

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2021 - 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 parfums de maquis, 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 mi-coteau, 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 fidèle pour ses blancs aux grands œufs en béton, le vin y passe environ 24 mois, avant de finir de s'harmoniser, en masse, pendant quelques mois supplémentaires.

La robe scintille dans le verre, d'un jaune éclatant aux reflets vert clair. Dès l'ouverture, le vin raconte son histoire, celle des grands cépages blancs corses et de son terroir d'altitude. Son profil aromatique est atypique : une énergie minérale puissante, entre effluves terpéniques et schistes structurants, s'impose comme un premier rempart. Puis viennent des notes exotiques gourmandes de mangue mûre et de fruit de la passion. Après quelques minutes, Chiesa Nera dévoile des nuances plus subtiles en toile de fond, autour du jus de citron vert, du zeste de clémentine et de l'orange sanguine. Un vin trépidant, aux multiples facettes, dont on ressent la puissance tellurique.

La bouche déborde d'énergie, et l'on se laisse porter par ce vin de grande envergure. Dès l'attaque, il impose sa matière, dotée d'une dimension minérale saisissante. Pierres frottées, notes fumées et touches empyreumatiques évoquant aussi bien la roche chauffée par le soleil qu'un feu de brindilles l'accompagnent dans son expansion séveuse. On aime son caractère à la fois juvénile et maîtrisé. Le milieu de bouche révèle des nuances fruitées de pêche blanche et d'abricot, subtilement mises en valeur par un bouquet d'iris et de miel de bruyère. Alors que l'on pourrait croire le festival terminé, une acidité fougueuse prolonge l'expérience, ouvrant la voie à des notes fraîches de verveine, d'anis étoilé

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et de romarin. La persistance en bouche est tout bonnement exceptionnelle.

Osons des plats à la hauteur du vin : un Saint-Pierre vapeur parfumé au poivre mentholé, asperges vertes croquantes et râpée de truffe noire, arrosé d'un jus d'asperge et truffe. Le bar s'accordera aussi parfaitement, travaillé autour du chorizo et d'une purée de carottes aux agrumes. Quelques années en cave renforceront encore son amplitude et sa complexité. Il s'associera alors à merveille avec une poitrine de porc croustillante, chutney d'oignon rouge et jus réglissé.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Chiesa Nera Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillant

Nez : profil aromatique atypique : énergie minérale puissante entre effluves terpéniques et schistes structurants, notes gourmandes de mangue mûre et fruit de la passion, nuances plus subtiles de jus de citron vert, zeste de clémentine et d'orange sanguine.

Bouche : énergique, dimension minérale saisissante (pierres frottées, notes fumées et empyreumatiques), à la fois juvénile et maîtrisée. Pêche blanche, abricot, iris, miel de bruyère, verveine, anis étoilé, romarin. Persistance exceptionnelle.

Accords mets-vins : Saint-Pierre vapeur au poivre mentholé, asperges vertes et râpée de truffe noire, et jus d'asperge et truffe. Bar travaillé autour du chorizo et d'une purée de carottes aux agrumes. Plus tard poitrine de porc croustillante, chutney d'oignon rouge ...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

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