

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Blanc - 2022 - blanc



Véritable colonne vertébrale des blancs du Domaine, cette cuvée est elle aussi le fruit d'un travail poussé et précis de discrimination parcellaire. Souhaitant qu'elle reflète l'identité profonde du vermentinu sur ces terroirs d'arènes granitiques du Sud de la vallée de Taravo, tout en restant accessible même dans sa jeunesse, Gérard assemble les raisins de deux vignes sélectionnées avec la plus grande attention.

La première occupe le bas de la parcelle d'où provient également la célèbre cuvée « Granit » : ici, les pieds de vermentinu sont un peu plus abrités des vents marins et les sols sèchent moins vite, du fait de la présence de sources souterraines. La vigne y est naturellement un peu plus productive et précoce. La seconde est une vigne d'une douzaine d'années, replantée par Gérard, sur des sols profonds et sableux, qui donnent au vin cette structure à la fois dense, fuselée et saline.

Côté vinification et élevage, Gérard joue la carte de la sobriété, confiant dans l'éclat et le relief naturel de son raisin, en utilisant exclusivement des demi-muids.

Dès le premier nez, qui se libère après une agitation souple, des effluves fruitées très pures s'élèvent en fines volutes, autour de la poire, de la pêche blanche, d'un citron jaune bien mûr (on pense au citron de Menton) et d'une touche de fruit de la passion. Le jus est à la fois incisif et ample renvoyant inlassablement vers des notes d'agrumes mûrs, rafraîchies d'une touche anisée et de douces notes florales, autour de l'œillet blanc, du genêt, du jasmin et du chèvrefeuille. Le sol s'exprime maintenant davantage et délivre quelques notes fumées de silex frotté, complétées d'un peu de baie de genièvre, adoucies par le beurre frais et le lait d'amande. C'est précis, complet et franchement enthousiasmant.

On retrouve en bouche ces nuances fraîches et lumineuses d'anis, recouvertes d'un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. La matière, ample en entame, possède un très joli grain. Une onde charmeuse de notes vanillées et de fruits à chair blanche affleure en milieu de bouche. Le jus finit par libérer quelques amers subtils et une expression saline salivante. C'est fluide, délicat et cossu à la fois : les équilibres sont parfaits.

Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé sont autant de mets qui donneront à ce noble vermentinu de Vaccelli l'occasion de briller à table. Assurément un grand vin qui annonce un été radieux.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : pur, frais et gourmand : poire, pêche blanche, citron de Menton, fruit de la passion, agrumes mûrs, œillet blanc, genêt, jasmin, chèvrefeuille, silex frotté, baie de genièvre, beurre frais, lait d'amande.

Bouche : nuances fraîches et lumineuses d'anis, et un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. Matière ample en entame, au très joli grain. Notes vanillées et de fruits à chair blanche. Finale entre amers subtils et expression saline salivante.

Accords mets-vins : Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé sont autant de mets qui donneront à ce noble vermentinu de Vaccelli l'occasion de briller à table.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique