

Domaine Vico - Les Parcelles "A Mina" Blanc - 2021 - blanc



L'histoire de la cuvée A Mina s'inscrit dans celle d'un domaine hors norme. Le Domaine Vico, l'un des plus anciens de Corse, voit le jour en 1901 sous l'impulsion de Jean Vico, convaincu du potentiel de ses terroirs pour l'élaboration de grands vins. Implanté sur un chaos géologique à près de 400 mètres d'altitude et entouré de montagnes, il acquiert une belle renommée dans les années 1960 avant de tomber peu à peu dans l'oubli.

En 1986, la famille Venturi reprend le domaine et entreprend un travail titanesque pour lui redonner son éclat. Situé au cœur de la Corse, à la croisée des routes de Bastia, Ajaccio et Calvi, le vignoble bénéficie d'un environnement exceptionnel.

Sous l'impulsion de Manu Venturi et de son père, la propriété est conduite vers une viticulture exigeante, bannissant herbicides et insecticides depuis plus de 15 ans. Cette démarche trouve son aboutissement avec la conversion en biodynamie en 2020.

La cuvée A Mina doit son nom à son lieu de naissance, un terroir tout à fait hors du commun. La parcelle de vermentinu est en effet implantée sur l'ancienne mine de cuivre de Ponte-Leccia. La vigne, plantée en 1982, s'épanouit sur un coteau exposé sud-est, composé de schistes bleus et de basaltes particulièrement riches en cuivre (et en oxydes de fer). Cette singularité confère au vin une sensation minérale intense et une texture à la fois pierreuse et tonique en bouche.

La récolte est manuelle puis les vinifications et l'élevage se font en œuf béton, préservant l'expression du terroir. Après cette phase, le vin bénéficie d'un temps de repos en bouteille, avant d'être commercialisé. Au total, 30 mois sont nécessaires pour offrir ce vermentinu de longue garde.

Aussi imposant que les paysages grandioses qui entourent le domaine, le nez de ce vin dévoile une sorte de force tranquille. D'abord voilé par une rafraîchissante brume matinale, il exhale des arômes de craie, de pierre-ponce et d'herbes mouillées qui intriguent et captivent. Puis, à mesure que le jour se lève, le tableau s'éclaircit et laisse éclore des notes lumineuses d'orange, de coing et d'eau de rose. Peu à peu, elles nous enveloppent, se dévoilant avec délicatesse. La chaleur du terroir insufflé des accents gourmands d'ananas rôti, tandis que des touches de bâton de réglisse et d'anis apportent une profondeur subtile. Des parfums d'acacia et de verveine ajoutent une nuance florale et citronnée à ce nez qui ne

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cesse d'évoluer.

Dès l'attaque, la texture dense et soyeuse évoque un miel de tilleul, offrant une sensation réconfortante. Une pointe d'agrumes, autour du kumquat, de la clémentine et de l'orange sanguine, insuffle une acidité vive et juteuse, équilibrant la puissance du vin. En milieu de bouche, la fraîcheur s'intensifie avec une amertume salivante et des nuances de maquis, entre fleur de népita, origan et menthe sauvage. La finale, longue et vibrante, s'étire sur des accents épicés et chaleureux, convoquant alcool de myrte et piment d'Espelette. Ce vin, issu d'un terroir de caractère, gagnera en sagesse et en complexité après quelques années en cave, révélant alors toute son envergure.

Des verres plutôt larges ainsi qu'une température de service comprise entre 10 et 12 °C seront de mise pour ce vin de gastronomie. Il s'appréciera parfaitement autour d'un plat favorisant des saveurs umami, comme une échine de porc aux échalotes confites, déglacée à la sauce soja et accompagnée de morilles blanches juste snackées. On pourra également le déguster avec quelque chose de plus estival et frais, tel qu'une salade croquante assaisonnée d'une vinaigrette au curry, agrémentée de tomate corse et de grenade givrée.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vico - Les Parcellaires "A Mina" Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : à la force tranquille :
rafraîchissante brume matinale, craie,
pierre-ponce, herbes mouillées,
orange, coing, eau de rose, ananas
rôti, bâton de réglisse, anis, acacia,
verveine.

Bouche : texture dense, soyeuse
(miel de tilleul), acidité vive et juteuse
(kumquat, clémentine, orange
sanguine), amertume salivante et
nuances de maquis (fleur de népita,
origan, menthe sauvage). Longue
finale vibrante sur des accents épicés
et chaleureux.

Accords mets-vins : échine de porc
aux échalotes confites, déglacée à la
sauce soja et accompagnée de
morilles blanches juste snackées. Une
salade croquante assaisonnée d'une
vinaigrette au curry, agrémentée de
tomme corse et de grenade givrée.



Conseils de service

À consommer :
entre aujourd'hui et 2040

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : carafage recommandé
(1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : vermentinu

Culture : biodynamique