Domaine de Vaccelli - Granit Blanc - 2018 - blanc



C'est simple : depuis quelques années, aucun amateur n'évoque les vins corses sans faire l'éloge du domaine Vaccelli. Gérard Courrèges, aujourd'hui à la tête du domaine, a repris les vignes familiales dans la vallée du Taravo, au sud d'Ajaccio. L'endroit est à couper le souffle. Imaginez des pentes tantôt douces, tantôt plus escarpées, sur une vingtaine d'hectares d'un seul tenant, qui offre un paysage en damier, alternant parcelles de vignes et maquis, aux expositions multiples, aux nuances pédologiques innombrables. Le tout s'ouvrant sur la baie de Propriano, toute proche. Un véritable paradis pour cet amoureux de la Bourgogne, de ses climats et micro-terroirs et de ses vinifications parcellaires.

Granit illustre à merveille cette recherche : ce blanc est devenu, en quelques années, un des plus beaux nectars que la Corse peut nous offrir. Soigneusement sélectionnés, les raisins proviennent d'une parcelle de vermentinu exposée au Sud-Est, apportant au vin une trame plus ciselée. Le travail en cave y est aussi pour beaucoup : peu d'interventions, et beaucoup de précision, comme toujours au Domaine. Un pressurage direct, lent et délicat, dès la réception de la vendange, une fermentation sur levures indigènes, puis un élevage de 12 mois sur lies intégrales en demi-muids de 500 litres, avant de repasser au moins 6 mois supplémentaires en cuves.

Ce n'est pas du vin, mais bien de l'émotion en bouteille que nous délivre ici Gérard Courrèges. Sur ce millésime généreux, plutôt solaire, le souffle et la patte du vigneron ont fait la différence, conférant au vin une structure svelte, dynamique. Passé une subtile touche terpénique, il s'ouvre sur de superbes notes d'agrumes autour du citron jaune, du zeste d'orange et du kumquat. Un très joli fruité, mûr et élégant, entre poire juteuse, pêche blanche et abricot, apporte dela gourmandise. Ce qui fascine surtout, c'est le support minéral. Des nuances fumées, de silex frotté ainsi qu'une sensation de pierre mouillée confèrent au vin une superbe complexité. On croit maintenant ressentir le souffle des embruns méditerranéens, portés jusqu'à la vallée du Taravo.

D'abord vive, avec une attaque franche, la bouche repose sur une trame pulpeuse et acidulée parfaitement maîtrisée, évoquant de petits fruits blancs croquants, les groseilles à maquereau, la pomme Granny. Les fleurs de sureau voisinent avec l'énergie d'un zeste de citron. La texture prend ensuite le relais, gagnant en ampleur et en densité, tout en conservant cette tension sous-jacente qui garde toujours le vin en

mouvement. L’acidité s’efface, laissant émerger une salinité cristalline, une amertume noble rappelant l’écorce de pamplemousse, et une minéralité presque tactile. C’est salivant, ciselé, vibrant. La finale s’étire longuement sur un beau gras de texture, subtilement relevé de piment d’Espelette et d’une touche saline très salivante. Le plaisir est à son maximum. Tout comme la persistance en bouche, remarquable.

Beau vin de gastronomie, il vous régalera sur un tajine de poissons aux agrumes, sur un curry de lotte et gambas, une belle bouillabaisse corse (la fameuse aziminu). Autre option : des pâtes fraîches à la langouste, dans une préparation de jus de carapace réduit et relevé d’un peu de piment frais. On en salive d’avance !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Granit Blanc - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : complexe et svelte : subtile touche terpénique, citron jaune, zeste d'orange, kumquat, poire, pêche blanche, abricot, silex frotté, pierre mouillée, embruns méditerranéens.

Bouche : trame pulpeuse et acidulée, fruits blancs croquants, fleurs de sureau, zeste de citron. La texture, gagne en ampleur et en densité, vin toujours en mouvement, salinité cristalline, amertume noble, minéralité tactile. Longue finale pimenté et saline.

Accords mets-vins : sur un tajine de poissons aux agrumes, sur un curry de lotte et gambas, une belle bouillabaisse corse (la fameuse aziminu). Des pâtes fraîches à la langouste, dans une préparation de jus de carapace réduit et relevé d'un peu de piment frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : vermentinu

Culture : Biologique