

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2023 - blanc



Cette cuvée est née avec le millésime 2005, année de l'arrivée de Manu au domaine, pour travailler au côté de son père. Ce pur vermentinu est issu d'une sélection de vignes occupant plutôt la partie basse de la colline qui s'élève au cœur du vignoble du Clos Venturi, dans ce véritable écosystème où la vigne et le maquis semblent dialoguer sans cesse.

Les vignes s'appuient sur des sols de grès et de sables plus ou moins agglomérés. L'exposition au Sud et Sud-Est garantit un très bon ensoleillement. La qualité et la précision exceptionnelle du travail à la vigne, tout comme l'influence des pratiques biodynamiques, permettent à la plante de s'épanouir dans des conditions de plus en plus extrêmes ces dernières années.

Après une année 2022 marquée par des records de sécheresse, 2023, bien qu'offrant également un profil solaire, fut bien moins extrême et plus nuancée, avec des maturités sensiblement plus tardives. Une année que de nombreux vignerons corses n'hésitaient pas à qualifier de « bénie des Dieux »... Après un printemps plutôt sec et lumineux, qui a permis à la floraison de se dérouler dans d'excellentes conditions, de bonnes pluies ont arrosé les vignes au mois de juin. Si elles ont entraîné une certaine pression du mildiou, elles ont surtout permis d'emmagasiner des réserves hydriques indispensables pour permettre aux raisins de grossir et de mûrir régulièrement. En outre, un léger rafraîchissement fin juillet et début août a permis aux maturités de ralentir un peu leur rythme, et aux acidités de ne pas diminuer trop rapidement. Si bien que les vendanges, pour les blancs, se sont déroulées avec une bonne dizaine de jours de décalage par rapport à l'année précédente.

Au final, les raisins, mûrs et juteux, affichaient de belles concentrations mais aussi cette indispensable acidité, cette énergie qui donne au final l'équilibre et la buvabilité que Manu Venturi recherche. Pour ses blancs, il privilégie des cuves béton, pendant la vinification, puis des œufs en béton pour l'élevage, pendant 10 mois : des contenants qui permettent de préserver de la fraîcheur tout en laissant le vin se nourrir de ses lies.

Traditionnellement, Le Clos (qui existe également dans une version aux élevages prolongés, IP) offre un profil aromatique riche, jaillissant. En 2023, gourmandise et sensualité se parent cependant d'un supplément de finesse, d'élégance raffinée aux subtils accents floraux et miellés. C'est tout bonnement superbe. Le nez s'ouvre sur un pas de deux virevoltant entre fruits blancs et fleurs printanières. On passe allégrement des parfums de poire juteuse et de pêche aux fleurs de citronnier, d'oranger et d'amandier, au muguet et aux primevères. Plus il s'aère, plus le bouquet gagne en profondeur et en volupté : on pense maintenant à des paysages

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plus méditerranéens, avec leurs bougainvilliers en fleurs en été et les mimosas en hiver, leurs champs de lavande et le miel à venir. Une note de beurre frais renforce la gourmandise du propos, tout comme quelques nuances d'immortelle, avec cette touche rappelant le curry, tandis que des parfums d'orange bien mûre, de clémentine et de citron vert préserve cette sensation d'énergie, de dynamisme qui ne quitte pas le vin un instant.

Le plaisir monte encore d'un cran dans une bouche charnue et généreuse, gorgée d'un fruit juteux, expressif, évoquant cette fois la poire, le fruit de la passion, la goyave, mais aussi la mangue et la nectarine. L'acidité est parfaitement dosée, animant le milieu de bouche aux saveurs de pulpe d'orange sanguine et de clémentine. Autant de fruits relevés d'une touche poivrée aux accents mentholés, rappelant les baies de Sichuan. On pense aussi aux graines de moutarde. C'est à la fois puissant, très concentré et tonique : le potentiel de garde est évident. Comptez trois ans au minimum pour que ce superbe Clos Venturi se délie progressivement pour mieux vous régaler sur une daurade ou un loup cuit au four, accompagné d'un tian de légumes au thym frais. Un tajine de poissons aux olives et citron confit devrait également vous régaler. Autre option évidente : une traditionnelle bouillabaisse, bien safranée !

Ce Clos Blanc 2023 nous fait entrer par la grande porte dans la galaxie des fabuleux blancs signés Manu Venturi.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gourmand, sensuel et fin : poire, pêche, fleurs de citronnier, d'oranger, d'amandier, muguet, primevères, bougainvilliers et mimosas en fleurs, champs et miel de lavande, beurre frais, immortelle, curry, orange mûre, clémentine, citron vert.

Bouche : charnue et généreuse, poire, fruit de la passion, goyave, mangue, nectarine. L'acidité parfaitement dosée, animant le milieu de bouche (pulpe d'orange sanguine, clémentine), poivre Sichuan, graines de moutarde. Un vin puissant, très concentré et tonique.

Accords mets-vins : dans 3 ans, sur une daurade ou un loup cuit au four, accompagné d'un tian de légumes au thym frais. Un tajine de poissons aux olives et citron confit. Autre option évidente : une traditionnelle bouillabaisse, bien safranée !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Vermentinu

Culture : Biodynamique