Clos Canarelli - Figari Rosé - 2022

Autre grand classique parmi les rosés identitaires, vins de terroir et de gastronomie, ce Clos Canarelli est absolument incontournable. Cette cuvée met à l'honneur deux cépages insulaires qui se plaisent particulièrement sur les terroirs granitiques et très ensoleillés de Figari : le sciaccarellu (qui compte pour la moitié de l'assemblage) et le niellucciu (pour un tiers). Ces deux cépages plutôt tardifs sont complétés d'un peu de grenache issu de vieilles vignes plantées sur le domaine familial bien avant qu'Yves n'en prenne les rênes.

Après une courte macération pelliculaire, ce rosé de saignée est vinifié et élevé exclusivement en cuves, sur levures indigènes : Yves recherche une expression fraîche et épurée du fruit et de son terroir.

Ce Rosé 2022 impressionne par la sensation de pureté qu'il dégage et, surtout, sa grande sophistication aromatique. Dès le premier nez, on plonge dans un univers lumineux et complexe où se mêlent les fleurs de bougainvilliers aux couleurs chatoyantes, l'eucalyptus, la pomme de pin, le laurier frais. Un souffle pur et frais s'élève au-dessus du verre, évoquant des embruns finement iodés et des sources d'eau cristalline descendues de la montagne. Au fil de l'aération, les herbes aromatiques comme la sauge ou la lavande se mêlent à des notes de melon d'eau, de grenade, de groseille et d'abricot. On aime la sensation d'énergie que dégage l'expression du sol, à la fois poivrée et poudrée.

La bouche est tout aussi expressive, juteuse et complexe, mêlant des saveurs de tomate mûre à des notes plus chlorophylliennes de branche de céleri ou de concombre. Les agrumes arrivent en force, autour de l'orange, de la mandarine et de l'écorce de pamplemousse. On retrouve cette touche acidulée de groseille relevée d'épices revigorantes, entre poivre noir et baie de genièvre. La matière est souple et fluide, soutenue par de fins tannins bien mûrs. La finale, toute en harmonie, impressionne par sa longueur.

Particulièrement appétent, ce rosé signé Canarelli nous ouvre triomphalement la voie vers un rouget grillé accompagné d'un tian de légumes ou encore un dos de cabillaud en papillote, à la livèche et aux tomates cerise. En entrée, optez pour des beignets de fleurs de courgette ou des tempuras de crevettes. Idéal sur une belle table d'été !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Canarelli - Figari Rosé - 2022

Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, lumineuse

Nez : Pur, frais, gourmand : fleurs de bougainvilliers, eucalyptus, pomme de pin, laurier frais, embruns iodés, sauge et lavande, melon d'eau, grenade, groseille et abricot, notes poivrées et poudrées

Bouche : Expressive, juteuse et complexe, des saveurs de tomate mûre et des notes plus chlorophylliennes de branche de céleri ou de concombre. Energie des agrumes (orange, mandarine, écorce de pamplemousse). Une touche acidulée de groseille, finale poivrée

Accords mets-vins : Un rouget grillé accompagné d'un tian de légumes ou encore un dos de cabillaud en papillote, à la livèche et aux tomates cerise. En entrée, optez pour des beignets de fleurs de courgette ou des tempuras de crevettes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Corse - Figari

Millésime : 2022

Type : Vin rosé (rosé de saignée)

Cépage : Sciacarellu, niellucciu, grenache

Culture : Biologique et bio-dynamique