Domaine Comte Abbatucci - Monte Bianco - 2021

Jean-Charles Abbatucci est, à n’en pas douter, le gardien des cépages endémiques corses et d’un savoir-faire ancestral. La variété de cépages parmi lesquels le Carcajolo Bianco ou Nera, le Paga Debbiti, la Rossola Brandinca et les emblématiques Vermentino, Sciacarellu ou Niellucciu s’exprime magistralement sur les 14 hectares des coteaux granitiques situés au sud d'Ajaccio. En biodynamie depuis 2000, le Domaine Abbatucci occupe une place de choix parmi les très grands domaines de l’Ile de Beauté. Quand on goûte ce prodigieux Monte Bianco, ode vibrante, complexe et intense au sciaccarellu (souvent considéré comme le "pinot noir de la Corse"), on comprend immédiatement pourquoi !

Nous sommes ravis de retrouver cette cuvée emblématique après que le millésime 2020 fut malheureusement détruit par l’incendie qui a ravagé une partie des caves du domaine pendant l’été 2021. La petite récolte annoncée de ce millésime plutôt sec et chaud n’enlève rien à la qualité de ses équilibres. Les raisins, assez petits et concentrés, ont donné des jus expressifs avec des tannins à la maturité juste parfaite.

Le nez s’ouvre sur un festival de fruits rouges confiturés, entre cerises, fraises et framboises, complétés d’une touche de cacao en poudre. On évolue ensuite vers le jus de cerise et quelques notes denses de fruits noirs sauvages. Pivoines et géraniums exhalent leurs parfums suaves tandis qu’une touche presque charbonneuse et fumée vient maintenant titiller les narines. Derrière ce premier rideau à la sensualité assumée s’ouvre ensuite un univers plus méditerranéen et tonique, autour de la grenade et de la figue de Barbarie, de la sarriette et de la verveine infusée, mais aussi de la tomate bien mûre et du poivron rouge.

Un dynamisme que l’on retrouve dès l’entame de bouche où le vin se montre porté par un puissant courant d’épices : on pense aux poivres roses et noirs, au clou de girofle, au bâton de réglisse, à la roquette ou encore à l’eucalyptus. On pense à des marinades de viandes rouges ou à des fruits rouges et noirs infusés, autour de la cerise, de la quetsche et de la prune bleue. L’intensité de la finale est impressionnante, servie tout du long par des tanins à la maturité juste parfaite.

Un vin de belle envergure, qui se donne cette année des airs de grand Pommard. Son potentiel est énorme, à condition de faire preuve d’un peu de patience. Idéalement, un séjour de 8 ou 10 ans en cave fera de ce Monte Bianco le vin idéal pour accompagner civet de sanglier, de chevreuil ou, plus simplement, un bœuf bourguignon !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Monte Bianco - 2021

Dégustation et accords

Robe : Grenat lumineux

Nez : Mûr et élégant : fruits rouges confiturés, entre cerises, fraises et framboises, une touche de cacao en poudre. Jus de cerise, fruits noirs sauvages. Pivoines et géraniums. Charbon. Grenade et figue de Barbarie, sarriette et verveine, tomate

Bouche : Intense et dynamique, portée par un puissant courant d'épices de poivres, clou de girofle, bâton de réglisse, roquette ou eucalyptus. On pense à des marinades de viandes rouges, à des fruits rouges et noir infusés. Longue finale aux tanins fondus

Accords mets-vins : Avec ses faux airs de Pommard, il sera parfait, dans 5 à 10 ans, sur un civet de sanglier, de chevreuil ou, plus simplement, un bœuf bourguignon !

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique et bio-dynamique