

Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - 2021 - blanc



Jean-Charles Abbatucci nous a confié, sur ce rare et tardif millésime 2021, quelques bouteilles de ce petit bijou, produit uniquement lorsque les conditions de maturité et d'équilibre naturel du raisin le permettent : une fine bulle élégante et expressive qui met à l'honneur de bien belle façon un de ses cépages fétiches, le barbarossa.

Pour cet Extra-Brut, élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle, Jean-Charles sélectionne des terroirs d'arènes granitiques sensiblement plus frais, exposés au Nord-Ouest, qui garantissent une maturité plus lente du barbarossa et, bien sûr, la préservation d'une acidité suffisante. N'oublions pas que chez Abbatucci, les artifices de vinification n'ont pas leur place : c'est à la vigne que les bons équilibres se font.

Après un pressurage délicat en vendange entière et un débourbage naturel, pendant 48 heures environ, le jus est vinifié dans deux petits foudres. Il reste en élevage sur lies pendant 4 à 5 mois. Après sa mise en bouteille et la prise de mousse, cet Extra-Brut issu de la petite récolte 2021 a ensuite passé 30 mois à tranquillement vieillir sur lattes.

Dès le premier nez, le charme opère : séductrice et raffinée, cette cuvée Empire exhale des parfums de pomme, d'abricot et de pêche compotés, de pâte d'amande, de jaune d'œuf battu et de baguette croustillante, de miel d'acacia et de chèvrefeuille. Une subtile touche torréfiée évoque la noisette grillée. Au fil de l'aération, la farandole aromatique grandit encore : on distingue maintenant des notes de grenade et de baies rouges acidulées, une touche d'ananas et de mangue séchés, le zeste d'orange, la vanille et la noix de muscade, ainsi que quelques herbes fines, aux accents anisés. On aime l'élégance toute naturelle avec laquelle cet Extra-Brut déploie ses charmes.

En bouche, la bulle est fine et légère : elle s'immisce dans un beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne, de l'orange et de la pêche blanche. On pense aussi à un yogourt bien frais à la pomme et au kiwi. Là encore, une touche herbacée apporte une agréable sensation de légèreté et de fraîcheur, avec ses évocations d'aneth ou de coriandre. Le fruit ne cesse de faire des allers-retours, toujours aussi expressif, toujours aussi fringant, entre fruits blancs et fruits jaunes. La tension est juste, jusqu'à cette stimulante finale sapide et citronnée.

Aussi à l'aise pour un apéritif dînatoire qu'à table, ce singulier et délicieux Extra-Brut Empire vous régalerà sur des toasts de poisson fumé, un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

carpaccio de veau, un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou encore une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons. En dessert, optez pour une pavlova aux fruits rouges, un clafoutis à l'abricot ou un gâteau à l'ananas. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Attention : c'est une production confidentielle que les amateurs s'arrachent, ne tardez pas !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, très fines bulles

Nez : séducteur, raffiné : pomme, abricot et pêche compotés, pâte d'amande, jaune d'œuf battu, baguette croustillante, miel d'acacia, de chèvrefeuille, noisette grillée, grenade, baies rouges acidulées, ananas et mangue séchés, zeste d'orange, vanille, muscade

Bouche : bulles fines et légères, beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne et de la pêche blanche, d'un yogourt à la pomme et au kiwi, herbes fraîches (aneth, coriandre). Superbe tension, finale sapide et citronnée.

Accords mets-vins : sur des toasts de poisson fumé, un carpaccio de veau, un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons. En dessert, une pavlova aux fruits rouges, un clafoutis à l'abricot ou un gâteau à l'ananas.



Conseils de service

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

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique