

Domaine de Vaccelli - Quartz Rouge - 2021 - rouge



Gérard Courrèges, véritable magicien de la vallée du Taravo, frappe encore une fois très fort avec ce splendide Quartz, un assemblage des autochtones Carcagholu Neru, Minustellu et Sciacarellu. Sur ce fabuleux millésime 2020, le vin nous rappelle, par sa classe folle, sa sensualité délicate et sa profondeur, quelques-uns des plus beaux crus de la pourtant lointaine Bourgogne, du côté de Beaune ou d'Aloxe-Corton...

Pour dompter la puissance du minustellu, sans rien perdre de la race du carcagholu neru et de la finesse et l'énergie acidulée du sciacarellu (qui compte pour seulement 5% de l'assemblage), Gérard privilégie une vinification très douce en cuves, en infusion lente, sans pigeage. Il opte ensuite pour un élevage très long en demi-muids, pendant une trentaine de mois au total.

Le résultat est bluffant de maîtrise, d'intensité et d'éclat. Derrière une robe aux reflets grenat lumineux, c'est un paysage sensuel et gourmand qui s'offre à nous, sur des notes intenses de coulis de myrtille, de pruneau, de confiture de mûre et de cerise noire. Des notes plus épicées de poivre, de cardamome et de clou de girofle titillent maintenant nos sens, agrémentées d'une touche fumée évoquant la suie et l'âtre encore tiède. La pivoine s'épanouit, accompagnée d'une touche mentholée rappelant la feuille d'eucalyptus, ainsi qu'une note gourmande de tarte aux fraises et aux framboises encore tiède. Sensuel, succulent, ce bouquet évoque quelques beaux crus de la lointaine Bourgogne, du côté de Beaune ou d'Aloxe-Corton.

La bouche est souple et généreuse, en demi-corps, gorgée de fruits rouges et noirs compotés, relevés d'épices dynamisantes, autour du poivre rose, des cinq baies et d'une touche plus citronnée de verveine. C'est à la fois nourrissant et extraordinairement soyeux. Ici, point d'effet de manche ni exagération, tout s'enchaîne le plus naturellement du monde. L'intégration du fruit et de l'empreinte des granits est juste parfaite. Quelle finale !

Une superbe cuvée Quartz qui appelle des viandes marinées : on pense à une daube de joues de boeuf, un civet de sanglier, ou, plus tard, ul lièvre à la Royale ! On salive déjà...

Domaine de Vaccelli - Quartz Rouge - 2021 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Reflets grenat lumineux

Nez : Sensualité et énergie : notes puissantes de coulis de myrtille, de pruneau, de confiture de mûre et de cerise noire. Puis les épices autour du poivre, de la cardamome, du clou de girofle. Suie et cendre tiède. Pivoine, eucalyptus. Tarte à la framboise

Bouche : Souple et généreuse, en demi-corps, gorgée de fruits rouges et noirs compotés, relevés d'épices dynamisantes, autour du poivre rose, des cinq baies et d'une touche plus citronnée de verveine. A la fois nourrissante et extraordinairement soyeuse

Accords mets-vins : Il appelle des viandes marinées : on pense à une daube de joues de boeuf ou un civet de sanglier. Plus tard encore, un lièvre à la Royale



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Cépage : Carcagholu Neru
(majoritaire), Minustellu et Sciacarellu

Culture : Biologique