

Domaine de Vaccelli - Campo Di Magna - 2023 - Blanc - Magnum



Dernier-né dans la fabuleuse galaxie des parcelles signés Vaccelli, la cuvée Campo Di Magna honore une petite parcelle de vermentinu dont les trois quarts de la surface bénéficient de sols très profonds. Des sols noirs en surface, où les racines peuvent plonger sur plusieurs mètres dans les fameuses arènes granitiques très dégradées. Des sols très filtrants, qu'un enherbement naturel permet de bien stabiliser. Une petite partie des vignes, sur le haut de la parcelle, plongent quant à elles directement ou presque dans les anfractuosités de la roche-mère.

Ce terroir plutôt précoce permet au vermentinu d'atteindre de belles maturités, avec de superbes équilibres, comme sur ce 2023 radieux, entre chair fuselé, complexité aromatique et acidité dynamisante. Côté vinification et élevage, Gérard Courrèges privilégie les demi-muids où le vin passe environ un an avant d'être remis en masse dans une cuve inox, à chapeau flottant, où il passe un second hiver, jusqu'à sa mise en bouteille en avril de l'année suivante.

Le nez fin et vertical offre un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise, énergie et sensualité. Il s'ouvre sur des notes caressantes de poudre d'amande et de noisette, de crème de maïs et de lentille corail, rapidement rejoints par des parfums plus torréfiés et fumés, entre pierre à fusil et sésame grillé. À l'aération, le fruit s'affirme, mûr, jaillissant, autour des fruits blancs, de l'abricot et du coing, de la prune Reine-Claude mais aussi de notes dynamisantes d'orange, de citron vert ou de pamplemousse.

La bouche est renversante de complexité. On oscille perpétuellement entre la douceur exquise des fruits à chair blanche, des fruits à noyau gorgés de suc, de l'ananas et de la mangue et une énergie épicée tout droit venue du sol. Plus on grume le vin, plus la matière, d'abord dense, presque massive, se fluidifie et se met en mouvement, portée par des saveurs toniques d'orange amère, de kumquat ou de citron confit, mais aussi par un puissant élan épicé évoquant poivres, piments frais, safran et poudre de curry. Sur la finale, droite, intense, le sol n'en finit pas de lancer ses éclairs empyreumatiques. Quel voyage !

Résolument gastronomique, ce Campo di Magna sublimera des plats aromatiques et épicés : on pense à un curry de gambas ou de volaille, ou une sarsuela catalane. A moins que vous n'optiez pour noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan et éclats de noisette, relevées d'un peu de curry « japonais » signé Roellinger... Autre option, plus « terrienne » : un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

lapin au vin blanc et moutarde. De beaux moments gastronomiques en perspective !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Campo Di Magna - 2023 - Blanc - Magnum



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : fin et vertical : poudre d'amande et de noisette, crème de maïs, lentille corail, pierre à fusil et sésame grillé, fruits blancs, abricot, coing, de la prune Reine-Claude, orange, citron vert, pamplemousse.

Bouche : fruits à chair blanche, à noyau, ananas, mangue, énergie épicée, la matière d'abord dense se fluidifie et se met en mouvement, saveurs toniques d'agrumes, puissant élan épicé (poivres, piments, safran, curry) . Finale, droite, intense, empyreumatique.

Accords mets-vins : curry de gambas ou de volaille, sarsuela catalane, noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan et éclats de noisette, relevées de curry « japonais » signé Roellinger, lapin au vin blanc et moutarde.



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