Domaine de Vaccelli - Magnum Campo Di Magna - 2022 - blanc



Dernier-né dans la fabuleuse galaxie des parcellaires de Vaccelli, la cuvée Campo Di Magna honore une petite parcelle de vermentinu dont les trois quarts de la surface bénéficie 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. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 précoce, sec et solaire, qui a donné des jus très concentrés, denses et expressifs. 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 d'abord discret, tout en équilibre entre fraîcheur et subtile gourmandise, mérite qu'on s'y attarde. Quelques notes de citron confit et de poire pochée vous cueillent littéralement, mêlées à des évocations de noix de cajou, de poudre d'amande, de biscuit et de miel. Le jus prend par la suite une dimension plus minérale et torréfiée, entre pierre à fusil et noisette grillée, qui contribue à lui donner ses faux airs bourguignons. Le cédrat, l'abricot et la prune Reine-Claude complètent cette large palette aromatique, aux accents baroques triomphants, évoquant un Te Deum Haendelien !

La bouche est renversante de complexité. On oscille perpétuellement entre la douceur exquise de fruits à chair blanche, d'abricot et de prunes parfaitement gorgés de suc, d'ananas et de mangue et de fines notes empyreumatiques et camphrées. On retrouve quelques expressions mellifères en milieu de bouche et toujours cette trame acidulée évoquant les agrumes confits. La matière fluide et droite se charge ensuite d'épices tonifiantes et de silex chaud : on pense poivre, paprika et safran. Le sol n'en finit pas de lancer ses éclairs empyreumatiques. Quel voyage !

Taillé lui aussi pour la table, ce Campo di Magna sublimera des plats aromatique 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… De beaux moments gastronomiques

en perspective !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Campo Di Magna - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : frais et gourmand : citron confit, poire pochée, noix de cajou, poudre d’amande, biscuit, miel, pierre à fusil et noisette grillée, cédrat, abricot, prune Reine-Claude.

Bouche : très complexe, on oscille entre douceur exquise de fruits à chair blanche, des fruits à noyau gorgés de suc, d’ananas et de mangue et de notes empyreumatiques et camphrées. Trame acidulées et épicée. Finale empyreumatique et intense.

Accords mets-vins : 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 noisettes, saupoudrées d’un peu 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