# Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2022 - blanc




A travers Aja Donica, Gérard Courrège explore et sublime la facette la plus minérale et pierreuse des terroirs du Domaine. Il se concentre ici sur des micro-parcelles où les vieux pieds de grenache et d'alicante, plantés en 1968, ont été surgreffés de sélections massales de vermentinu : elles partagent la particularité d'avoir très peu de sol. Arènes granitiques sableuses et argiles fines se mêlent sur 40 à 50 centimètres seulement avant de laisser place à la roche-mère.

Le raisin se charge d'une empreinte minérale, saline, qui structure cette cuvée à l'élan incomparable : intense, mais toujours parfaitement harmonieuse, elle ne manque pas pour autant de chair fruitée, de charme et de sensualité. C'est tout bonnement irrésistible !

Le premier nez nous plonge dans une atmosphère tendre et poétique, habitée par la douceur gourmande d'un fruit parfaitement mûr et d'enveloppantes notes de miel d'acacia et d'essence de fleurs blanches. On se régale de volutes sensuelles évoquant les noisettes et la pâte d'amande, la poire Passe-Crassane et la purée de pomme, mais aussi la confiture d'abricot, le coulis d'ananas, la marmelade à l'orange. Une touche plus lactée rappelle le chocolat blanc, la crème fouettée ou le beurre manié. A l'aération prolongée, le bouquet gagne en fraîcheur et en énergie : une note anisée de fenouil sauvage et quelques clous de girofle précèdent de délicats agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, et un peu de coing. L'empreinte minérale s'affirme sur une note fumée.

La bouche, ample et souple, déploie une superbe sensation de fraîcheur qui envahit rapidement le palais. La matière s'anime, portée par des notes anisées et une touche de livèche. Les fruits blancs s'entremêlent à la clémentine et à l'orange. La prune jaune et le coing sont relevés de saveurs dynamisantes de verveine, de sauge et de poivre citronné. C'est absolument succulent. La matière parfaitement svelte, élancée, charrie quelques notes gourmandes de frangipane. On perçoit en finale une dimension saline ainsi qu'une acidité scintillante qui fait chanter le fruit et la roche. Elle contribue à cette impression de fraîcheur et d'énergie qui se dégage en permanence de l'Aja Donica.

Ce monument d'élégance et d'harmonie nous conduit tout droit vers un sentiment de plénitude.

Taillé pour la table lui aussi, il brillera, jeune, sur un merlu en gravlax, un ceviche de dorade ou des gambas grillées sur la braise relevées d'un peu

de piment d'Espelette et de poivre Sichuan. Dans trois à cinq ans, misez sur une bouillabaisse corse de poissons et moules, ou un mijoté de lotte au safran. Autres options, un cabillaud rôti accompagné d’un wok de légumes à l’huile de sésame ou des cannellonis aux courgettes, épinards et brocciu frais.

**© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2022 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune doré

**Nez :** complexe : miel d'acacia, fleurs blanches, noisette, pâte d'amande, poire Passe-Crassane, purée de pomme, confiture d'abricot, coulis d'ananas, marmelade à l'orange, chocolat blanc, crème fouettée, beurre manié, fenouil, clou de girofle, agrumes.

**Bouche :** ample et souple, superbe sensation de fraîcheur. Matière animée portée par des notes anisées, de livèche. Fruits blancs, clémentine, orange, prune jaune, coing, verveine, sauge, poivre citronné, frangipane. Finale saline à l'acidité scintillante.

**Accords mets-vins :** jeune, merlu en gravlax, ceviche de dorade, gambas grillées sur la braise au piment d'Espelette, poivre Sichuan. Dans 3-5 ans, bouillabaisse corse de poissons et moules, mijoté de lotte au safran, cabillaud rôti et un wok de légumes à l'huile de sésame.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Ajaccio

**Cépage :** Vermentinu

**Culture :** Biologique