Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2022

Après avoir largement contribué, au côté de quelques autres grandes signatures du vignoble corse comme Jean-Charles Abbatucci ou Antoine Arena, à redonner leurs lettres de noblesses aux cépages insulaires, après avoir adopté les principes culturaux de la biodynamie, Yves s'est très tôt intéressé aux choix de contenants de vinification. C'est ainsi qu'il a développé, voici quelques années, la vinification en amphore, en blanc comme en rouge.

Il trouve dans ces petites cuves ovoïdes en argile, plus ou moins poreuses selon le degré de cuisson, les conditions idéales pour une oxygénation ménagée et une mise en suspension naturelle des lies, sans pour autant (à la différence des fûts) apporter d'arômes exogènes au raisin. Yves est aujourd'hui passé maître dans cette technique de vinification qui emprunte bien sûr à de très ancestrales traditions (du côté de la Géorgie par exemple) et lui permet, en outre, d'éviter d'ajouter du soufre pendant toute cette phase.

Conscient de la porosité de ce contenant qu'il fait fabriquer du côté de Vaison-la-Romaine, Yves fait le choix, une fois les fermentations terminées, de poursuivre l'élevage en cuves inox afin de préserver au maximum fraîcheur et tension. La mise en bouteille a lieu dès le début du printemps suivant la vendange. Cette cuvée « Amphora » fait la part belle au vermentinu, qui est cependant assemblé avec 3 autres cépages endémiques et emblématiques : le biancu gentile, le rimenese et le genovese.

Ce vin revendique d'emblée sa singularité avec des notes évoquant tour à tour la poire, le raisin de muscat frais, la pêche et, comme en surplomb, des fragrances de liqueur de mandarine et de zeste d'orange. S'élève ensuite du verre une dimension résolument estivale, entre essence de jasmin et évocations de maquis. On pense au romarin, à l'immortelle ou à la ciste. Mais ce qui marque peut-être le plus, sur ce millésime pourtant sec et solaire, c'est l'omniprésente sensation de fraîcheur qui guide nos sens vers des senteurs mentholées d'eucalyptus et de gentiane, la cardamome et une touche de réglisse.

On retrouve en bouche la fraîcheur d'une poire, dont on croque avec gourmandise la chair juteuse et finement granuleuse. Une poire accompagnée d'une touche plus suave de litchi. La complexité de ce nectar réside aussi dans sa capacité à vous surprendre avec une ferme et élégante amertume. Elle s'affirme en milieu de bouche, grisante, en soutien d'un jus énergique et appétent évoquant maintenant une décoction aux écorces d'agrumes. On navigue dans des contrées singulières mais excitantes en diable. La finale dynamique et saline éclaire

ce jus d’une incroyable sapidité.

Une Amphora faite pour durer : elle s’appréciera dans sa jeunesse sur une pissaladière, des tapenades ou encore des bruschettas à la Caprese. Après quelques années de garde, misez sur un tajine de poisson ou une fideua aux fruits de mer.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Amphora Blanc - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et tonique : infusions et thé vert, poire, raisin de muscat frais, pêche, liqueur de mandarine et zeste d'orange, essence de jasmin, romarin, ciste et immortelle, une touche mentholée d'eucalyptus, gentiane, réglisse et cardamome.

Bouche : On croque dans la chair juteuse et granuleuse d'une poire, fine amertume en milieu de bouche, grisante, en soutien d'un jus électrique évoquant maintenant une décoction aux écorces d'agrumes. Finale dynamique et saline, très accrocheuse

Accords mets-vins : dans sa jeunesse sur une pissaladière, des tapenades ou encore des bruschettas à la Caprese. Après quelques années de garde, misez sur un tajine de poisson, un curry de gambas ou une fideua aux fruits de mer.

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 Corse - Figari

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec, vinifié en amphore

Cépage : Vermentinu (80%), rimenese, biancu gentile, genovese

Culture : Biologique et bio-dynamique