

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2022



Peu à peu, Marine et Sébastien, les enfants de Jean-Noël, affirment leur propre style dans la conduite de ce Domaine historique du Cap Corse. Après avoir entamé la conversion biologique, concrétisée par une certification cette année, ils ont également décidé, à la fin des années 2010, d'enrichir la gamme des vins du Domaine par une collection de vins plus accessibles, déclinés dans les 3 couleurs et nés sur les terroirs de schistes de Macinaggio, Stecaja.

Avec ce Stecaja blanc, ils ne cherchent pas forcément un vermentinu aussi mûr et concentré que pour le Clos Nicrosi blanc « classique » : vendangé un peu plus tôt, avec un degré d'alcool potentiel autour de 13°, le raisin est ensuite vinifié sur levures indigènes, sans fermentation malo-lactique, et élevé en cuves, pour préserver un maximum de fraîcheur et tout le croquant du fruit.

En 2022, le Stecaja se montre encore plus enthousiasmant que son prédécesseur : on a adoré cette sensation d'énergie et de lumière printanières qu'il dégage, mais aussi sa belle sophistication aromatique, qui se déploie par vagues successives, et sa puissance de bouche, animée en permanence par de beaux amers mêlant épices et peaux d'agrumes. C'est un vrai coup de cœur !

Le nez s'ouvre dans un registre de fraîcheur, d'énergie et d'éclat, évoquant le foisonnement d'une nature en pleine renaissance printanière. Les fleurs des bougainvilliers et des glycines sont en train de s'ouvrir, tout comme les lavandes. Les herbes fines exhalent leurs parfums aux accents anisés puis mentholés. Tandis que graduellement, une minéralité subtile s'invite dans la danse, évoquant d'abord la roche puis les embruns frais et iodés. La définition du fruit est remarquable de pureté et de finesse : on reconnaît le brugnion blanc, la poire Comice et l'abricot, mais aussi les citrons jaunes et verts, le pamplemousse, complétés d'une note de noisette fraîche. A l'aération prolongée, on perçoit des nuances plus douces de violette et de miel, mais aussi une dimension presque médicinale d'extraits de plantes et d'huiles essentielles. Pour un vin que Sébastien décrit comme un « vin de copain », on est bluffé par tant de complexité ! Chapeau.

La stature se confirme en bouche où ce Stecaja, parfaitement en place, déploie une matière ample, animée par de stimulants amers évoquant aussi bien le kumquat et les écorces d'agrumes, que la feuille d'artichaut et le cresson. Plein et énergique, ce vermentinu vous réglera à l'apéritif avec des antipasti d'artichauts, d'aubergines ou de poivrons marinés, mais aussi de poulpe. A table, misez sur des cannelloni aux épinards et brocciu, ou des raviolis aux artichauts et à la sauge. Un régal.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Stecaja Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Energique, printanier :
bougainvilliers et glycines en fleurs,
lavande, cerfeuil anisé, aneth et menthe
fraîche, embruns iodés, roche concassée,
brugnon blanc, poire Comice et abricot,
citrons, pamplemousse, noisette fraîche,
huile essentielle de plante

Bouche : Une matière ample, mûre,
animée par de stimulants amers
évoquant aussi bien le kumquat et les
écorces d'agrumes, que la feuille
d'artichaut et le cresson. Belle longueur
saline de la finale

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des
antipasti d'artichauts, d'aubergines ou de
poivrons marinés, mais aussi de poulpe. A
table, misez sur des cannelloni aux
épinards et brocciu, ou des raviolis aux
artichauts et à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique