

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2022 - rosé



Disons- le tout net : année après année, ce Rosé signé Vaccelli, 100% sciaccarellu, est pour nous un des vins incontournables dans l'univers foisonnant mais pas toujours convaincant des rosés de terroir.

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 de son Rosé, 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 un an. 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 longtemps cantonnés les vignerons corses.

Teinté d'un rose orangé aux reflets terre battue, ce rosé s'impose dès le premier regard. Quelle impatience de retrouver ce drapeau rose signé Vaccelli ! Toute la singularité du vin repose sur l'immense travail de Gérard Courrèges pour créer un véritable rosé de gastronomie. À l'aveugle, on pense aux grands blancs du domaine, mais avec ce petit supplément d'âme. On débute sur des notes florales d'eau de rose, de jasmin, puis une touche de romarin. Les fruits prennent ensuite le relais : liqueur Napoléon, sureau, citron noir... un trio qui confère à ce vin une identité unique et envoûtante. Une pointe d'hydrocarbure vient magnifier l'ensemble, apportant une profondeur olfactive absolument sublime, tandis que quelques petites framboises fraîches se frayent un chemin jusqu'à nos sens en éveil.

La densité en bouche est flatteuse, pour ce vin qui semble se construire autour d'une matière en expansion. Porté par une trame fruitée intense, l'attaque est explosive, au point qu'on ne sait plus où donner de la tête. Le melon de Cavaillon, juteux et solaire, se mêle à l'orange sanguine, vive et acidulée, tandis que la mangue apporte une gourmandise parfaitement dosée. Jamais pesant, grâce à la force des terroirs granitiques, ce rosé révèle toute la maîtrise de Gérard dans une finale aux amers minéraux et salivants, soulignée par des notes d'écorce de yuzu et de pierre à fusil. Une profondeur abyssale, une garde assurée. Chapeau bas pour ce rosé

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de très haut vol.

On imagine sans peine une belle langoustine, juste nacrée, accompagnée de quelques perles de tapioca cuites dans un bouillon infusé aux zestes de citron vert et au gingembre. Quelques billes de concombre, marinées dans un sirop de verveine. Autre suggestion qui fait saliver : un carpaccio de daurade ou de bar, relevé d'une huile de bergamote et d'une pincée de poudre de citron noir. Et pourquoi ne pas prévoir un risotto crémeux, délicatement parfumé au safran et parsemé de fleurs de courgette ?

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2022 - rosé



Dégustation et accords

Robe : rose orangé aux reflets terre battue

Nez : gourmand, complexe : on débute sur des notes florales d'eau de rose, de jasmin, puis le romarin. Les fruits prennent le relais, liqueur Napoléon, sureau, citron noir. Une pointe d'hydrocarbure et quelques petites framboises fraîches.

Bouche : densité flatteuse, matière en expansion, trame fruitée intense, attaque explosive, melon de Cavaillon, orange sanguine, mangue. Finale aux amers minéraux et salivants, soulignée par des notes d'écorce de yuzu et de pierre à fusil. Profondeur abyssale.

Accords mets-vins : langoustine nacrée et perles de tapioca cuites dans un bouillon infusé aux zestes de citron vert et au gingembre et billes de concombre, marinées dans un sirop de verveine. Carpaccio de daurade ou de bar, huile de bergamote et poudre de citron noir



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique