

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Blanc - 2023 - blanc



Véritable colonne vertébrale des blancs du Domaine, cette cuvée est elle aussi le fruit d'un travail poussé et précis de discrimination parcellaire. Souhaitant qu'elle reflète l'identité profonde du vermentinu sur ces terroirs d'arènes granitiques du Sud de la vallée de Taravo, tout en restant accessible même dans sa jeunesse, Gérard assemble les raisins de deux vignes sélectionnées avec la plus grande attention.

La première occupe le bas de la parcelle d'où provient également la célèbre cuvée « Granit » : ici, les pieds de vermentinu sont un peu plus abrités des vents marins et les sols sèchent moins vite, du fait de la présence de sources souterraines. La vigne y est naturellement un peu plus productive et précoce. La seconde est une vigne d'une douzaine d'années, replantée par Gérard, sur des sols profonds et sableux, qui donnent au vin cette structure à la fois dense, fuselée et saline.

Côté vinification et élevage, Gérard joue la carte de la sobriété, confiant dans l'éclat et le relief naturel de son raisin, en utilisant exclusivement des demi-muids.

Les vins du domaine Vaccelli ont ce don rare : être à la fois délicieux dans leur jeunesse et de formidables révélateurs de terroir après quelques années en cave. La cuvée Domaine Blanc n'échappe pas à cette règle, et cinq ou dix ans de garde ne lui feront certainement pas peur.

Le nez est pur, vibrant, évoquant un jardin d'agrumes sur les bords de la Méditerranée, du côté de Menton, peut-être. Pamplemousse rose, peau de citron frottée, kumquat juteux, la fraîcheur aromatique est immédiate. Puis viennent des nuances minérales, de silex frotté, de pierre mouillée, traduisant la signature granitique du sol. Quelques fleurs blanches délicates, comme le jasmin et la fleur d'oranger, viennent parfaire ce premier nez. Après quelques tours dans le verre, le vin libère son cœur fruité, mûr et tonique, autour de la poire, d'une déclinaison de prunes, vertes et jaunes, et de l'abricot. Une nuance anisée plane dans l'air, rafraîchissante.

Dès l'entame, la bouche se montre souple et élancée. L'attaque est nette, soutenue par une fraîcheur tendue et une matière ciselée. Viennent ensuite des arômes juteux et gourmands de coulis d'abricot, de poire Williams bien mûre. Une touche d'eau infusée au thym et au citron rappelle l'ancrage méditerranéen. L'empreinte du granit se fait sentir dans les amers salivants, précis et stimulants qui s'équilibrent avec une douce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

touche lactée, apportée par un élevage sur lies toujours subtil. Percussion et gourmandise : le duo gagnant ! Ce blanc très bien construit séduit aujourd'hui par son équilibre et sa franchise, mais gagnera encore en complexité avec un peu de patience.

On imagine un loup de Méditerranée cuit à la vapeur, accompagné d'un beurre aux agrumes, d'une purée de fenouil et d'une infusion de thym citron. Autre possibilité : une volaille tendre, parfumée à l'estragon, servie avec quelques légumes croquants de saison. Et pour les plus patients, attendez quelques années et ouvrez cette bouteille sur une côte de veau rôtie au sautoir, accompagnée de fregola sarda façon risotto, parfumée au safran.

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : pur, vibrant : pamplemousse rose, peau de citron frottée, kumquat, silex frotté, pierre mouillée, jasmin, fleur d'oranger, poire, déclinaison de prunes, vertes et jaunes, abricot, nuance anisée.

Bouche : souple et élancée, attaque nette, fraîcheur tendue, matière ciselée, coulis d'abricot, poire Williams, eau infusée au thym et au citron, amers salivants, douce touche lactée. Percussion et gourmandise : le duo gagnant !

Accords mets-vins : loup de Méditerranée cuit à la vapeur, beurre aux agrumes, purée de fenouil et infusion de thym citron. Volaille tendre, parfumée à l'estragon, légumes croquants de saison. Plus tard, une côte de veau rôtie au sautoir, fregola sarda façon risotto.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique