

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2016 - blanc



Avec ce vin exclusivement issu de vermentino, on est immédiatement séduit par le style Abbatucci : un festival d'arômes évoquant le sud et le soleil, qui se livrent progressivement, au service d'un jus généreux et dense, mais parfaitement équilibré et maintenant une belle fraîcheur désaltérante.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années et plus, implantées sur des sols et sous-sols de granites décomposés. L'exposition au Nord protège le vermentino des trop fortes chaleurs et d'éventuels excès de maturité.

L'application des principes de la bio-dynamie puis le tri rigoureux des raisins au moment de la récolte limitent considérablement les rendements, le plus souvent inférieur à 25 hectolitres l'hectare. Le prix à payer pour obtenir un vin d'une telle profondeur aromatique...

Après un élevage en cuve, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mis en bouteille, pendant quelques mois, la cuvée Faustine délivre aujourd'hui un nez particulièrement châtoyant, d'une belle maturité, évoquant bien sûr les parfums du Sud : anis, menthe, bergamote, pomme de pin, romarin et miel de lavande. On se rend compte ici à quel point le vermentino exhale la Méditerranée.

En bouche, ce Faustine 2016 renoue avec un style assez plantureux, charnu, et cette délicieuse impression de croquer dans le fruit, entre raisin, pêche de vigne et poire Comice. Le sol, quant à lui donne, au vin sa fluidité et son élégante trame minérale, soulignée par quelques notes poivrées, voire légèrement pimenté.

Ce vin lumineux, qui amène le soleil dans le verre, nous donne immédiatement envie de prendre l'apéritif avec des amis, en évoquant souvenirs ou projets de vacances estivales, ou bien de s'installer à table pour déguster un taboulé ou un filet de rouget accompagné d'un tian de légumes... On se régale déjà.

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Très méditerranéen : anis, menthe, bergamote, pomme de pin, romarin, et miel de lavande. Notes poivrées. Raisin, pêche de vigne et poire Comice.

Bouche : Plantureuse et charnue, on croque dans le fruit : poire, pomme reinette, pêche. Très lumineux dans sa finale, accents salins et légèrement pimenté.

Accords mets-vins : Taboulé.
Effiloché d'araignée de mer ou de tourteau. Filet de rouget ou de dorade et tian de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 3 ou 4 ans.

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique