Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2020 - rosé



Gérard Courrèges est un véritable magicien lorsqu'il s'agit de faire briller le sciaccarellu, ce cépage autochtone qui a largement contribué à faire de Vaccelli une adresse culte pour les amateurs de grands vins de lieu, au raffinement incomparable. Au-delà de ses rouges bien connus, ce pur joyau vinifié en rosé nous en fait une démonstration brillante.

Pour cette cuvée, Gérard sélectionne les raisins de deux terroirs aux maturités plus tardives, principalement sur les secteurs Nord et Ouest des parcelles composant la célèbre cuvée Granit, marqués par la présence de petits cours d'eau souterrains.

Après un pressurage direct très lent, à faible pression, Gérard vinifie et élève son rosé comme ses grands blancs parcellaires, en foudre et demi-muids, pendant 18 mois, excusez du peu !

La robe ne vous laissera pas indifférent : avec ses reflets orangés, presque cuivrés, elle dégage un éclat, une lumière intérieure sensationnels. Elle rappelle d'ailleurs à s'y méprendre la couleur de la capsule ! Dès le premier nez, on comprend que l'on a ici affaire à un grand vin identitaire, d'une complexité rare, qui nous plonge dans un univers mystérieux et poétique où se mêlent de subtiles variations autour du miel et des fleurs jaunes, de l'orange confite et du pomelo, de la marmelade anglaise et de la pâte de coing, de la gelée de mandarine et de l'abricot séché mais encore tendre, moelleux. Des nuances plus épicées de livèche, d'estragon et de coriandre virevoltent autour d'une touche de pomme Reinette ou Granny, de quelques baies rouges et d'un pot-pourri de fleurs séchées. A l'aération prolongée, les influences maritimes s'affirment apportant un élan salin rafraîchissant, souligné par une note mentholée. Quel voyage !

La bouche, ample et dynamique, nous régale de saveurs d'abricot ou de pêche ou de mirabelle rôtie au miel, de marmelade à l'orange. Autant de fruits relevés d'épices électrisantes, entre poivre rose, sauge et piment d'Espelette. Noisettes et amandes pilées voisinent avec une touche de coulis de tomate. Quelques notes d'ail des Ours et de fanes fraîches finissent de nous ouvrir l'appétit.

Ce sciaccarellu rosé, à la persistance phénoménale, habitée par le relief épicé des sols granitiques, est éminemment gastronomique. Spaghettis alle vongole, saltimbocca alla Romana, poulet à l'estragon mais aussi bouillabaisse, rougets grillés accompagnés d'un tian de légumes ou encore sarsuela de poissons à la catalane : les possibilités sont infinies ou

presque !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Vaccelli Rosé - 2020 - rosé

Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : poétique, complexe : miel, fleurs jaunes, orange confite, pomelo, marmelade anglaise, pâte de coing, gelée de mandarin, abricot séché, livèche, estragon, coriandre, pomme Reinette ou Granny, baies rouges, pot-pourri de fleurs séchées, élan salin.

Bouche : ample, dynamique. Abricot, pêche ou mirabelle rôtie au miel, marmelade à l'orange, épices électrisantes (poivre rose, sauge, piment d'Espelette). Noisettes et amandes pilées, coulis de tomate, ail des Ours, fane fraîches.

Accords mets-vins : Spaghettis alle vongole, saltimbocca alla Romana, bouillabaisse, rougets grillés accompagnés d'un tian de légumes ou encore sarsuela de poissons à la catalane.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique