Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2021

Un nouveau millésime brillant, à la hauteur de la réputation déjà exceptionnelle de cette cuvée, co-signée par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île. Ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir calcaire, longtemps oublié, du côté de Bonifacio.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole corse, Patrick et Yves nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'au milieu du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. Une culture peu à peu délaissée : selon l'historien de la viticulture, Fabien Gaveau, on perd même toute trace de la vigne aux alentours de 1874… L'apparition du phylloxera mais aussi les conditions climatiques difficiles dans cette région soumise aux tempêtes et aux vents marins ont progressivement conduit à privilégier d'autres secteurs plus propices à une culture mécanisable, comme dans la plaine Orientale.

Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos, non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza. Nous sommes à quelques encablures de la Mer, sur le vignoble français le plus méridional !

Finalement rares dans le vignoble Corse, nous trouvons ici des sols minces et très calcaires, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce substrat va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée et cette tension saline qui font la classe incomparable de cette cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce-dernier est assemblé avec bianco gentile, rimenese, genovese et carcahjolu biancu. Toujours à l'affût du moindre ajustement qui améliorera encore l'identité et les équilibres de sa cuvée-phare, Yves continue de faire évoluer l'encépagement : il a ainsi décidé en 2020 de surgreffer les pieds de biancu gentile par du gimenese qui donne son meilleur sur ces sols calcaires du Clos de Tarra di Sognu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu au bouquet suave et si singulier nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation voici quelques jours à peine. Il s'ouvre dans un registre résolument sensuel, mêlant le nougat, la praline et les pignons de pin, mais aussi le genêt et le mimosa, le miel de lavande et un superbe panier de fruits frais et juteux entre la pêche, la poire Williams, le brugnon, l'abricot ou la grenade.

Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de se complexifier, sans rien perdre de son charme : il gagne encore en énergie et en fraîcheur. Ce sont désormais des notes de sauge, de menthe et de fenouil qui jaillissent du verre. Puis le fruit se montre plus vif et acidulé, évoquant le kiwi, la bergamote et la mandarine. On sent poindre la fraîcheur de la forêt de résineux et de quelques embruns. On finit sur une touche particulièrement élégante de fleurs blanches. Quelle superbe composition !

La bouche se montre particulièrement savoureuse, à la fois charnue en entame mais tonique et longiligne : le calcaire ne cesse de resserrer le propos. La sapidité du fruit est exceptionnelle, entre fruits blancs, fruits à noyau et agrumes. La finale est superbe de précision : tendue, active, elle progresse pendant de longues secondes, portée par une salinité salivante et quelques rappels d'écorces de citron. Parfait aujourd'hui sur un plateau de crustacés, il brillera dans 5 ans sur une véritable bouillabaisse ou une paella aux poissons !

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir de Bonifacio, « le premier Grand Cru de Corse, régnant sans rival », pour reprendre les mots du célèbre Guide Bettane & Desseauve !…

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Sensuel et sophistiqué : fruits secs, nougat, praline et pignons de pin, genêt et mimosa, miel de lavande, pêche blanche, poire Williams, brugnon, abricot, ananas et kiwi, bergamote et mandarine, menthe séchée et fenouil.

Bouche : Savoureuse, à la fois charnue en entame mais tonique et longiligne : le calcaire resserre le propos. La sapidité du fruit est exceptionnelle, entre la poire, l'ananas, les fruits à noyau et le melon, l'écorce de citron. Finale tendue, saline et percutante

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt un plateau de crustacés. Demain, bisque de homard, bouillabaisse, paella de poisson, encornets farcis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, rimenese, biancu gentile, genovese, carcahjolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique