

Domaine de Vaccelli - Quartz - 2019 - 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, rafraîchissante 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 mais comme rafraîchis en permanence par les embruns marins. Des notes réconfortantes de brioche toastée se mêlent à la douceur aérienne des fleurs blanches, du jasmin, du pollen et d'un miel frais. L'air maritime se charge de parfums de maquis et d'épices. On aime ses notes anisées de fenouil sauvage et de badiane, de nuances mentholées d'eucalyptus, de réglisse et d'une pointe de curry. Progressivement, le fruit s'émancipe, mûr et juteux, autour de la poire, de la pêche jaune et de l'abricot, complétés d'agrumes délicats rappelant le citron vert et le pomelo. Un soupçon de mangue et une subtile note vanillée ajoutent à la gourmandise de l'ensemble. C'est tout bonnement irrésistible.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin déploie un jus ample, concentré mais parfaitement tonique. Les saveurs de fruits à noyau, entre pêche jaune et abricot juteux, régaler nos papilles, relevées d'un empyreumatisme aux accents poivrés. Puis, la sensation de fraîcheur opère un retour triomphal : des vagues d'agrumes irriguent les papilles, autour du citron jaune, du pamplemousse et de la carambole. La sensation d'énergie, de rebond qui se dégage de la finale est parfaitement soulignée par de fins amers rappelant le noyau d'une pêche et le bâton de réglisse. La persistance est phénoménale.

Un grand vin de gastronomie qui brillera, jeune, sur une salade de langouste aux agrumes, fenouil et estragon. Plus tard, il devrait vous régaler sur un tajine de lotte, une bouillabaisse ou une fideua catalane.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Quartz - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante et assez dense

Nez : complexe, gourmand mais frais :
embruns marins, brioche toastée,
fleurs blanches, jasmin, pollen, miel,
maquis, fenouil, badiane, eucalyptus,
régλισse, curry, poire, pêche jaune,
abricot, citron vert, pomelo, mangue,
subtile note vanillée.

Bouche : jus ample, concentré mais
tonique. Saveurs de fruits à noyau
(pêche jaune, abricot) relevées d'un
empyreumatisme aux accents poivrés,
vagues d'agrumes (citron jaune,
pamplemousse, carambole). Longue
finale soulignée par de fins amers
(noyau de pêche).

Accords mets-vins : jeune, sur une
salade de langouste aux agrumes,
fenouil et estragon. 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 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : carcaghjolu biancu,
riminese, genovese et cudiverta

Culture : Biologique