

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Altare Blanc - 2021 - blanc



Altare est une des deux grandes cuvées parcellaires qui ont fait, en quelques années, la réputation exceptionnelle des blancs du Clos Venturi. Recherchée par de nombreux amateurs avisés, bien au-delà des rivages corses, la Revue du Vin de France n'hésite pas à la comparer à « un grand cru bourguignon »... Excusez du peu !

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 béton.

Découvert au domaine en mai dernier, puis regoûté cet hiver, le résultat nous a franchement bluffé par sa profondeur incroyable, sa complexité aromatique et la qualité de ses équilibres. Dès le premier nez, on pénètre dans un verger ployant sous les fruits mûrs et juteux : on reconnaît la poire, la pêche, la prune jaune, la pomme ou l'abricot. Une touche un peu plus exotique et tout aussi gourmande d'ananas et de melon précède un deuxième rideau plus floral. Une floralité suave et miellée évoquant fleurs jaunes, lavande et violette, complétées de quelques touches épicées d'anis et de gingembre confit. Au fil de l'aération, l'énergie des agrumes s'affirme, sur des notes fringantes de citron vert, de pamplemousse, d'orange et même de bergamote. Des nuances herbacées, aux accents mentholés, évoquent le réveil du maquis au printemps, mais aussi les feuilles d'eucalyptus. La palette aromatique n'en finit pas de se renouveler, pour un plaisir toujours plus intense.

En bouche, le jus offre une matière généreuse, souple et fuselée. On retrouve nos fruits blancs et jaunes confits, relevés de fins amers évoquant l'amaro italien, les zestes d'agrumes et de nombreuses épices, autour du gingembre, de la citronnelle, de la cardamome, de la baie de genièvre et d'une pointe électrisante de wasabi. La finale, intense et très longue, finit de nous mener vers une sensation de plénitude que l'on n'a

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aucune envie de quitter !

Un grand vin profond et singulier, clairement taillé pour la table. Il sera aussi à l'aise sur un vitello tonnato, des saltimboccas alla romana, que sur des calamars farcis, un bar au fenouil et artichauts, une queue de lotte à la vénitienne ou des linguine à la langouste relevées d'une sauce légèrement pimentée.

Grand vin !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Altare Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et intense : poire, pêche, prune jaune, pomme jaune, abricot, ananas, melon, fleurs jaunes, lavande, violette, anis, gingembre confit, citron vert, pamplemousse, orange, bergamote, maquis printanier, eucalyptus.

Bouche : Matière généreuse, mais souple et fuselée, fruits blancs et jaunes confits relevés de fins amers et de nombreuses épices. Finale, intense, très longue, finit de nous mener vers une sensation de plénitude.

Accords mets-vins : Sur un vitello tonnato, des saltimboccas alla romana, que sur des calamars farcis, un bar au fenouil et artichauts, une queue de lotte à la vénitienne ou des linguine à la langouste relevées d'une sauce légèrement pimentée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

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

Culture : Biologique et bio-dynamique