Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2015

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 vermentino 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, le plus souvent inférieur à 25 hectolitres l’hectare. Le prix à payer pour obtenir un vin d’une telle profondeur aromatique…

Ce millésime 2015, que l’on pouvait craindre un peu chaud, surprend et séduit d’emblée par la sensation de fraîcheur et de pureté qui s’en dégage. Bien sûr, le nez évoque généreusement les parfums chatoyants de la Méditerranée : anis, fenouil, menthe, pomme de pin, fleur d’oranger, thym frais, lavande. Sans oublier les fruits blancs, bien mûrs et juteux. Mais au-delà, c’est bien le sol qui s’exprime dans une bouche précise, tendue, très fluide, qui développe une belle trame minérale, légèrement iodée.

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, un effiloché d’araignée de mer, ou un filet de rouget accompagné d’un tian de légumes… On se régale déjà.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Vieilles Vignes - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, translucide

Nez : Très méditerranéen : anis, fenouil, menthe, pin, thym frais, fleur d'oranger, lavande. Notes poudrées. Fruits blancs. Pêche. Bergamote.

Bouche : Fraîcheur et fluidité. Dominée par le fruit : poire, pomme reinette, pêche. Très lumineux dans sa finale, accents salins.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 2 ans.

Température de service : 12°

Caractéristiques techniques

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino

Culture : Biologique et bio-dynamique