

Domaine Comte Abbattucci - Monte Bianco - 2019



Jean-Charles Abbattucci est, à n'en pas douter le gardien des cépages endémiques corses et d'un savoir-faire plus qu'ancestral. La variété de cépages parmi lesquels le Carcajolo Bianco ou Nera, le Paga Debbiti, la Rossola Brandinca et les emblématiques Vermentino, Sciacarellu ou Niellucciu s'exprime magistralement sur les 14 hectares des coteaux granitiques situés au sud d'Ajaccio. En biodynamie depuis 2000, le Domaine Abbattucci occupe une place de choix parmi les très grands domaines de l'île de Beauté. Quand on goûte ce prodigieux Monte Bianco, ode vibrante et raffinée au sciaccarellu (souvent considéré comme le "pinot noir de la Corse"), on comprend immédiatement pourquoi !

La petite récolte annoncée de ce millésime chaud, sauvée in extremis par quelques orages de fins de saison, n'enlève rien à la qualité du 2019. On doit cette réussite aux bonnes conditions climatiques de fin d'été qui ont permis d'obtenir de bons degrés et des maturités équilibrées, y compris pour des rouges rentrés tardivement. Pour couronner le tout, les fermentations alcooliques et malolactiques se sont déroulées sans problème. On retiendra donc qu'en dépit d'une production relativement faible en quantité, ce 2019 a vu naître de très jolis vins juteux et frais, comme ce Monte Bianco d'une irrésistible élégance naturelle.

Le nez est d'une rectitude sans pareille. Les notes de groseilles fraîches et d'airelles s'élèvent du verre avec franchise et netteté, titillant joyeusement vos narines. Ce premier rideau d'arômes laisse rapidement apparaître les saveurs puissantes et profondes d'un cœur de fruits noirs et de baies sauvages, prunelles en tête. Quelques volutes finement empyreumatiques et poivrées montent progressivement et finissent d'asseoir un vin d'une indicible et gracieuse finesse. On ne vante plus « sa sérénissime sciaccarellu » enraciné dans un sol granitique d'altitude et ramassé à maturité optimale. Ce cépage noir de Corse renvoie inlassablement au croquant du raisin, à sa fraîcheur aérienne. Autant de promesses contenues dans le nez de ce magnifique Monte Bianco.

En bouche, l'attaque veloutée laisse poindre quelques impressions animales, presque furtives mais constitutives de ce beau nectar. Les groseilles fraîches continuent de virevolter. Le toucher de bouche est particulièrement sensuel et crémeux, il renvoie aux cœurs de fruits sauvages et au pruneau. Le milieu de bouche possède une patine d'une rare élégance, évoque la matière soyeuse et rassurante d'une teneur pourpre. Les baies sauvages, mais aussi l'humus et sa ribambelle de notes de sous-bois en été s'imposent encore. Les tanins souples ornent joliment une finale qui propose quelques notes minérales fumées et une touche d'amandes. L'ensemble est d'une belle complexité et dessine les contours d'un vin d'une sapidité déjà exquise.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La Corse est un pays gastronomique singulier aux milles saveurs. Il sera tout particulièrement recommandé de l'accorder à quelques succulentes charcuteries corses, coppa ou figatellu en tête : sa fraîcheur scintillante viendra contrecarrer aimablement la salaison. Dans quelques années, un généreux civet de sanglier conviendra aussi parfaitement à ce vin fringant et plein de caractère.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Monte Bianco - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat clair

Nez : Floral, raffiné : groseille fraîche, airelle puis les baies noires sauvages. Un pot-pourri de fleurs séchées, entre pivoines, œillets et chrysanthèmes, thym, feuille de laurier, aiguille de pin, réglisse, eucalyptus, poivres gris et cendre

Bouche : Sensualité délicate, crémeuse, des tanins fins et soyeux, un toucher caressant, des saveurs mêlant framboise et groseille fraîche, une note viandée, puis le pruneau, l'humus et le sous-bois. Superbe finale sur l'amande et des accents fumés

Accords mets-vins : Un plateau de charcuterie corse. Avec un peu de vieillissement, un carré d'agneau en croûte de romarin accompagné de tagliatelles Jean Delaveyne, à la façon de Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035
Température de service : 16 à 17°
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