

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2020 - blanc



Avec son empreinte minérale aux accents fumés et terpéniques rappelant de grands rieslings sur schistes, la sensualité gourmande de son cœur de fruits jaunes et de mangue, ses notes végétales intrigantes rappelant romarin, fenouil et sauge, mais aussi cette énergie interne que les saveurs d'écorce d'agrumes soulignent parfaitement, il vous sera bien difficile de situer ce prodigieux Chiesa Nera sur la carte des vignobles, si vous vous amusez à le goûter à l'aveugle.

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, mêle vermentinu, genovese et biancu gentile. A micoteau, 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 a passé 24 mois, avant de finir de s'harmoniser, en masse, pendant 6 mois supplémentaires.

Ce millésime 2020 ne fut pas facile à la vigne, entre un printemps assez pluvieux marqué par une pression importante et inhabituelle des maladies cryptogamiques, puis un été très sec, ayant parfois entraîné des ralentissements voire des blocages de maturité. Au final, Manu et ses équipes ont ramassé des raisins expressifs, ayant conservé une fraîcheur omniprésente, garantie de beaux équilibres dans les vins.

Equilibre et harmonie, c'est bien ce que l'on ressent immédiatement à la dégustation, tout comme l'empreinte minérale qui semble jaillir du verre, avec ses accents fumés et terpéniques rappelant quelques grands rieslings issus de terroirs de schistes. Nous en sommes pourtant loin, mais c'est bien là toute la magie et la puissance d'évocation des grands vins, ceux qui nous font voyager dans des pays rêvés, mystérieux. L'évocation d'un sol pierreux est bientôt rejointe par des notes énergisantes d'écorce d'orange, de mandarine et de citron confit. Progressivement, le maquis semble reprendre ses droits, apportant son lot de nuances végétales, évoquant les herbes aromatiques et les épices : on pense au romarin, au fenouil sauvage, à la sauge mais aussi à la graine de coriandre et au poivre blanc.

Le fruit resplendit, un fruit estival gorgé de sucs, autour de la pêche, de l'abricot et d'un soupçon de mangue. On croit même deviner une once de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruit de la passion, sur un registre acidulé qui s'équilibre avec la douceur du miel et des fleurs jaunes. Expressif et particulièrement élégant, le bouquet nous enchante.

La classe et la qualité des équilibres de ce Chiesa Nera rejaillissent tout autant dans une bouche ample, juteuse et pure. L'équilibre entre densité charnue et sensation de fraîcheur et d'énergie est absolument remarquable. De fins amers de zeste d'agrumes, poivre vert et bâton de réglisse dynamisent le milieu de bouche. La finale se prolonge de longues secondes, animée d'une vibration pierreuse électrisante. Un très grand vin de garde et de gastronomie qui vous réglera sur un ragoût de langouste, un peu relevé, dans un esprit caraïbéen. Autre option : un mijoté de queue de lotte au safran ou un tajine de poissons.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillant

Nez : Expressif et élégant : accents fumés et terpéniques, sol pierreux, écorces d'orange, mandarine, citron confit, romarin, fenouil sauvage, sauge, graine de coriandre, poivre blanc, pêche, abricot, mangue, fruit de la passion, miel, fleurs jaunes.

Bouche : Ample, juteuse et très pure. L'équilibre entre densité charnue et sensation de fraîcheur, d'énergie, est absolument remarquable, fins amers dynamisant le milieu de bouche. Longue finale animée d'une vibration pierreuse électrisante.

Accords mets-vins : Sur un ragoût de langouste, un peu relevé, dans un esprit caraïbéen. Autre option : un mijoté de queue de lotte au safran ou un tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu, genovese, biancu gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique