

## Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2020



A travers Aja Donica, Gérard Courrège explore et sublime la facette la plus minérale et pierreuse des terroirs du Domaine. Il se concentre ici sur des micro-parcelles où les vieux pieds de grenache et d'alicante ont été surgreffés de vermentinu : elles partagent la particularité d'avoir très peu de sol. Arènes granitiques sableuses et argiles fines se mêlent sur 40 à 50 centimètres seulement avant de laisser place à la roche-mère de granit.

Le raisin se charge d'une empreinte minérale, saline, qui structure cette cuvée à l'élan incomparable : intense, électrisante, elle ne manque pas pour autant de chair fruitée, de charme et de sensualité. C'est impressionnant !

Dès le premier nez, on perçoit la pureté et la parfaite maturité du fruit. Les notes qui montent en spirales denses et capiteuses suggèrent d'abord les noisettes et la pâte d'amande, puis le miel d'acacia, la poire Passe-Crassane et la pomme. De délicats parfums de fleurs blanches et d'herbes du maquis jouent sur une tonalité tendre et poétique. Elles s'accompagnent de minces volutes de gomme de pin et de guimauve.

Le fruit s'affirme au fil de l'aération, autour des fruits à noyau et d'une touche de mangue, du citron et du pamplemousse, pour finalement laisser s'ouvrir devant nous un horizon pierreux, aux accents empyreumatiques, où s'illustrent des notes d'encens, de cendre froide, de pierre frottée, mais aussi de schiste rappelant quelques grands rieslings. On sent même poindre une touche iodée évoquant la carapace grillée d'un crustacé... Comme si le vin se minéralisait au fur et à mesure de son aération. C'est superbe... et franchement complexe.

La bouche à la fois large et électrisante vous envoie au-dessus d'un parterre d'agrumes frais succulents. La mandarine, le citron jaune et le pomelo s'imposent. La matière parfaitement élancée charrie quelques notes gourmandes de frangipane. On perçoit en finale une dimension saline ainsi qu'un peu de résine de pin. Elle contribue à cette impression de fraîcheur et d'énergie qui se dégage de cet Aja Donica. Le jus traçant, élancé, finement acidulé fait chanter la pierre et le fruit.

Un monument d'élégance et d'harmonie qui nous conduit tout droit vers un sentiment de plénitude.

Grand vin de gastronomie, il brillera, jeune, sur un merlu en gravlax, un ceviche de dorade ou des gambas grillées sur la braise relevées d'un peu de piment d'Espelette. Dans trois à cinq ans, misez sur une bouillabaisse corse de poissons et moules, ou un mijoté de lotte au safran.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine de Vaccelli - Aja Donica - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Charmeur, poétique : noisettes et pâte d'amande, miel d'acacia, poire Passe-Crassane et pomme. De délicates notes de fleurs blanches et d'herbes du maquis. pomme de pin, guimauve, pêche, mangue, citron, pamplemousse, encens, cendre froide, pierre frottée

Bouche : Large et électrisante, un parterre d'agrumes frais succulents entre mandarine, citron jaune et pomelo. La matière parfaitement élancée charrie des notes gourmandes de frangipane. Finale saline, bel élan de fraîcheur acidulée

Accords mets-vins : Il brillera, jeune, sur un merlu en gravlax, un ceviche de dorade ou des gambas grillées sur la braise. Dans trois à cinq ans, misez sur une bouillabaisse corse de poissons et moules, ou un mijoté de lotte au safran.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2020

Type : Vin blanc

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique