

Domaine de Vaccelli - AOP Ajaccio "Granit" - 2022 - rouge



A la suite de son père Alain, Gérard Courrèges a méthodiquement fait évoluer ce domaine désormais culte de la vallée du Taravo, non loin de la baie de Propriano, vers un style tout à fait unique, empreint d'élégance et de sophistication aromatique, de finesse de toucher, de minéralité ciselée et de profondeur de bouche. Il y a dans ses vins un je-ne-sais-quoi qui lorgne presque du côté des grandes expressions de pinot fin bourguignon.

Ses rouges transcendent l'épatant sciaccarellu, un cépage qui prend ici ses lettres de noblesse, porté par une élégance florale suprême, et que Gérard a patiemment réintroduit sur ces terroirs d'arènes granitiques.

Granit est incontestablement l'une des cuvées emblématiques du Domaine. Elle est issue d'une sélection de parcelles sur lesquelles Gérard a surgreffé le sciaccarellu sur de vieux pieds de grenache plantés par son grand-père dans les années 1960. Adeptes de longues infusions, Gérard privilégie pour ses rouges une vinification douce, très peu extraite, en veillant au préalable à aller chercher des maturités abouties sur ces parcelles aux sols quasiment sableux. Côté élevage, il combine habilement demi-muids et foudres en visant avant tout à préserver l'éclat du fruit et la fraîcheur des jus. Une mission parfaitement réussie sur ce splendide Granit, un grand rouge de finesse et de pulsation gracieuse.

Le nez se montre à la fois profond et délicat, semblant convoquer le jus, la chair et la peau d'un raisin éclatant de pureté. On est immédiatement séduit par des notes de petites baies rouges, de groseille, de framboise et de cerise fraîche. Le jus laisse ensuite s'élever du verre des expressions florales intenses de fleur de ronce, de pivoine et de pétale de rose. Des flaveurs entêtantes rejointes par quelques épices, autour du poivre Timut avec ses notes d'écorce d'agrumes, de la baie rose, du bâton de réglisse et de la fève de cacao. L'évocation d'une nature sauvage et préservée n'est jamais loin, apportant maintenant quelques nuances d'humus frais. Ce nez est parfaitement captivant.

L'entame de bouche, portée par des tannins fins et poudreux, s'ouvre progressivement sur des notes de fruits rouges et noirs, évoquant la confiture de framboise mais aussi la mûre, la pâte de fruit au cassis et la chair pleine de suc du pruneau. Le milieu de bouche révèle un jus plus large, qui ne cesse de gagner en complexité, autour d'arômes camphrés, de notes d'encens et de poivre noir. La finale très longue convoque des notes minérales en surplomb d'une matière fluide et joliment acidulée. C'est très croquant et persistant à la fois.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Il accompagnera dans sa jeunesse coppa et figatellu corses. Plus tard, après l'avoir carafé, associez-le à une côte de bœuf grillée au poivre et légumes frits. Vous pourrez même aller jusqu'au dessert avec un moelleux au chocolat ! Grand vin.

Copyright 2026 - Terres de rouges by Trésors des vignes - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - AOP Ajaccio "Granit" - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis lumineux

Nez : Groseille, framboise, cerise fraîche. Fleur de ronce, pivoine, rose. Poivre Timut, baie rose, réglisse, fève de cacao. Humus frais. Profond, délicat et captivant.

Bouche : Tanins fins et poudreux. Confiture de framboise, mûre, cassis, pruneau. Milieu ample, notes camphrées, encens, poivre noir. Finale minérale, fluide, acidulée, très croquante et persistante.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse : coppa et figatellu corses. Après carafage : côte de bœuf grillée au poivre, légumes frits. En accord audacieux : moelleux au chocolat.



Conseils de service

À consommer :
2026-2037 et plus

Température de service : 18°C

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : AOP Ajaccio

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique