

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2013



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbatucci, cette cuvée Général, en mémoire à un aïeul Général de la Révolution, se révèle d'une complexité et d'un charme rare.

Peut-être est-ce dû à un assemblage « diabolique » de 6 cépages autochtones, aussi rares qu'aromatiquement puissants : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Il a fallu à Jean-Charles Abbatucci beaucoup de patience et des années de tests et de dégustations pour élaborer cette cuvée hors-norme.

Elle constitue aujourd'hui un des sommets de ce que la Corse peut produire comme grand blanc. Vinifiée puis élevée pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisée en cuve pendant 2 mois, et conservée en cave fraîche pendant 1 an avant sa commercialisation, elle présente un profil à la fois étourdissant de complexité aromatique et parfaitement équilibré. Une ode au voyage et à la rêverie.

Jugez plutôt : on y sent l'acacia, la mirabelle, l'abricot, la poire, l'eucalyptus, le poivre, la noix de cajou, la vanille, le café, le thym citron, la verveine... Tout cela s'enchaîne élégamment au nez alors que la bouche se fait veloutée et développe une persistance aromatique hors norme... et une exquise minéralité saline en finale.

Cette cuvée Général est indéniablement un grand vin, rare, superbe sur une gastronomie méridionale de veau aux olives vertes, de saltimbocca à la sauge, de lapin en escabèche ou de pissaladière. Et ne doutons pas qu'il évoluera très bien sur les 3 ou 4 prochaines années.

Comme l'écrit le Guide Bettane & Desseauve, «ce vin égale bien des grands crus du Continent»... Une découverte incontournable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, très limpide

Nez : Farandole d'arômes : acaccia, mirabelle, abricot, noix de cajou, noisette grillée, pâte d'amande, poivre, eucalyptus, poire, thym cirton... Fascinant!

Bouche : Toucher velouté. Superbe équilibre entre gras et fraîcheur, avec une minéralité très fine en finale.

Accords mets-vins : Piccata de veau aux olives vertes, saltimbocca de veau ou poulet à la sauge, lapin en escabèche, pissaladière, sardines farcies au brocciu...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Aération voire carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Culture : Biologique et bio-dynamique