Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2018

Issue de vignes d’une bonne vingtaine d’années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un excellent terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse, à la fois sensuels au nez mais toujours stimulants et énergiques en bouche.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l’île constitue un terroir idéal pour l’autre cépage phare, le vermentinu, qui se nourrit de la minéralité des sols et d’un climat balayé par les vents marins, un peu plus frais que dans le reste de l’île, propice à une maturation assez lente et à l’expression pure et fraîche des qualités aromatiques du raisin.

Le millésime 2018 ne fut pas de tout repos dans les vignes corses : les précipitations étonnamment abondantes au printemps ont entraîné une forte pression du mildiou pourtant rare sur l’île. Alors que certains vignerons ont pu se laisser surprendre, les Luigi ont bénéficié des vents très fréquents dans cette plaine qui ont plutôt assaini l’atmosphère et permis d’éviter de trop importants déficits de récolte. L’ensoleillement régulier de la deuxième partie d’été, sans température excessive, a permis au vermentinu de mûrir lentement et de conserver de bonnes acidités.

Vinifié avec des levures indigènes, le "Blanc de blancs" est ensuite élevé en cuves inox thermo-régulées, gage d’une bonne préservation de la fraîcheur et d’une juste tension en bouche. Le vin est ensuite mis en bouteille au printemps et repose quelques mois dans les caves fraîches de la maison familiale, sur les hauteurs de Rogliano.

Après une bonne aération, pendant laquelle vous pourrez admirer sa lumineuse robe or clair, ce Clos Nicrosi 2018 affiche au nez un profil sensuel et tendre. On démarre sur l’amande et la noisette fraîches, puis viennent les pommes Boskoop et Canada, le raisin Moscatel, quelques notes de genêts, la mie de pain et les céréales battues… Plus on l’aère, plus l’identité aromatique s’affirme : on perçoit maintenant le miel, une nuance de nougat, l’abricot, l’ananas, la goyave. Viennent ensuite la mandarine et le coing frais, à moins que ce ne soit la poire. Sans oublier quelques notes anisées évoquant le fenouil… Ce vermentinu nous fait décidément voyager dans un univers de rêverie et de gourmandise, juste parcouru d’un élan minéral subtil, évoquant la poudre de roche.

Après la douceur vient l’énergie : la bouche se montre résolument tonique, portée par une dimension acidulée qui stimule les papilles et l’esprit tout entier, sur des saveurs de pomme Granny, de pamplemousse, de citron et de zeste de mandarine, complétées d’une touche de

coriandre. Quel peps ! La finale est superbe : droite, avec du fruit, du sol et de la tension. Tout au long de la dégustation, on se dit que la main du vigneron a su se faire oublier, proposant un vin tout en nuances et en équilibres subtils.

Avec son énergie en bouche et ce mariage très réussi entre fruits secs et agrumes, ce Clos Nicrosi accompagnera fort bien scampi ou acras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, ou, dans un autre registre, un assortiment d’antipasti.

Une référence incontournable... et quasiment introuvable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel et intense : amande et noisette fraîches, pommes Boskoop et Canada, le raisin Moscatel, genêt, mie de pain, miel, nougat, abricot, ananas, goyave. Mandarine et poire. Fenouil. Roche pilée

Bouche : Résolument tonique, portée par une dimension acidulée qui stimule les papilles, sur des saveurs de pomme Granny, de pamplemousse, de citron et de zeste de mandarine, et une touche de coriandre. Finale tendue et saline.

Accords mets-vins : Scampi ou accras de morue, mais aussi une paella « Marinera » (poissons et crustacés uniquement), un loup au fenouil, gambas au curry. Un assortiment d’antipasti

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée