

Domaine Comte Abbattucci - Faustine Vieilles Vignes - 2019



Avec ce vin 100% vermentinu, on est immédiatement séduit par le style Abbattucci : un festival d'arômes floraux et fruités évoquant le sud et le soleil, qui se livrent avec fluidité et élégance, au service d'un jus généreux, dense, mais toujours vif, parcouru de fins amers et d'une agréable 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 raisin 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 2019 que la floraison fut perturbée par des pluies assez fortes à la fin du printemps. S'en est suivi un été sec et chaud qui n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir. La récolte fut, au final, réduite en quantité, les baies étant restées assez petites, mais absolument superbe en qualité. Concentration aromatique, bonnes acidités et imprégnation minérale : tout était là pour faire de ce Faustine une franche réussite.

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 2019 fait littéralement jaillir les fleurs dès le premier nez, entre glycine, lavande, suc de violette et aubépine. Les herbes aromatiques ne sont pas loin, thym et laurier frais au premier chef. Si l'on ajoute à cela de franches notes de pêche de vigne et même un soupçon de peau d'abricot, ce Faustine semble cette année regarder du côté du Rhône septentrional et d'un élégant Condrieu en particulier...

La bouche est svelte, énergique et épicée : les fruits blancs, pomme et poire surtout, sont juteux et finement poivrés. Ils se mêlent à des saveurs d'écorce de clémentine et d'orange, à l'amertume délicate, qui apportent à l'ensemble énergie et fraîcheur.

Ce vin parfaitement équilibré, qui amène le soleil et la lumière corse dans le verre, nous donne immédiatement envie de prendre l'apéritif avec des amis ou bien de s'installer à table pour déguster un taboulé, une poêlée de palourdes ou un filet de daurade, pommes vapeurs et fricassée de champignons... on en redemande !

Domaine Comte Abbaticci - Faustine Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Floral et expressif : glycine, lavande, suc de violette et aubépine. Thym et laurier frais. Franches notes de pêche de vigne, peau et noyau d'abricot. Une nuance de zeste d'orange

Bouche : Svelte, énergique et épicée : les fruits blancs, pomme et poire surtout, sont juteux et poivrés. Des saveurs d'écorce de clémentine et d'orange à l'amertume délicate. Finale énergique, fluide et désaltérante

Accords mets-vins : Taboulé. Effiloché d'araignée de mer ou de tourteau. Une poêlée de palourdes ou un filet de daurade, pommes vapeurs et fricassée de champignons



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique