

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2023 - blanc



Bienvenue dans la galaxie des grandes cuvées parcellaires de Vaccelli, des vins profonds, texturés, à l'élégance suprême, qui rivalisent d'intensité et de complexité avec les plus beaux flacons de la Bourgogne. Chioso Novo fait partie de ces vins ultra-confidentiels dont la planète Vin s'arrache la moindre bouteille. Il suffit de la déguster une fois pour comprendre un tel engouement : effet « Waouh » garanti !

Pour ce vin, Gérard Courrèges a décidé de travailler sur les nuances de sols sur un même vallon, du bas vers le haut. Au bas de la pente, le Vermentinu, surgreffé en 2017 sur de vieux pieds de grenache plantés 50 ans plus tôt, s'appuie sur un substrat un peu plus riche en argiles et éléments organiques mêlés à cette structure presque sableuse d'arènes granitiques très dégradées. Plus haut sur le coteau, les sols sont bien plus minces et pauvres, le système racinaire rentre plus rapidement en contact avec la roche-mère et s'imprègne d'une vibration minérale, d'une verticalité qui structurent le vin.

Côté élevage, Gérard privilégie les demi-muids, qui contribuent à révéler l'étoffe naturelle du vin sans pour autant le marquer de stigmates boisés. Après une année en fût, il repasse ensuite quelques mois en cuve, où il regagne en tension et finit de trouver son point d'harmonie.

Disons-le tout net : le vermentinu prend ici une dimension que l'on ne rencontre nulle part ailleurs. Dès le premier nez, on est impressionné par tant de classe et d'élégance. Le bouquet se déploie dans un registre subtil et vertical, porté par une expression minérale élégante. La pêche blanche et la poire s'entourent d'un halo floral sophistiqué, autour des fleurs d'amandier, de l'immortelle, de petites fleurs finement musquées, mais aussi du bougainvilliers, de la glycine, du genêt ou de la violette. Le muguet n'est pas loin, la lavande non plus. Quel festival !

Au fil de l'aération, une sensation de douceur friande et caressante gagne du terrain, sur des évocations de pignon de pin, de sabayon, de crème délicatement vanillée et de levain. Même l'expression du sol s'adoucit : loin d'un bloc de granit rugueux, on pense plutôt à la craie, à un grès ou un marbre poli. Une touche citronnée vient maintenant titiller nos sens en éveil.

On retrouve en bouche ce superbe triptyque de finesse, d'intensité et de profondeur : l'entame séveuse offre un fruit expressif et jaillissant, autour des fruits blancs, de l'abricot et de saveurs énergiques et plus acidulées

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de rhubarbe, de clémentine, d'orange et de pamplemousse chinois, qui apportent sur le palais de fins amers croquants. Une touche gourmande d'amande et de financier précède l'empreinte chlorophyllienne et tonique des herbes fraîches : on y trouve, pêle-mêle, la verveine, la coriandre, la menthe sauvage, la citronnelle ou l'ortie. On croit même reconnaître le basilic Thaï... Eminemment complexe, ce Chioso Novo ne dévie pourtant jamais de sa trajectoire : droit, précis, il avance sans ciller laissant derrière lui un sillon net, une empreinte harmonieuse mêlant quelques rappels d'écorce d'agrumes et une nuance réglissée.

Parfaitement en place aujourd'hui, il brillera tout autant après 5 ou 6 ans de garde pour accompagner des chairs délicates, aux saveurs raffinées : on pense à des linguine aux gambero rosso, à des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un turbot rôti aux asperges et beurre blanc ou encore des ballottines de volaille farcies aux chanterelles servies avec un risotto d'épeautre et un jus à l'estragon.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Chioso Novo - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : concentré et élégant : pêche blanche, poire, fleurs d'amandier, immortelle, petites fleurs finement musquées, bougainvilliers, glycine, genêt, violette, muguet, lavande, pignon de pin, sabayon, crème vanillée, levain, craie, grès ou marbre poli ...

Bouche : séveuse, fruits blancs, abricot, rhubarbe, fins amers croquants (clémentine, orange, pamplemousse chinois), amande, financier, verveine, coriandre, menthe sauvage, citronnelle, ortie, basilic Thaï. Finale sur des notes d'écorce d'agrumes et réglissée

Accords mets-vins : dans 5-6 ans, linguine aux gambero rosso, noix de Saint-Jacques snackées et émulsion au cerfeuil, turbot rôti aux asperges et beurre blanc, ballottines de volaille farcies aux chanterelles, avec un risotto d'épeautre et un jus à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique