

Clos Canarelli - Alta Rocca - 2019



L'Alta Rocca est la cuvée 100% sciaccarellu d'Yves Canarelli. Un vin emblématique, un bijou de finesse et de délicatesse, qui honore ce cépage endémique dans lequel de nombreux amateurs voient « le pinot noir de la Corse ».

Ce rapprochement avec le roi de la Bourgogne ne nous paraît pas totalement infondé, loin de là, quand on goûte un vin de cette trempe, si floral et délicat, si pur et intenses dans ses évocations de fruits rouges et dans sa capacité à capter la minéralité saline des sols. Même si ici, le spectre aromatique nous renvoie bien sûr aussi à la proximité de la Mer Méditerranée et aux parfums du maquis.

Plantées sur des arènes granitiques situées en altitude au Sud de la commune de Lèvie, au cœur de l'Alta Rocca, les vignes bénéficient ici de fortes amplitudes thermiques, garantissant une maturation régulière et équilibrée des baies.

Soucieux de capter au plus près l'identité du fruit, sans artifice, Yves fait ici le choix d'un élevage en grands foudres, pendant 18 mois, après une vinification très douce, sans rafle et sans bâtonnage. Le résultat s'offre à nous aujourd'hui dans un registre éminemment raffiné que l'on devine déjà à travers une robe aux reflets vieux rose et grenat léger. Les épices douces, cannelle et noix de muscade en tête, se mêlent à la framboise bien mûre, à la cerise Napoléon et la groseille. Un pot-pourri de fleurs séchées, où l'on reconnaît pivoines, œillets et chrysanthèmes, voisinent avec des notes de thym, de feuille de laurier, d'aiguille de pin mais aussi de bâton de réglisse, d'eucalyptus et de poivre blanc.

La bouche confirme cette sensation de sensualité délicate, avec ses tanins fins et soyeux, ce toucher caressant et ces saveurs mêlant framboise, cerise, plantes du maquis, tapenade d'olives vertes, essences de pin, orange sanguine et poivres variés. La mer semble toute proche, comme si elle avait déposé dans le vin quelques souvenirs d'embruns et de coquillages. La rétro-olfaction permet au socle minéral de s'affirmer sur la finale, sur une touche fumée et empyreumatique. Un voile mentholé vient subtilement rafraîchir l'atmosphère sur la finale.

Cet « Alta Rocca » est un pur délice, à la capacité de garde évidente. Un des grands rouges du Sud de la Corse qui brillera sur un carré d'agneau cuit en croûte de romarin, servi avec un jus corsé, ou un sauté de lapin de garenne aux olives. Si vous avez envie d'une simple grillade, optez alors pour un onglet, servi avec une tapenade et une polenta.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Alta Rocca - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat clair

Nez : Floral, raffiné : cannelle et noix de muscade, framboise bien mûre, cerise Napoléon et groseille. Un pot-pourri de fleurs séchées, entre pivoines, œillets et chrysanthèmes, thym, feuille de laurier, aiguille de pin, réglisse, eucalyptus, poivre blanc

Bouche : Sensualité délicate, avec des tanins fins et soyeux, un toucher caressant, des saveurs mêlant framboise, cerise, plantes du maquis, tapenade d'olives vertes, essences de pin, orange sanguine et poivres variés. Une note fumée, une autre iodée

Accords mets-vins : Un carré d'agneau cuit en croûte de romarin, servi avec un jus corsé, ou un sauté de lapin de garenne aux olives. Si vous avez envie d'une simple grillade, optez alors pour un onglet, servi avec une tapenade et une polenta.



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 : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique et bio-dynamique