Domaine de Vaccelli - Quartz - 2023 - blanc



A la différence des autres blancs parcellaires du Domaine, qui explorent différentes facettes du vermentinu, la cuvée Quartz, qui a vu le jour avec le millésime 2016, honore un assemblage de rares cépages autochtones.

Sur cette parcelle d'arènes granitiques, les rares carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta sont complantés. Des raisins à la personnalité aromatique affirmée, et aux faibles rendements, qui vont donner à ce vin une personnalité absolument unique, à la fois charmeuse, incroyablement intense et profonde.

Soucieux de limiter l'empreinte boisée sur ces jus naturellement riches et expressifs, Gérard privilégie pour ce vin des fermentations et un élevage intégralement en foudres de plusieurs vins. Le résultat est exceptionnel d'ampleur et d'équilibre : il possède l'envergure des plus grands flacons de Bourgogne ou du Rhône mais avec une personnalité aromatique tout à fait singulière.

A peine le verre agité que l'on embarque pour un voyage initiatique au cœur de paysages lumineux et parfumés, baignés de soleil, entre fruits confits et épices. On pense à des pâtes de fruits d'orange ou de coing, à l'ananas confit, à l'abricot sec, à un coulis de pêche jaune ou de poire relevé de quelques pistils de safran. Une touche réconfortante de brioche à la fleur d'oranger voisine avec de subtiles poudres de curry, des mélanges aux cinq parfums, une baie de Sichuan aux accents mentholés, un peu de badiane. Des notes plus chlorophylliennes d'herbes aromatiques apportent une belle sensation de fraîcheur : on pense à la verveine, à l'oseille et même à l'ortie. Tandis qu'un voile de miel s'élève maintenant du verre, soulignant la sensualité du propos. Viennent maintenant la mangue et le pomelo. Le bouquet n'en finit pas de déployer, dans une rare sensation de profondeur.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin déploie un jus ample, concentré mais parfaitement tonique. Un véritable extrait de fruit et de sol qui part, triomphant, à la conquête de nos papilles. Le vin, séveux, déploie ses saveurs de fruits blancs pochés, d'agrumes poivrés, autour de la mandarine, de l'orange amère, du kumquat ou de la pulpe de pamplemousse. Les fruits à noyau, prune verte ou abricot, sont rehaussés d'un soupçon de gingembre, d'un peu de safran. La bouche s'étire ensuite sur une trame dynamique aux accents citronnés et réglissés. L'équilibre entre sensation de puissance et raffinement est exemplaire.

Jusqu'à la finale à la résonance tellurique, qui vibre comme un coup de gong au plus profond du corps et de l'esprit. Une finale précise, pleine d'énergie, d'une longueur phénoménale.

Un grand vin de gastronomie qui brillera, jeune, sur une salade de langouste ou de homard aux agrumes, fenouil et estragon. Ou encore, un tartare de daurade ou de loup relevé de poivre blanc, de gingembre, de zeste de citron vert et de coriandre. Plus tard, il devrait vous régaler sur un tajine de lotte, une bouillabaisse ou une paella Marinera.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Quartz - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante et assez dense

Nez : complexe : pâtes de fruits d'orange ou de coing, ananas confit, abricot sec, coulis de pêche jaune ou de poire, safran, brioche à la fleur d'oranger, poudres de curry, mélanges aux cinq parfums, baie de Sichuan, badiane, notes chlorophylliennes, miel ...

Bouche : ample, concentrée, tonique, fruits blancs pochés, agrumes poivrés, fruits à noyau, gingembre, safran, trame dynamique aux accents citronnés et réglissés, finale précise à la résonance tellurique.

Accords mets-vins : jeune, sur une salade de langouste ou un homard aux agrumes, fenouil et estragon, tartare de daurade ou de loup. Plus tard, il devrait vous régaler sur un tajine de lotte, une bouillabaisse ou une fideua catalane.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : carcaghjolu biancu, riminese, genovese et cudiverta

Culture : Biologique