

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Altare Blanc - 2018 - blanc



Continuons notre voyage dans le temps avec ce magnifique parcellaire assemblant 5 cépages identitaires de la Corse, complantés dans une même petite parcelle située tout en haut du coteau du Clos Venturi, juste au pied de la maison familiale.

Isolé pour la première fois sur le millésime 2017, Altare s'inscrit déjà comme un des porte-étendards des grands blancs de terroir du vignoble Corse. A l'origine de ce vin, il y a une petite bande de terre, en arc de cercle, qui occupe à peine 70 ares sur la partie haute de la colline du Clos Venturi. Ici, 5 cépages autochtones sont complantés sur des sols de grés, assez sablonneux, à 6000 pieds par hectare : on trouve bien sûr l'inévitable vermentinu, mais aussi le biancu gentile, le genovese et les plus rares riminese et carcaghjolu biancu. Les vignes, plantées par Manu et Jean-Marc, son père, ont une bonne quinzaine d'années aujourd'hui.

Veillant à respecter parfaitement les dynamiques de maturité de chaque cépage, Manu les vendangent successivement : la récolte de cette petite parcelle s'étend parfois sur une voire deux semaines. Après un temps de macération pelliculaire à froid, une pratique qu'il a généralisée sur tous ses blancs, les jus sont assemblés pour une co-fermentation des différents cépages, exclusivement sur levures indigènes. Le vin est ensuite élevé en foudres pendant 18 mois avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuve.

Là encore, ce qui frappe d'emblée c'est la sensation de profondeur et de complexité qui se dégage dès le premier nez. Passée une première note schisteuse et terpénique, qui offre un pont aussi surprenant qu'intéressant avec quelques grands rieslings, on plonge dans un univers de fruits jaunes bien mûrs, autour du coing, du brugnion jaune, de la pêche, de l'abricot et du melon d'Espagne. Tilleul, genêt, miel et encaustique forment un voile caressant avant que des nuances anisées de fenouil sauvage ne viennent rafraîchir l'atmosphère. Des notes toniques de citron confit, de cédrat et de zeste d'orange, relevées de parfums épicés de cardamome et de sauge, annoncent une belle énergie interne qui se confirme dans une bouche fuselée, aux accents acidulés et à la trame minérale resserrée et tendue.

Dès l'entame, le jus, certes dense, semble fuser, porté par une tension minérale, au grain fin et serré, et une dimension acidulée autour du citron confit et du cédrat. Des amers délicats prolongent la sensation d'énergie qui s'en dégage : on pense à l'écorce de pamplemousse, au kumquat, au noyau de pêche et à une touche de poivre vert frais. La rétro-olfaction imbrique fleurs jaunes et nuances pierreuses, fumées.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Alors qu'il a atteint son premier plateau de maturité, cet introuvable Altare 2018 brillera, à table, sur un bar ou une daurade royale au pastis, fenouil et basilic frais. Gambas géantes ou langoustes grillées conviendront tout aussi bien. A moins que vous n'optiez pour un quasi de veau à la sauge, accompagné de petits artichauts à la barigoule ou d'un risotto safrané.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Altare Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et profond : note schisteuse et terpénique, coing, brugnon jaune, pêche, abricot, melon d'Espagne, Tilleul, fleurs jaunes, miel, encaustique, fenouil sauvage, citron confit, cédrat, zeste d'orange, cardamome, sauge.

Bouche : Fuselée, aux accents acidulés et à la trame minérale resserrée et tendue. Des amers délicats prolongent la sensation d'énergie, touche de poivre vert frais. Fleurs jaunes et nuances pierreuses, fumées en rétro-olfaction.

Accords mets-vins : Sur un bar ou une daurade royale au pastis, fenouil et basilic frais. Gambas géantes ou langoustes grillées, un quasi de veau à la sauge, accompagné de petits artichauts à la barigoule ou d'un risotto safrané.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu, biancu gentile, genovese, riminese, carcaghjolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique