

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2022



Un nouveau millésime brillant, à la hauteur de la réputation déjà exceptionnelle de cette cuvée, co-signée par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île. Ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir calcaire, longtemps oublié, du côté de Bonifacio.

En fins connaisseurs de l'histoire viticole corse, Patrick et Yves nous rappellent que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'au milieu du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. Une culture peu à peu délaissée : selon l'historien de la viticulture, Fabien Gaveau, on perd même toute trace de la vigne aux alentours de 1874... L'apparition du phylloxera mais aussi les conditions climatiques difficiles dans cette région soumise aux tempêtes et aux vents marins ont progressivement conduit à privilégier d'autres secteurs soit mieux protégés, soit plus propices à une culture mécanisable, comme dans la plaine Orientale.

Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos, non loin de la pointe de Bonifacio, en allant vers le golfe de Sant'Amanza. Nous sommes à quelques encablures de la Mer, sur le vignoble français le plus méridional !

Finalement rares dans le vignoble Corse, nous trouvons ici des sols minces et très calcaires, rendant la plantation difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce substrat va aussi donner au raisin cette fraîcheur, cette trame serrée, effilée, et cette tension saline qui font la classe incomparable de cette cuvée au nom évocateur de « terre de rêve ». Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble familial de Tarrabucetta, les vignes sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit et du sol.

Au-delà de la mise en valeur de ce terroir d'exception, cette cuvée a aussi pour vocation de renouer avec quelques-uns des cépages endémiques de l'île, qui avaient bien failli disparaître voici quelques années. Si le vin fait la part belle au vermentinu (pour environ 80% de l'encépagement), ce-dernier est assemblé avec bianco gentile, rimense, genovese et carcahjolù biancu. Toujours à l'affût du moindre ajustement qui améliorera encore l'identité et les équilibres de sa cuvée-phare, Yves continue de faire évoluer l'encépagement : il a ainsi décidé en 2020 de surgreffer les pieds de bianco gentile par du rimense qui donne son meilleur sur ces sols calcaires du Clos de Tarra di Sognu.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage subtil, en grand foudre de 15 hectolitres, ce Tarra Di Sognu au bouquet à la fois lumineux et frais, sensuel et raffiné, nous a encore une fois éblouis lors de notre dernière dégustation. Il déploie ses charmes juvéniles avec une infinie délicatesse : l'éclat lumineux d'une roche immaculée semble rayonner sur des notes délicates de noisette et de pignon légèrement torréfiés. La fraîcheur d'un sorbet à la poire se marie avec la gourmandise juteuse d'une pêche blanche bien mûre ou d'un brugnon. La clémentine et le citron de Menton voisinent avec des fruits plus exotiques, évoquant la papaye, le kaki et le kiwi. Une dimension plus florale s'échappe maintenant du verre, autour des fleurs des champs, de la jonquille et de la marguerite. La violette n'est pas loin, les plantes de montagne non plus avec leurs accents plus mentholés. Les herbes fines finissent par triompher autour de notes de cerfeuil, de coriandre et de thym frais. Malgré son incroyable complexité, on sent bien que ce Tarra Di Sognu est encore dans ses langes...

Comment résister à son toucher de bouche, tendre, subtil, effilé. L'imbrication entre l'énergie des agrumes, qui s'installent maintenant au premier plan autour du citron combava, du pamplemousse et de l'orange, l'imprégnation épicée, empyreumatique venue des calcaires et la gourmandise des fruits à noyau, abricot en tête, est absolument parfaite. Tout au long de la dégustation, on ne peut qu'admirer la parfaite maturité du fruit. La finale est superbe de précision : tendue, active, elle progresse pendant de longues secondes, portée par une salinité salivante, des tannins fermes et l'énergie des écorces d'agrumes mais aussi du gingembre ou du radis noir. Sans compter une touche subtile de safran : quelle complexité !

Nous vous recommandons d'encaver au minimum 4 ou 5 ans ce prodigieux jouvenceau. Vous pourrez alors l'apprécier pleinement sur un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aioli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera nos paraissent tout indiquées.

Un must absolu qui assoit la réputation de ce magnifique terroir de Bonifacio, « le premier Grand Cru de Corse, régissant sans rival », pour reprendre les mots du célèbre Guide Bettane & Desseuve !...

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Subtil, sophistiqué : éclat de roche aérien, noisette et pignon, sorbet à la poire, pêche blanche, brugnon, clémentine, citron de Menton, papaye, kaki et kiwi, fleurs des champs, jonquille, marguerite et violette, une note mentholée, cerfeuil, thym frais

Bouche : Toucher tendre, subtil, effilé. Energie des agrumes, autour du citron combava, du pamplemousse et de l'orange, imprégnation épicée, empyreumatique des calcaires, gourmandise des fruits à noyau est parfaite. Superbe finale, ferme, tendue, saline

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt un plateau de crustacés. Demain, un loup au pastis et fenouil ou un cabillaud en aïoli. Plus tard encore, bouillabaisse ou paella Marinera.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, riminese,
genovese, carcajolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique