Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2016

Pour certains, la cuvée Diplomate d’Empire est le plus grand blanc que l’on peut trouver en Corse… alors que d’autres ont un faible pour… la cuvée Général ! Ce qui est sûr, c’est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd’hui par de nombreux blancs corses, on goûte rarement sur l’île un vin d’une telle intensité, d’une si élégante sophistication ! Car là où le « Général » révèle sa densité hors-norme et son bouquet presqu’explosif, le « Diplomate » quant à lui nous montre une finesse et un raffinement en tout point exemplaires.

Le terroir d’arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l’orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science incomparable de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient dans cette cuvée exceptionnelle Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies totales pendant 9 mois.

Sur ce millésime 2016, au profil plutôt solaire, le résultat est impressionnant de maîtrise, conjuguant avec une rare justesse, puissance et finesse des arômes, mais aussi de la matière en bouche. La qualité du fruit est exceptionnelle, entre pêche et ananas, prune et mirabelle, poire : elle rend le vin particulièrement gourmand. Mais le raffinement est au rendez-vous, s’exprimant dans un superbe bouquet floral et végétal : fleur d’acacia, marjolaine, verveine, zeste d'orange mimosa, menthe, thym… Le voyage des sens vaut vraiment le détour.

En bouche, le vin se montre plus effilé que Général, alliant avec une rare précision puissance et dynamisme. La longueur est exceptionnelle, dans un registre minéral particulièrement sapide, et la sensation d’équilibre qui s’en dégage nous fait dire que ce Diplomate a de très belles années devant lui ! N’hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave pendant 4 ou 5 ans, vous ne serez pas déçu…

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pêche et ananas, prune et mirabelle, poire caramélisée. Fleur d’acacia, marjolaine, verveine, zeste d'orange, mimosa, menthe, thym. Crème battue.

Bouche : Très effilé dans son attaque, sans pour autant manquer de chair. La longueur est exceptionnelle, sur le fruit et une minéralité saline et poivrée.

Accords mets-vins : Soupe thaï crevettes et lait de coco, salade de crabe aux agrumes, tajine de poulet ou de veau au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique