Domaine de Vaccelli - Jéroboam Vaccelli Rosé - 2015 - rosé



Gérard Courrèges aime les grands vins, ceux qui sont capables de transcender leurs origines au fil des années passées en cave, ceux que le vieillissement ne cesse de rendre plus complexe, plus profonds, plus harmonieux, ceux que l'âge fait briller encore davantage.

Le moins que l'on puisse dire, en découvrant ce formidable Rosé 2015, c'est qu'il a trouvé les clés pour devenir un de ses magiciens, capables de nous livrer des joyaux de 10 ans d'âge d'une classe, d'une complexité et d'un équilibre sidérants. Ici, il n'y a plus de place pour la couleur et les préjugés : il y a juste un grand vin ! Ce Vaccelli Rosé 2015 nous a unanimement bluffés.

Ce rosé transcende bien sûr l'épatant sciaccarellu, un cépage qui prend ici ses lettres de noblesse, porté par une élégance florale suprême, et que Gérard a patiemment réintroduit sur ces terroirs d'arènes granitiques. Pour cette cuvée, il 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. Il a ensuite séjourné 8 ans dans la pénombre fraîche des caves du Domaine.

Il nous arrive aujourd'hui comme un rêve éveillé, un feu d'artifice de parfums à la fois sensuels et toniques, un modèle absolu d'équilibre, combinant densité, énergie et persistance comme aucun autre. Dès le premier coup d'œil, sur sa robe lumineuse aux infinies nuances orangées, topaze et ambrées, on perçoit la singularité du vin. Passée une première note résolument empyreumatique, évoquant pierre à fusil et feu de la Saint-Jean, on plonge dans un univers luxuriant d'orange confite au miel, de pain d'épices, de sucre d'orge, de fleur d'oranger, de garrapinada (pralinés au pignon), de clafoutis à la mangue, de carambole et autre liqueur de griotte.

En bouche, le vin se montre incroyablement séveux, gourmand et dynamique à la fois. On retrouve nos agrumes, dominés par le jus d'une orange et le pamplemousse rose, mais aussi un nectar d'abricot twisté d'une note citronnée, une dimension poivrée et végétale à la fois, évoquant un coulis de roquette. La pêche jaune et la mirabelle ajoutent de

la gourmandise au milieu de bouche, avant que de fins amers épicés ne relancent une matière follement dynamique et sapide. La persistance des saveurs et des sensations est rarissime pour un rosé, pour ne pas dire unique (on pense peut-être, sur cet aspect, à quelques millésimes anciens du mythique Cerasuolo d'Abruzzo signé Valentini ou du Petra de la non moins légendaire Dominique Hauvette). La pointe de sel qui vient titiller le bout de la langue finit de nous mettre en appétit.

Car ce Rosé est avant tout un grand vin de gastronomie : vous prendrez un plaisir immense à le déguster sur des ris de veau braisés en caramel d'agrumes, des Saint-Jacques rôties relevées de zeste de citron vert confit et servies avec une fricassée de girolles. On pense aussi à des cailles farcies aux raisins servies avec une généreuse purée façon Robuchon, un tajine de jarret de veau à l'abricot et aux amandes ou un sauté de poulet au pain d'épices. Soyez imaginatifs, il le mérite !

Quantité limitée à 1 jéroboam par client.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Jéroboam Vaccelli Rosé - 2015 - rosé

Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Gourmand, complexe : notes miellées, abricot sec, pêches pochées, pâte de fruit à la mandarine ou au pamplemousse, fraise écrasée, ananas au sirop, bergamote, safran, pinède, touche iodée, tarte à la mirabelle ou à la pêche, financier, turron.

Bouche : Ample et souple, gorgée de saveurs de fruits à noyau marinés dans des décoctions d'épices et d'herbes aromatiques. Les agrumes continuent d'exciter les papilles à la relance. Un tel niveau de profondeur et de complexité sont rares.

Accords mets-vins : Sur une escalope de veau milanaise, des ris de veau braisés aux girolles, une blanquette de lotte aux champignons. Ou encore des pieds paquets à la marseillaise. On pense aussi à une sarsuela catalane ou une paella aux poissons et fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique