Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2018

En 3 millésimes à peine, en blanc comme en rouge, le Tarra Di Sognu s'est imposé comme la grande cuvée du Clos Canarelli, sublimant ce formidable terroir calcaire des hauteurs de Bonifacio.

Le magnifique Clos du Tarra Di Sognu, ceint de murs en pierre sèche, se découvre au détour d'un petit chemin qui traverse le maquis, à la sortie de Bonifacio, peu après le golfe de Sant'Amanza. Ici, le calcaire est roi.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole locale, Yves Canarelli et son associé, Patrick Fioramonti, grande figure de la sommellerie corse, nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'à la fin du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, atteignant à leur apogée plus de 3000 hectares de vignoble planté.

C'est au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein de cet ancien clos situé à 500 mètres à peine de la Mer, ce qui en fait le vignoble français le plus méridional ! Bien sûr, ici, la quasi-absence de sol au bénéfice de la roche-mère calcaire, tout comme l'omniprésence des vents marins et salés, rendent la viticulture difficile et les rendements très faibles. Mais le jeu en vaut clairement la chandelle !

Issu de sélections massales du vignoble familial de Tarrabucetta, assemblant majoritairement carcagholu neru et sciacarellu, complétés d'un peu de minustellu, ce Tarra Di Sognu 2018 possède une classe naturelle, une verticalité et une profondeur qui en font un des plus beaux rouges du Sud de la Corse.

Dès le premier nez, l'imprégnation calcaire, avec ses évocations de caillou frotté, de craie ou de brique pilée, s'entremêle à une belle sensualité florale, sur la violette, la pivoine, les pétales de rose et même le chrysanthème. La confiture de fruits rouges, mêlant fraises et framboises, se pare d'une note de ganache. Les herbes aromatiques infusées, entre laurier, feuille d'eucalyptus, menthe et sauge, s'accompagnent de quelques épices douces, d'une touche de thé noir, et de fruits séchés, évoquant tomate, figue et abricot. A certains égards, le bouquet « pinote », tirant presque du côté d'un Volnay bien mûr…

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on adore l'équilibre du vin entre un toucher franchement soyeux, enveloppant, avec ses saveurs de jus de cerise et de framboise, et ce grain minéral serré, aux accents salins, iodés et épicés. On pense désormais au poivre vert et au piment d'Espelette, à la réglisse, à la pomme de pin ou à la baie de genièvre. La persistance et la sapidité saline de la finale sont remarquables, sur une

dernière nuance mentholée.

Un superbe vin de garde qui vous régalera sur une caille ou un perdreau aux raisins ou aux quetsches, ou encore une pintade à la sauge.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2018

Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Elégant et minéral : caillou frotté, craie, brique pilée, violette, pivoine, pétales de rose et chrysanthème. Confiture de fruits rouges, ganache. Laurier, feuille d'eucalyptus, menthe et sauge. Thé noir. Tomate séchée, figue et abricot

Bouche : Un toucher soyeux, enveloppant, avec ses saveurs de jus de cerise et de framboise, un grain minéral serré, aux accents salins, iodés et épicés. On pense au poivre vert et au piment d'Espelette, à la réglisse, au pin, à la baie de genièvre. Finale sapide

Accords mets-vins : Une caille ou un perdreau aux raisins ou aux quetsches, une pintade à la sauge. Un sauté de veau à la provençale.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Carcagholu neru (50%), sciacarellu (40%), minustellu (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique