Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - Récolte 2017

Jean-Charles Abbatucci nous a confié cette année quelques bouteilles d'un véritable petit bijou, produit uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent : une fine bulle incroyablement expressive qui met à l'honneur de bien belle façon un de ses cépages fétiches, le barbarossa.

Pour cet Extra-Brut, élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle, Jean-Charles sélectionne des terroirs d'arènes granitiques sensiblement plus frais, exposés au Nord-Ouest, qui garantissent une maturité plus lente du barbarossa et, bien sûr, la préservation d'une acidité suffisante. N'oublions pas que chez Abbatucci, les artifices de vinification n'ont pas leur place : c'est à la vigne que les bons équilibres se font.

Après un pressurage délicat en vendange entière et un débourbage naturel, pendant 48 heures environ, le jus est vinifié dans deux foudres de 1200 litres. Il reste en élevage sur lies pendant 4 à 5 mois. Après sa mise en bouteille et la prise de mousse, cet Extra-Brut issu de la récolte 2017 a ensuite passé près de 3 ans à tranquillement vieillir sur lattes.

Dès le premier nez, le charme opère : hautement séductrice et sensuelle, cette cuvée Empire exhale des parfums de beurre fondu, de crème de poire et de coing, de gelée de pomme et d'abricot, de jaune d'œuf battu et de baguette croustillante, d'amandes ou de noisettes grillées finement caramélisées. Plus le vin s'aère, plus il gagne en tonicité : on découvre maintenant des herbes fines, entre cerfeuil, basilic et anis vert, mais aussi – plus étonnant encore - des notes de petits fruits rouges, sur la framboise, la groseille et la grenade, et quelques fruits exotiques comme l'ananas et la goyave. Une touche épicée de cannelle et de curcuma renforce encore la complexité de l'ensemble !

En bouche, la bulle se montre extrêmement fine et légère : elle s'immisce dans un beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne et de la pêche blanche. On pense aussi à un yogourt bien frais à la banane, à la pomme Granny et au kiwi. Là encore, une touche chlorophyllienne apporte une agréable sensation de légèreté et de fraîcheur, avec ses évocations d'aneth ou de jeunes pousses de coriandre. Le fruit ne cesse de faire des allers-retours, toujours aussi expressif, toujours aussi fringant, sur la prune et la poire désormais. La tension est parfaite, jusqu'à cette finale sapide et citronnée qui ne cesse d'exciter nos papilles.

Clairement taillé pour la table, ce singulier et délicieux Extra-Brut Empire vous régalera sur un carpaccio de veau, des ris de veau, un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou encore une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Extra-Brut Cuvée Empire - Récolte 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, très fines bulles

Nez : Séducteur, sensuel et frais : beurre fondu, crème de fruits blancs, abricot, jaune d'œuf battu, baguette croustillante, amandes ou noisettes grillées finement caramélisées. Cerfeuil, basilic et anis vert. Framboise, groseille, grenade. Epices douces

Bouche : Bulles fines et légères, un beau volume de fruit autour de l'ananas, du melon d'Espagne et de la pêche blanche, d'un yogourt glacé à la banane, à la pomme Granny ou au kiwi. Superbe tension, belle finale citronnée et pleine d'herbes fraîches.

Accords mets-vins : Un carpaccio de veau, mais aussi des ris de veau, un vol au vent ou une bouchée à la Reine, ou encore une cassolette gratinée de fruits de mer et champignons.

Conseils de service

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

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique