animé d'une énergie chlorophyllienne que l'on ne soupçonnait pas au premier nez. La finale, tendue, précise, offre une persistance phénoménale.

Un grand vin qui sublimera une salade de homard aux agrumes, une langouste des bouches de Bonifacio, juste grillée. Pour les gastronomes les plus ambitieux, tentez le turbot laqué au jus de volaille, poiré, concombre et mangue, signé Guy Martin.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand, suave : cire d'abeille, miel épais, colophane, pêche, abricot, ananas, mangue, marmelade d'orange et de mandarine, gingembre confit, raisins blonds séchés, noix de muscade, curcuma, cannelle, confitures artisanales d'abricot et de mirabelle.

Bouche : Dense mais juteuse et animée d'une belle acidité fruitée (coulis de fruits à noyau, jus d'ananas, cédrat, yuzu, zeste de citron combava). Intense notes poivrées, pimentées, safran, énergie chlorophyllienne. Finale persistante, tendue, précise.

Accords mets-vins : Une salade de homard aux agrumes, une langouste des bouches de Bonifacio, juste grillée, un turbot laqué au jus de volaille, poiré, concombre et mangue, signé Guy Martin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu, genovese, biancu gentile

Culture : Biologique et biodynamique