Domaine de Vaccelli - Jeroboam Vaccelli Blanc - 2021 - 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 dizaine 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 jour 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, c'est bien la sensualité et la gourmandise fruitée qui imprègnent l'atmosphère. Les notes d'amande, de noisette, de champs de blé au cœur de l'été et de miel de bruyère précèdent un cortège de fruits mûrs voire confits, particulièrement charmeurs et expressifs. On pense à une confiture de pêche et d'abricot, à des pâtes de fruits artisanales à l'orange, à un coulis de mangue ou une compote de pomme, à une gelée de mirabelle ou de prune Reine-Claude. Quelques épices douces s'affirment maintenant, caressantes, autour du curcuma, de la cannelle et d'une subtile touche vanillée. Une note anisée de fenouil vient faire souffler une brise fraîche au-dessus du verre. Autant de parfums qui nous ouvrent l'appétit.

En bouche, le vin se montre tout aussi nourrissant. Il déploie une matière ample et souple, et même glycérinée, qui nous rappellerait presque quelques marsannes du côté de l'Hermitage ! Les saveurs suaves de la poire Williams, de la compote de coing, de l'abricot confit se mêlent à des notes plus stimulantes, toniques, de citron confit, de marmelade à l'orange amère, de mandarine et de kumquat. La finale, longue et puissante, finit de nous donner une furieuse envie de nous attabler. On pense à un tajine de poissons, un loup au fenouil et pastis, un quasi de veau à la sauge accompagné d'une polenta crémeuse au parmesan, mais aussi, dans quelques années, à une traditionnelle bouillabaisse

marseillaise. Autre option, quelques pâtes fourrées aux cèpes...

Ce Vaccelli blanc annonce un été radieux et gourmand !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Jeroboam Vaccelli Blanc - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Sensuel, gourmand : amande, noisette, champs de blé, miel de bruyère, confiture de pêche, d'abricot, pâtes de fruits à l'orange, coulis de mangue, compote de pomme, gelée de mirabelle ou de prune Reine-Claude, curcuma, cannelle, touche vanillée, fenouil.

Bouche : Ample et souple, presque glycérinée. Saveurs suaves (poire Williams, compote de coing, abricot confit), notes plus stimulantes, toniques, de citron confit, marmelade à l'orange amère, de mandarine et de kumquat. Finale, longue et puissante.

Accords mets-vins : Tajine de poissons, un loup au fenouil et pastis, un quasi de veau à la sauge accompagné d'une polenta crémeuse au parmesan. Dans quelques années, à une traditionnelle bouillabaisse marseillaise, quelques pâtes fourrées aux cèpes…

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique