

Domaine Comte Abbatucci - Ministre Impérial - 2019



Jean-Charles Abbatucci est, à n'en pas douter le gardien des cépages endémiques corses, blancs comme rouges, et d'un savoir-faire plus qu'ancestral. La variété de cépages parmi lesquels le Carcajolo Nera ou Bianco, le Paga Debbiti, la Rossola Brandinca ou les emblématiques Vermentino, Sciaccarellu ou Niellucciu s'exprime magistralement sur les 14 hectares des coteaux granitiques situés au sud d'Ajaccio. En biodynamie depuis 2000 le Domaine Abbatucci occupe une place de choix parmi les très grands domaines de l'île de Beauté. Il produit des vins d'une complexité stupéfiante, vibrant témoignage d'une viticulture corse qui s'est replongée dans ses racines historiques pour mieux se réinventer. C'est bien ce qu'incarne cette cuvée Ministre Impérial qui assemble pas moins de 7 cépages endémiques !

La petite récolte annoncée de ce millésime chaud, sauvée in extremis par quelques orages de fin 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. Ce Ministre Impérial nous en livre une brillante démonstration.

La robe rubis clair instille d'emblée une idée de fraîcheur, jamais démentie par la suite. On s'entiche de notes acidulées de framboise, et de nuances anisées. Le nez évolue ensuite sur des notes plus complexes de résine. On songe aussi à la ciste emblématique. Ces impressions estivales renvoient à la garrigue sèche, aux pins méridionaux et séveux. Mais vous n'oubliez jamais que vous êtes en surplomb face à la mer Méditerranée et accueillez avec bonheur des nuances iodées et mentholées.

La bouche s'inscrit magnifiquement dans ce paysage estival et lumineux. On retrouve de la groseille, de la gomme de pin. On se délecte, comme rarement, de fruits aux grains épais et juteux à souhait. Le milieu de bouche crépite de jeunes baies, d'un mélange de fruits rouges acidulés. Ils font bientôt place à des tannins non mordant et très fins. On imagine ici des extractions contenues, des infusions douces qui s'appliquent à rendre discrète toute expression de pureté. Une forme de minéralité marine encadre une finale intense. Ce Ministre Impérial possède un je-ne-sais-quoi inattendu et rare qui offre une impression mêlée de complexité et d'évidence. On l'apparenterait, si on osait, à une mélodie entêtante et faussement évidente du grand Burt Bacharach. Du grand art en somme...

Ce vin estival mais ferme effectuera un parfait pas de deux avec des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cailles rôties aux châtaignes (corses !) ou encore un carpaccio de magret de canard. Les accents sudistes empreints de fraîcheur séveuse seront également les parfaits exhausteurs de fines charcuteries corses dont la coppa, le lonzu, la panzetta ou autre Figatellu. Un accord efficace pour vous transporter en quelques instants au sud d'Ajaccio, dans le cœur des arènes granitiques du domaine Abbutacci. Bon voyage !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Ministre Impérial - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis moyen, lumineuse

Nez : Frais, élégant : groseille et framboise acidulée, résine, ciste, immortelle d'Italie et thym frais, nuances anisées, évocation d'une pinède. Puis, un souffle iodé et une touche mentholée

Bouche : Une entame gourmande, juteuse, gorgée de groseille et de jeunes baies acidulées. Les tannins sont très fins, les parfums de maquis et de baies sauvages sont délicatement infusés. Finale aux accents marins. Quel souffle!

Accords mets-vins : Jeune, un plateau de charcuterie corse ou un carpaccio de magret de canard aux herbes. Avec un peu de vieillissement, des cailles rôties aux châtaignes.



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, niellucciu,
muresconu, carcaghjolu neru, aleaticu,
muriscu et montanaccia

Culture : Biologique et bio-dynamique