Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2018

Avec ce vin exclusivement issu de vermentinu, on est immédiatement séduit par le style Abbatucci : un festival d'arômes évoquant le sud et le soleil, qui se livrent progressivement, au service d'un jus généreux et dense, mais parfaitement équilibré et maintenant une belle fraîcheur désaltérante.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années et plus, implantées sur des sols et sous-sols de granites décomposés. L'exposition au Nord protège le vermentinu des trop fortes chaleurs et d'éventuels excès de maturité.

L'application des principes de la bio-dynamie puis le tri rigoureux des raisins au moment de la récolte limitent considérablement les rendements. Ce fut d'autant plus vrai en 2018 que le printemps, étonnamment pluvieux, entraîna une forte pression du mildiou. Fidèle aux principes d'une culture biologique, respectueuse du terroir, Jean-Charles s'est refusé à multiplier les traitements à outrance. La récolte fut, au final, historiquement basse en quantité. Mais c'était peut-être le prix à payer pour obtenir un vin d'une telle profondeur aromatique, dégageant de bout en bout une formidable sensation de pureté.

Après un élevage en cuve, sur lies, pendant 6 mois, puis un passage en cave, une fois mise en bouteille, pendant quelques mois supplémentaires, la cuvée Faustine délivre aujourd'hui un bouquet intense et lumineux, d'une belle maturité, exhalant les parfums du Sud dans un registre fin et nuancé. Quelques notes fumées de noisettes grillées laissent rapidement la place à de francs arômes de poire et de pêche, mâtinées d'une gourmande touche beurrée. La fraîcheur est au rendez-vous sur une dimension mentholée, des notes de fleur d'oranger, de zestes d'agrumes et de bergamote, et une lointaine évocation d'aiguille de pin et de galets mouillés.

En bouche, ce Faustine 2018 affiche un très bel équilibre entre une entame enveloppante et un milieu de bouche fluide et élégant, soutenu par de fins amers salivants évoquant le kumquat. La finale, avec ses saveurs de fruits jaunes croquants, souligne la belle pureté de ce vermentinu.

Ce vin lumineux, qui amène le soleil dans le verre, nous donne immédiatement envie de prendre l'apéritif avec des amis, en évoquant souvenirs ou projets de vacances estivales, ou bien de s'installer à table pour déguster un taboulé, des moules farcies ou un filet de rouget accompagné d'un tian de légumes... On se régale déjà.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Très méditerranéen : noisette grillée, amande, poire, pêche, une touche de beurre frais. Fleur d'oranger, menthe sauvage, zeste d'agrumes, aiguille de pin.

Bouche : Entame plutôt ample et enveloppante, millieu de bouche fluide et plus effilé, soutenu par de fins amers de kumquat. Très lumineux dans sa finale, accents salins et beaux fruits jaunes.

Accords mets-vins : Taboulé. Effiloché d'araignée de mer ou de tourteau. Moules farcies. Filet de rouget ou de dorade et tian de légumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Caractéristiques techniques

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique