Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2020

En blanc comme en rouge, le Tarra Di Sognu s'est rapidement imposé comme la grande cuvée du Sud de la Corse, 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 sublime Tarra Di Sognu 2020 possède une classe naturelle, une verticalité minérale et un délicat charme floral qui nous enchantent. Il n'est pas sans nous rappeler quelques contrées bourguignonnes, entre Nuits-Saint-Georges pour la minéralité et Vosne-Romanée pour la sensualité florale, sans pour autant renier son ancrage profond dans ce paysage sauvage de calcaires et de maquis du Sud de l'île.

Dès le premier nez, on est séduit par l'élégance minérale et la sensation de fraîcheur qui émane du vin : les notes de cerise, de pivoine, de menthe, de noisette verte et de caillou s'entremêlent avec classe, laissant peu à peu la place à une évocation d'herbes méditerranéennes, autour du thym, de l'immortelle et du fenouil sauvage. Au fil de l'aération, le paysage se couvre de fleurs, sensuelles et délicates.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on adore l'équilibre du vin entre un toucher franchement soyeux, enveloppant, et des saveurs de fruits rouges acidulés de cerise, de groseille et de prunes rouges juteuses. La douceur et la maturité des tannins sont parfaites. Des notes de poivre rose et de bâton de réglisse, mais aussi de câpres, d'airelles et de

confiture de tomates soulignent le relief naturel du vin. La finale, énergique, animée d'une superbe vibration calcaire, nous emporte très loin.

Un superbe vin de garde qui vous régalera sur une caille ou un perdreau aux raisins ou aux quetsches, un veau à la sauge ou un osso-bucco.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2020

Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Elégant et minéral : : les notes de cerise, de pivoine, de menthe, de noisette verte et de caillou s'entremêlent et laisse peu à peu la place à une évocation d'herbes méditerranéennes, autour du thym, de l'immortelle et du fenouil. Fleurs sensuelles

Bouche : Bel équilibre entre un toucher soyeux, enveloppant, et des saveurs de fruits rouges acidulés de cerise, de groseille et de prunes rouges juteuses. Superbe maturité des tannins. Poivre rose, réglisse, câpres et confiture de tomates

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. Un osso-bucco.

Conseils de service

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

Température de service : 16°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique