

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2016



Voici certainement le vin emblématique qui, le premier, a installé le Clos Canarelli parmi les plus belles signatures de la viticulture Corse. Ici, le vermentinu déploie toute sa classe, dans un style particulièrement élégant et aérien.

Les vignes occupent des coteaux granitiques, assez riches en argiles, orientés au Sud et au Nord-Ouest, dans cette vallée adossée aux montagnes de Cagna. Ici, le micro-climat combine des records d'ensoleillement, une forte amplitude thermique et des entrées maritimes qui rafraîchissent les vignes.

Des conditions idéales pour permettre au vermentinu d'atteindre sa juste maturité, à condition bien sûr de se donner les moyens d'éviter toute sur-maturation et de lui permettre de se nourrir en profondeur de son terroir. Pour cela, Yves fait prodigue à ses vignes, âgées d'une vingtaine d'années, les soins nécessaires, et juste cela, faisant avant tout confiance à la nature. Tout au plus veille-t-il à limiter les rendements (à environ 6 grappes par pied) et à éviter d'effeuiller, car il a pu observer que le vermentinu n'aimait pas l'exposition directe et prolongé au soleil. Tout à sa quête d'un vin « droit et minéral », il veille à ce que son raisin ne bascule pas dans l'excès de concentration.

Adeptes d'un pressage en grappes entières, d'une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, en cuve puis en foudres, et d'un élevage assez court et très délicat, il livre en 2016 ce Clos Canarelli Blanc, véritable modèle de grand blanc du Sud frais, digeste et néanmoins profond. Superbe bouquet, très subtil, entre fleur d'acacia, anis, aiguilles de pin qu'accompagne un fruité gourmand, sur la poire, la pêche et l'abricot, réhaussé d'une pointe exotique évoquant le litchi.

On adore aussi cette précision en bouche, où la matière charnue en attaque laisse vite la place à un jus effilé, lumineux et parfaitement droit. Porté par de fins arômes citronnés et délicatement épicée, la finale s'étire élégamment et vous laisse juste une envie : y revenir !

Un sans-faute, à déguster par une belle soirée de printemps ou d'été, pour accompagner de jolis rougets grillés...

Clos Canarelli - Figari Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Élégant et sophistiqué : fleur d'acacia, rose séchée, coriandre, fenouil, pinède, poire, pêche, abricot, litchi, épices douces, zeste de citron.

Bouche : Très précise, charnue en attaque, puis effilée et lumineuse. Très droite, belle longueur sur les agrumes mûrs et les épices. De l'énergie et du sol.

Accords mets-vins : Parfait sur un risotto aux fruits de mer, mais aussi des rougets grillés ou un caviar d'aubergines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique