Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2022

Sur ce millésime 2022 précoce et solaire, Lisandru Leccia réussit un vin juteux et frais, d'une grande finesse aromatique et subtilement ancré dans son terroir : vibrant d'une trame délicatement épicée et fraîche, imprégnées d'herbes aromatiques et de poussière de roche, il nous régale de l'éclat de son fruit.

Les vignes de vermentinu, âgées d'une trentaine d'années et provenant uniquement de sélections massales, occupent des pentes argilo-calcaires entrecoupées d'affleurements de schistes. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants, entre labour et déchaussage, désherbage manuel sans aucun traitement de synthèse, taille courte, limitation des rendements par ébourgeonnage…

Après un millésime 2021 qui restera dans les mémoires pour son épisode de gel tardif, pourtant rare dans ce vignoble insulaire, l'année 2022 renoue avec une succession de millésimes solaires et précoces, marqués par de longues périodes de sécheresse. Encore une fois, les vignes ont montré leur extraordinaire capacité à la résilience, allant chercher en profondeur les nutriments et l'humidité dont elles avaient besoin pour nourrir les baies et éviter tout blocage de maturité. Au final, les vendanges ont permis de récolter, fin août, des raisins relativement juteux, offrant des équilibres sucres-acidités et des qualités aromatiques tout à fait remarquables.

Dans sa recherche d'une expression très pure de l'identité du terroir et de préservation de l'éclat du fruit, Lisandru vinifie son blanc uniquement en cuve inox, sans levurage. Le vin y poursuit son élevage pendant 6 mois environ. Dans le même esprit, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : la bonne maturité du fruit et le gras naturel du vermentinu doivent suffire à apporter au vin la rondeur nécessaire, tout en conservant une fraîcheur tonique qui ne fait que renforcer le plaisir de la dégustation.

Découvert au Domaine voici quelques semaines, ce Patrimonio nous a enchantés par sa pureté et sa finesse aromatique. Tilleul, camomille, menthe fraîche, verveine, aneth, coriandre, lavande, ses notes florales et herbacées nous plonge immédiatement dans un univers de fraîcheur, traversé d'un courant marin délicatement iodé. La présence de la roche s'affirme progressivement, dans un registre subtil mêlant éclats de silex, poussière de schistes et une note fumée de pierre-ponce. Puis, on se régale d'arômes de poire, de pomme Granny et de pêche blanche plus vrais que nature, relevés d'une touche d'agrumes entre citron vert, clémentine et pamplemousse. Une longue aération libère maintenant des notes d'anis vert et de plantes de montagne comme l'armoise. Complexité et harmonie sont au rendez-vous, dans une sensation de fraîcheur qui ne

nous quitte jamais.

La bouche, quant à elle, ne manque pas de matière et d'énergie, portée par un fruit pur, tonique et une belle partition autour des épices vertes et des plantes aromatiques. Les saveurs de fruits blancs et de zestes d'agrumes s'accompagnent d'amers élégants évoquant bâton de réglisse, cardamome, poivre vert, feuille d'eucalyptus, sauge ou baie de genièvre ! Ce Patrimonio séduit par son dynamisme et sa remarquable persistance : il s'étire sur une longue finale saline et délicatement réglissée.

Voici, de toute évidence, un vin de référence de l'appellation Patrimonio, un vin qui sait faire parler le sol et le terroir, sur un millésime brillant. On adore ! Il vous régalera sur une cuisine laissant une place importante aux herbes aromatiques : on pense à des Pansotti de Ligurie, ces raviolis aux herbes sauvages, ou encore à des artichauts violets à la Barigoule ou des calamars au pesto. Plus tard, optez pour un tajine de poissons...

Un must, à (re-)découvrir d'urgence !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Leccia - Patrimonio Blanc - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Tilleul, herbes fraîches, coriandre, menthe. Pierre-ponce, silex frotté. Superbe fruit, très pur : poire, pêche, pomme Granny, une touche de fruit de la passion. Zeste de citron vert et pamplemousse. Une touche de réglisse. Poivre vert, cardamome. Basilic

Bouche : Matière ample et juteuse, sensation de pureté, beaucoup d'énergie. la trame minérale, épicée et finement amère donne du rebond, elle rend la bouche sapide et salivante autour des épices vertes et des écorces d'agrumes

Accords mets-vins : Pansoti de Ligurie, ces raviolis aux herbes sauvages, ou encore à des artichauts violets à la Barigoule ou des calamars au pesto. Loup au fenouil. Un peu plus tard, tajine de poissons aux épices douces, couscous de poissons.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique