Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2021

Une fois n'est pas coutume, nous ne résistons pas à nous autoriser un petit écart de conduite en teintant notre propos d'un peu de rose : disons-le tout net, ce Rosé signé Vaccelli, 100% sciaccarellu, fut pour nous une véritable révélation !

Fidèle à son approche parcellaire d'une redoutable précision, Gérard Courrèges a patiemment sélectionné deux parcelles plantées de l'emblématique sciaccarellu, aux maturités un peu plus tardives. On se situe principalement sur les secteurs Nord et Ouest d'une vigne, bien connue par ailleurs, pour donner naissance à la cuvée Granit : ici, on trouve davantage d'eau en sous-sol et la vigne est un peu plus productive. En 2021, les vendanges ont démarré dans les tout derniers jours d'août.

Côté vinification de son Rosé, Gérard opte pour un pressurage direct très lent, à faible pression, suivi d'une fermentation sur levures indigènes et d'un élevage en foudres et demi-muids pendant un an. Ne se souciant guère de la couleur de la robe (il a d'ailleurs opté pour une bouteille au verre vert !), celui qui clame bien volontiers que « ce qui compte, c'est le goût » est à mille lieux des rosés techniques et marketing dans lesquels se sont longtemps cantonnés les vignerons corses.

Le nez évoque des herbes fines finement mentholées, des fleurs blanches odorantes balayées par une brise marine rafraîchissante. Puis, les fruits s'imposent élégamment. On reconnaît le melon d'Espagne, le kiwi, le jus de fraise ainsi que la mandarine. Ces expressions sont relevées de notes épicées de gingembre, de badiane et de cédrat. Un pur Sciaccarellu plein de terroir, mâtiné de nuances pierreuses évoquant le silex frotté.

On retrouve dès l'attaque, ample et ronde, un magnifique équilibre entre la douceur du fruit et l'énergie acidulée. On balance ainsi entre une fraise charmeuse et cajolante et les agrumes. L'anis étoilé et le gingembre animent ensuite la structure étonnamment complexe de ce vin. On se délecte en milieu de bouche de saveurs de fruits estivaux, autour du melon et des fruits à noyau. La finale saline et charnue invite quelques touches de poussière de roche à ancrer ce beau rosé dans le sol.

Un vin de lieu, d'une classe folle, qui s'accordera magnifiquement avec des gambas à la sauce tomate, du lonzu, une salade de poulpe aux agrumes ou encore un mijoté de veau au citron confit.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Magnum Vaccelli Rosé - 2021

Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Gourmand, complexe : herbes fines mentholées, fleurs blanches odorantes balayées par une brise marine rafraîchissante, melon d'Espagne, le kiwi, le jus de fraise et la mandarine. Des notes épicées de gingembre, de cédrat et de badiane. Silex frotté

Bouche : Attaque charnue, un magnifique équilibre entre la douceur du fruit et l'énergie acidulée. On balance entre une fraise charmeuse et les agrumes toniques, relevés de gingembre et d'une note fraîche d'anis étoilé. Longue finale saline, beaucoup de sapidité

Accords mets-vins : Cabillaud à l'aïoli, calamars à la romaine, bar grillé et fenouil braisé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2021

Type : Vin rosé

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique