

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2024 - blanc



Un nouveau millésime brillant, offrant un éclat et une complexité aromatiques incomparables, à la hauteur de la réputation déjà exceptionnelle de cette cuvée, co-signée par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île. Ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir calcaire, longtemps oublié, du côté de Bonifacio.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole corse, Patrick et Yves nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'au milieu du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. Une culture peu à peu délaissée : selon l'historien de la viticulture, Fabien Gaveau, on perd même toute trace de la vigne aux alentours de 1874... L'apparition du phylloxera mais aussi les conditions climatiques difficiles dans cette région soumise aux tempêtes et aux vents marins ont progressivement conduit à privilégier d'autres secteurs soit mieux protégés, soit plus propices à une culture mécanisable, comme dans la plaine Orientale.

Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos, non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza. Nous sommes à quelques encablures de la Mer, sur le vignoble français le plus méridional !

Finalement rares dans le vignoble Corse, nous trouvons ici des sols minces et très calcaires, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce substrat va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée, effilée, et cette tension saline qui font la classe incomparable d'une cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble familial de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et biodynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et sans entrave du fruit et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce-dernier est assemblé avec bianco gentile, rimenese, genovese et carcahjolu biancu. Toujours à l'affût du moindre ajustement qui améliorera

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

encore l'identité et les équilibres de ce vin emblématique, Yves continue de faire évoluer l'encépagement : il a ainsi décidé en 2020 de surgreffer les pieds de biancu gentile par du riminese qui donne son meilleur sur ces sols calcaires du Clos de Tarra di Sognu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu au bouquet à la fois lumineux et frais, sensuel et gourmand, nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation. Il déploie ses charmes dans un mariage parfait de délicatesse et d'intensité : dès le premier nez, c'est une explosion de fruits estivaux, mûrs, pleins de sucs et d'énergie, autour de la pêche jaune, de la mirabelle, de l'abricot, de la banane, de la poire Williams mais aussi de la goyave, du melon de Cavaillon et d'une orange confite. La sensualité du propos est parfaitement soulignée par des notes de miel de fleurs jaunes ou de lavande, de berlingots au miel, de fleurs de bougainvilliers. La trame minérale effilée apporte une touche crayeuse, poudrée, évoquant la pierre concassée. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur gagne du terrain : on pense maintenant à l'empreinte anisée du fenouil frais, à la feuille de menthe ou d'eucalyptus. Quelques herbes séchées rappellent la présence du maquis, qui entoure les vignes, avant que le succulent parfum d'un feuilleté aux abricots ne nous replonge dans un univers de gourmandise, parfaitement assumée.

Comment résister à son toucher de bouche, à la fois dense, fuselé et souple. L'imbrication entre l'énergie des agrumes, qui s'installent maintenant au premier plan autour du pamplemousse et de l'orange, l'imprégnation épicée et empyreumatique venue des calcaires, aux accents de piment et de poivre Sichuan, et la gourmandise des fruits à noyau, abricot en tête, est absolument parfaite. Tout au long de la dégustation, on ne peut qu'admirer la parfaite maturité du fruit. La finale est superbe de précision : tendue, active, elle progresse pendant de longues secondes, portée par une salinité salivante, des tannins fermes et l'énergie des écorces d'agrumes complétées d'un peu de gingembre. La rémanence du fruit nous comble de bonheur : les saveurs de nectarine et de mirabelle tapissent le palais pendant de longues secondes. Quelle persistance !

Déjà impressionnant aujourd'hui, ce jeune vin gagnera encore en complexité et en profondeur après 5 ans de cave, ou plus. Vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aïoli. Bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent également tout indiquées.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir de Bonifacio, « le premier Grand Cru de Corse, régissant sans rival », pour reprendre les mots du célèbre Guide Bettane & Desseauve !...

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : complexe : pêche jaune, mirabelle, abricot, banane, poire Williams, goyave, melon de Cavaillon, orange confite, miel de fleurs jaunes ou de lavande, berlingots au miel, fleurs de bougainvilliers, pierre concassée, fenouil, menthe, herbes séchées ...

Bouche : toucher dense, fuselé et souple. Agrumes toniques, imprégnation épicée, empyreumatique (piment, poivre Sichuan), gourmandise des fruits à noyau. Finale tendue, active, à la salinité salivante, aux tannins fermes et l'énergie des agrumes et du gingembre.

Accords mets-vins : après 5 ans de cave, ou plus, vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aïoli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera nous paraissent tout indiquées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Cépage : Vermentinu, rimenese, genovese, carcahjolù biancu.

Culture : Biologique et biodynamique