

Domaine de Vaccelli - Jéroboam Vaccelli Rosé - 2023 - rosé



Une fois n'est pas coutume, nous ne résistons pas à nous autoriser un petit écart de conduite en teintant notre propos d'un peu de rose : disons-le tout net, ce Rosé signé Vaccelli, 100% sciaccarellu, fait partie de nos chouchous dans la couleur, et au-delà !

Fidèle à son approche parcellaire d'une redoutable précision, Gérard Courrèges a patiemment sélectionné deux parcelles plantées de l'emblématique sciaccarellu, aux maturités un peu plus tardives. On se situe principalement sur les secteurs Nord et Ouest d'une vigne, bien connue par ailleurs, pour donner naissance à la cuvée Granit : ici, on trouve davantage d'eau en sous-sol et la vigne est un peu plus productive.

Côté vinification, Gérard opte pour un pressurage direct très lent, à faible pression, suivi d'une fermentation sur levures indigènes et d'un élevage en foudres et demi-muids pendant 12 à 18 mois, comme pour ses blancs et la plupart de ses rouges. Ne se souciant guère de la couleur de la robe (il a d'ailleurs opté pour une bouteille au verre vert !), celui qui clame bien volontiers que « ce qui compte, c'est le goût » est à mille lieux des rosés techniques et marketing dans lesquels se sont trop souvent cantonnés de nombreux vigneron du bassin Méditerranéen.

Son élégance et sa profondeur placent sans conteste ce vin parmi les grands rosés de France. Un léger carafage dans sa jeunesse permettra de mieux en saisir toute la complexité. Sa robe, or rose, annonce la couleur : discrétion et finesse. Le premier nez se montre sur la retenue, mais laisse rapidement apparaître des senteurs de maquis, de gentiane, de thym citronné, de menthe sauvage, ponctuées de notes zestées, de clémentine, d'écorce d'orange, qui soulignent la fraîcheur vibrante et l'ancrage méditerranéen du vin. Quelques évocations de petites baies rouges ajoutent au dynamisme du propos, tout comme cet élan salin, aux accents iodés, qui s'élève du verre à l'aération prolongée.

La bouche évoque un petit bonbon acidulé, à la fois vif et gourmand. Dès l'attaque, une sensation d'Arlequin, entre fruits rouges, fruits à noyau, zestes et épices douces, séduit les papilles. Mais ce rosé ne s'arrête pas à son charme immédiat : il propose une vraie profondeur, une texture fuselée et une fraîcheur structurante. Portée par une trame acidulée et saline affirmée, la bouche reste vive tout en gagnant en relief. La finale, presque tannique, s'étire longuement. Elle laisse en bouche comme de petites billes de granit, une sensation tactile, roulante, qui évoque les amers minéraux du terroir. Un rosé à la fois vibrant, racé et singulier,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clairement taillé pour la table.

On imagine quelques langoustines rôties au barbecue, servies avec un bouillon léger de crustacés, du fenouil sauvage et quelques zestes d'orange en topping. Autre option : des aubergines chinoises grillées, accompagnées de ricotta fraîche, de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive citronnée. Et pour finir, régalez-vous d'un Brocciu relevé d'une marmelade d'orange parfumée au poivre Timut.

Quantité limitée à 1 jéroboam par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Jéroboam Vaccelli Rosé - 2023 - rosé



Dégustation et accords

Robe : rose orangé aux reflets terre battue

Nez : discret, fin mais complexe : senteurs de maquis, gentiane, thym citronné, menthe sauvage, notes zestées, clémentine, écorce d'orange, petites baies rouges, élan salin, aux accents iodés.

Bouche : vive et gourmande, sensation d'Arlequin, fruits rouges, fruits à noyau, zestes et épices douces, vraie profondeur, texture fuselée, fraîcheur structurante, trame acidulée et saline affirmée. Finale, presque tannique, s'étirant longuement.

Accords mets-vins : langoustines rôties au barbecue, avec un bouillon léger de crustacés, du fenouil sauvage et quelques zestes d'orange, aubergines chinoises grillées et de ricotta fraîche, de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive citronnée.
Pour finir un Brocciu



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique