Clos Canarelli - Figari Blanc - 2020

Voici certainement le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style qui incarne à merveille l'étonnante fraîcheur de ce millésime 2020, tout comme sa pureté aromatique lumineuse, étincelante même.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent l'atmosphère. Un élément essentiel pour conserver une indispensable acidité, surtout pendant un été chaud et ensoleillé comme le fut l'été 2020. Bien sûr, les pratiques culturales bio-dynamiques, tout comme l'absence d'effeuillage afin d'éviter une exposition directe et prolongée des baies au soleil, ont largement contribué à préserver de la fraîcheur.

Après un élevage assez court et toujours très délicat, totalement au service d'une expression pure du fruit et du sol, ce Figari Blanc 2020 dévoile graduellement un profil à la fois séducteur mais surtout extraordinairement frais pour un millésime pourtant concentré et solaire ! Le nez s'ouvre sur des évocations de sorbet à l'abricot, d'orange et de mandarine givrées et de jus de raisin. Dans ce paysage délicat, les fleurs, d'une grâce diaphane, semblent à peine écloses, sur des notes de jasmin, de muguet et de fleur d'amandier. Plus le vin s'aère, plus l'atmosphère Méditerranéenne s'affirme : on pense maintenant au mimosa et au bougainvilliers, aux petits résineux et à la pomme de pin. L'expression du sol granitique apporte à l'ensemble une touche épicée de baie de genièvre et une discrète note fumée évoquant la cendre froide.

On retrouve dans une bouche particulièrement expressive et texturée un beau volume de fruit, sur des saveurs franches de pomme Boskoop, de poire, de pêche plate et de prune Reine-Claude. Le socle minéral apporte de nobles amers salivants, soulignés par des évocations de feuille d'eucalyptus et de laurier, de thé vert et de cardamome. Une délicate touche acidulée de rhubarbe finit de donner à la finale son caractère énergique et percutant ! Un vin concentré, intense, que l'on attendra encore au moins un an avant de le déguster sur un tajine de poissons (mérou par exemple), un tian de légumes, ou encore des poulpes et gambas grillés accompagnés de légumes au four à la Catalane (« escalivada »).

A la fois rayon de soleil et souffle de fraîcheur : on adore !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Frais et chatoyant : sorbet à l'abricot, orange et mandarine givrées, jus de raisin bien frais. Jasmin, muguet et fleur d'amandier. Mimosa et bougainvilliers, résineux, pomme de pin. Baie de genièvre, cendre.

Bouche : Expressive et texturée avec un beau volume de fruit, sur la pomme Boskoop, la poire, la pêche plate et la prune Reine-Claude. Des amers salivants : feuilles d'eucalyptus et de laurier, thé vert et cardamome. Rhubarbe.

Accords mets-vins : Un tajine de poissons (mérou par exemple), un tian de légumes, ou encore des poulpes et gambas grillées accompagnés de légumes marinés à la Catalane (« escalivada »).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique