

Domaine Leccia - Patrimonio Pettale - 2019



Découvert au domaine en mai dernier, cet élégantissime et inspiré « Pettale » signé Lisandru Leccia nous a littéralement fait chavirer.

Si son nom, à une lettre près, pourrait bien évoquer sa belle élégance florale, il reflète en réalité les origines de cette cuvée parcellaire produite à partir d'une vigne de Niellucciu, le cépage emblématique de Patrimonio. Comme son nom l'indique - pettale signifie coteau -, la vigne occupe les pentes d'un coteau orienté plein Sud, où se mêlent les calcaires et les schistes dégradés.

Lisandru était particulièrement content de ce millésime 2019 : les conditions de l'été furent idéales pour une maturation lente et régulière du niellucciu. Le soleil entrecoupé de quelques épisodes pluvieux a permis aux raisins de développer leurs aromatiques tout en conservant de belles acidités.

Fort d'une telle matière première, Lisandru opte, après éraflage, pour une cuvaison de trois semaines, très douce, en cuves inox et sans foulage. Il recherche une vraie finesse dans les extractions et une préservation des acidités et de la pureté aromatique du fruit. L'élevage en cuves se prolonge pendant 24 mois, un temps que le vin a mis à profit pour polir ses tanins et trouver son parfait point d'harmonie.

Dès le premier nez, on perçoit toute la classe naturelle et la profondeur de ce Patrimonio de très haut vol. Les calcaires apportent une belle verticalité et une sensation de finesse qui ne nous quittera jamais. On se régale de notes de cerise, de prune rouge et de mûre. Rapidement, le fruit est rejoint par des saveurs épicées aux accents de cacao, de poivre noir finement moulu, de caroube, de clou de girofle et de laurier. Une élégante atmosphère florale méditerranéenne vient ensuite titiller nos sens, autour des clématites, des bougainvilliers et du jasmin, avant qu'un voile fumé s'installe au-dessus du verre. On pense à l'âtre encore tiède.

La bouche est juteuse et expressive, révélant un fruit à la maturité juste parfaite. La cerise poivrée s'acoquine avec une quetsche acidulée, la gelée de coing voisine avec la tomate de Sicile et une note de marmelade d'agrumes, le tout dans une atmosphère énergique, dynamique. La finale démarre sur les chapeaux de roue pour ne jamais s'arrêter, entre vibration saline et une note d'olive, prolongeant le plaisir gustatif pendant de longues secondes.

Droiture admirable et précision chirurgicale pour ce Pettale qui s'installe tranquillement parmi les plus beaux flacons de l'appellation, et bien au-delà. On se réglera d'un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagné d'une polenta, d'un lapin à la sauge et au vin rouge ou encore d'un osso-bucco. On adore.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leccia - Patrimonio Pettale - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis, lumineuse

Nez : Sensuel, élégant : cerise, prune rouge et mûre, cacao, poivre noir finement moulu, caroube, clou de girofle et laurier, clématites, bougainvilliers et jasmin, une touche fumée de cendre.

Bouche : Juteuse et expressive, révélant un fruit à la maturité parfaite entre cerise poivrée, quetsche acidulée, gelée de coing, tomate de Sicile et une note de marmelade d'agrumes. Une atmosphère énergique. Finale saline, rappelant l'olive noire

Accords mets-vins : Un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise, accompagné d'une polenta, d'un lapin à la sauge et au vin rouge ou encore d'un osso-bucco.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2019

Type : Vin rouge sec

Cépage : Niellucciu

Culture : Biologique