

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2022 - blanc



Cette cuvée est née avec le millésime 2005, année de l'arrivée de Manu au domaine, pour travailler au côté de son père. Ce pur vermentinu est issu d'une sélection de vignes occupant plutôt la partie basse de la colline qui s'élève au cœur du vignoble du Clos Venturi, dans ce véritable écosystème où la vigne et le maquis semblent dialoguer sans cesse.

Les vignes s'appuient sur des sols de grès et de sables plus ou moins agglomérés. L'exposition au Sud et Sud-Est garantit un très bon ensoleillement. La qualité et la précision exceptionnelle du travail à la vigne, tout comme l'influence des pratiques biodynamiques, permettent à la plante de s'épanouir dans des conditions de plus en plus extrêmes ces dernières années.

2022 ne fait pas exception : une année marquée par l'absence presque totale d'eau du côté de Ponte-Leccia. Quelques pluies sont tombées en novembre 2021, puis, plus rien jusqu'au mois d'août 2022 ! Une sécheresse exceptionnelle qui a fait craindre le pire pour la récolte future. Pourtant, la vigne a montré sa résilience extraordinaire, allant puiser dans les profondeurs des sous-sols une fraîcheur insoupçonnée. Heureusement, quelques averses d'orages de montagne, survenues au cours du mois d'août, ont changé la physionomie du millésime. Elles ont desserré l'étau sur les vignes. Les raisins ont un peu grossi et les maturités ont bien abouti.

Au final, les raisins affichaient de la densité, de belles concentrations mais aussi cette indispensable acidité qui donne au final l'équilibre et la buvabilité que Manu Venturi recherche. Pour ses blancs, il privilégie des cuves béton, pendant la vinification, puis des œufs en béton pour l'élevage, pendant 10 mois : des contenants qui permettent de préserver de la fraîcheur tout en laissant le vin se nourrir de ses lies.

Traditionnellement, Le Clos (qui existe également dans une version aux élevages prolongés, IP) offre un profil aromatique jaillissant et plutôt riche. Ce superbe 2022 exhale des parfums purs et toniques de fruits blancs acidulés, entre pomme Granny ou Reinette, pêche de vigne et fruit de la passion. Malgré la chaleur du millésime, l'atmosphère se fait ici fraîche et printanière, autour de petites fleurs blanches juste écloses, d'acacia et de fleurs d'oranger, de notes anisées de badiane ou de fenouil. Quelques agrumes délicats sont au soutien, entre citron vert et clémentine, avant de laisser s'échapper des parfums plus épicées évoquant le maquis environnant : on pense à l'immortelle et ses nuances rappelant le curry. On revient ensuite à des notes citronnées de verveine ou de mélisse. On perçoit même une lointaine touche mentholée. C'est un régal !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le plaisir ne faiblit pas en bouche. : le jus se montre à la fois charmeur et souple, animé d'une trame épicée assez intense. Pommes, poires et kiwi sont relevés de notes stimulantes de poivre vert. Une fine amertume herbacée contribue à maintenir une sensation de fraîcheur et d'énergie : on pense à des feuilles de laurier juste cueillies, à l'ortie, à une olive verte et à une nuance de citronnelle. On s'imagine déjà dégustant friture d'éperlans, beignets de calmar à la Romaine, tempuras de langoustines ou rougets grillés à la tapenade verte, accompagnés de tomates cerises et courgettes au four.

Complet, droit et parfaitement équilibré, ce Clos 2022 nous fait entrer par la grande porte dans la galaxie des blancs signés Manu Venturi.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Pur et tonique : pomme Granny ou Reinette, pêche de vigne, fruit de la passion, fleurs d'acacia, fleurs d'oranger, badiane, citron vert, clémentine, immortelle, verveine, mélisse, touche mentholée.

Bouche : Jus charmeur et souple, animé d'une trame épicée assez intense. Pommes, poires et kiwi relevés de poivre vert, fine amertume herbacée (feuilles de laurier, ortie, olive verte, citronnelle) contribue à une sensation de fraîcheur et d'énergie.

Accords mets-vins : Friture d'éperlans, beignets de calmar à la Romaine, tempuras de langoustines ou rougets grillés à la tapenade verte, accompagnés de tomates cerises et courgettes au four.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Vermentinu

Culture : Biodynamique