Domaine de Vaccelli - Jeroboam Vaccelli Blanc - 2015 - blanc - 150 cl



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'arène 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, qui se libère après une agitation souple, on retrouve ces parfums terpéniques, aux accents pétrolés, qui font le pont entre le vermentinu et son lointain cousin plus septentrional, le riesling. Des effluves fruités très pures s'élèvent ensuite en fines volutes, autour de la poire, d'une pomme légèrement caramélisée, d'un citron jaune bien mûr et du fruit de la passion. Le jus est à la fois incisif et ample renvoyant inlassablement vers des notes d'agrumes confits, rafraîchies d'une touche anisée et de douces notes florales et miellées, autour de l'œillet blanc, du jasmin et du chèvrefeuille. Le sol s'exprime maintenant davantage et délivre quelques notes fumées de silex frotté. C'est droit et parfaitement enchanteur.

On retrouve en bouche ces nuances fraîches et lumineuses d'anis et de sauge, recouvertes d'un mince voile 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. Un grand blanc de gastronomie qui, à 10 ans d'âge, n'a absolument rien perdu de son éclat et a encore gagné en complexité.

Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé ou

encore une bouillabaisse 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.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Jeroboam Vaccelli Blanc - 2015 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets dorés

Nez : Ample et incisif : une touche terpénique, pétrolée, poire, melon, citron jaune bien mûr et pêche blanche, une touche anisée, de douces notes florales, autour de l'œillet blanc, du jasmin et du chèvrefeuille, miel, silex frotté

Bouche : Nuances fraîches d'anis et de feuilles de basilic, un mince voile chlorophyllien évoquant les herbes du maquis. La matière, ample en entame, possède un très joli grain. Des notes vanillées et de fruits à chair blanche. Fins amers à la relance

Accords mets-vins : Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé ou encore une bouillabaisse

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Principes biologiques