

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2021



Peu à peu, Marine et Sébastien, les enfants de Jean-Noël, affirment leur propre style dans la conduite de ce Domaine historique du Cap Corse. Après avoir entamé la conversion biologique, concrétisée par une certification cette année, ils ont également décidé, à la fin des années 2010, d'enrichir la gamme des vins du Domaine par une collection de vins plus accessibles, déclinés dans les 3 couleurs et nés sur les terroirs de schistes de Macinaggio, Stecaja.

Avec ce Stecaja blanc, ils ne cherchent pas forcément un vermentinu aussi mûr et concentré que pour le Clos Nicrosi blanc « classique » : vendangé un peu plus tôt, avec un degré d'alcool potentiel autour de 13°, le raisin est ensuite vinifié sur levures indigènes, sans fermentation malo-lactique, et élevé en cuves, pour préserver un maximum de fraîcheur et d'éclat du fruit.

Gros coup de cœur pour ce nouveau venu dans la courte mais superbe collection du Clos Nicrosi, que nous avons, pour notre part, découvert sur ce millésime 2021. Très expressif, gourmand et accessible, le vin s'ouvre sur un fruité franc évoquant le jus de poire, la prune jaune, la pomme rouge et la pêche, mais aussi la carambole et le citron confit. Des nuances de chocolat blanc et de guimauve ajoutent encore à la gourmandise de l'aromatique. Le sol amène une touche d'abord poudrée, puis iodée, couplée à des notes plus fumées évoquant les cendres froides.

Au fil de l'aération, le vin ne cesse de gagner en tension et en fraîcheur : du fruit généreux, nous sommes progressivement passés à des notes chlorophylliennes et anisées d'estragon, de lentisque et de myrte, doublées d'une touche de bergamote. Quelle belle complexité !

La bouche n'est pas en reste : la matière mûre et ample de l'entame évoquant fruits à noyau et grenade s'équilibre avec une trame aux fins amers réglissés et des notes de thym sauvage et d'écorce d'agrumes. Doté d'une finale longue et stimulante, qui laisse le palais très frais, ce Stecaja appelle poissons fumés ou grillés, friture d'éperlans, brochettes de gambas finement relevées, ou encore un brocciu au miel pour terminer. Succulent et racé.

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Gourmand, étagé : jus de poire, prune jaune, pomme rouge et pêche, carambole et citron confit, chocolat blanc et guimauve, poudre de riz, cendre froide, puis l'estragon, les fleurs jaunes, la lentisque et la myrte, une touche de bergamote.

Bouche : La matière mûre et généreuse de l'entame évoquant fruits à noyau et grenade s'équilibre avec une trame aux fins amers réglissés et des notes de thym sauvage et d'écorce d'agrumes. Finale longue et stimulante.

Accords mets-vins : Fritures d'éperlans, brochettes de gambas à la plancha, poissons grillés accompagnés d'une sauce vierge. Brocciu au miel.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique