Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2022

Ce Bianco Gentile illustre de fort belle manière la recherche d'Yves Canarelli, entamée depuis plus de 25 ans déjà au côté de quelques autres précurseurs, comme son ami Jean-Charles Abbatucci ou Antoine Arena : redonner vie aux cépages endémiques de la Corse, longtemps oubliés au profit de cépages sudistes plus « mainstream », et montrer qu'ils ont toutes les qualités requises pour occuper le devant de la scène.

Yves le sait bien : si, à son meilleur, le Biancu Gentile peut donner des vins lumineux, tout en nuances aromatiques, il peut aussi, lorsqu'il a mûri trop vite, manquer d'acidité et donner des blancs trop riches. Le vigneron a donc privilégié des parcelles exposées au Nord et Nord-Ouest, plus fraîches, parfaitement adaptées à la maturité relativement précoce du Biancu Gentile, dont on retrouve les premières traces sur l'île du côté de Sartène.

Sur ce millésime 2022 marqué par une longue période de sécheresse et des températures élevées, les vignes ont encore une fois impressionné Yves pour leur résilience extraordinaire. Elles ont su aller chercher en profondeur les ressources nécessaires pour que les raisins mûrissent régulièrement. Au moment des vendanges, dans la dernière semaine du mois d'août, les rendements en jus restaient modestes mais les équilibres sucres-acidités et les qualités aromatiques étaient au rendez-vous, laissant présager d'un excellent millésime, à la fois expressif et raffiné.

Après une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes, le vin a ensuite passé 8 mois en cuves béton et en foudres, grands contenants qu'Yves affectionne particulièrement car ils ne marquent pas le vin et permettent de préserver parfaitement l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit. Soucieux de conserver une certaine vivacité en bouche, Yves ne pratique d'ailleurs plus de bâtonnage pendant toute la durée de l'élevage.

Aujourd'hui, ce Biancu Gentile nous séduit par la sensation de pureté et le charme raffiné qu'il dégage. De délicates notes de fruits blancs s'élèvent du verre, autour d'une poire Passe-Crassane et de la pêche blanche. Puis viennent les fleurs d'amandier et de citronnier, nous plongeant dans une atmosphère printanière, dans la fraîcheur du matin d'un jardin luxuriant, balcon sur la Méditerranée. On perçoit quelques notes résineuses évoquant le pin parasol et une touche saline, portée par une brise marine légère. Une subtile note de violette précède une expression minérale raffinée, sur une nuance d'encens et quelques épices aux accents poivrés.

La bouche se montre tout aussi expressive et équilibrée, structurée autour d'un noyau acidulé mêlant fruits blancs, abricot et des agrumes juteux,

plus vrais que nature, parmi lesquels on reconnaît l'orange, la clémentine, le pomelo et la carambole. Une touche plus lactée vient apporter de la rondeur au milieu de bouche : on pense à un sirop d'orgeat et au lait d'amande, avant de repartir dans un registre gourmand et tonique de confiture de coing et de marmelade à l'orange amère. La finale expressive voit le triomphe de la roche, qui apporte cette dimension subtilement empyreumatique, autour du poivre blanc, de la pierre frottée et du piment d'Espelette.

Taillé pour la table, ce très beau Biancu Gentile vous régalera sur des scampi fritti ou des beignets de calamar à l'Espagnole, une authentique pissaladière mais aussi des antipasti de légumes ou de poulpe marinés à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques. Vous vous régalerez tout autant avec des spaghettis au pesto et courgettes ou encore une daurade au fenouil.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Bianco Gentile - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Charme raffiné : poire Passe-Crassane, pêche blanche. Fleurs d'amandier et de citronnier, pin parasol, une touche saline, violette, encens et pierre frottée, des notes de poivres asiatiques, plutôt citronnés

Bouche : Expressive et équilibrée, autour d'un noyau acidulé mêlant fruits blancs, abricot, orange, clémentine, pomelo et carambole, une touche suave de sirop d'orgeat et de lait d'amande, confiture de coing et marmelade à l'orange amère. Finale épicée, pierreuse

Accords mets-vins : Scampi fritti, beignets de calamar à l'Espagnole, une authentique pissaladière mais aussi des antipasti de légumes ou de poulpes marinés à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques. Spaghettis au pesto et courgettes, daurade au fenouil

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Bianco Gentile

Culture : Biologique et bio-dynamique