

Clos Canarelli - Alta Rocca - 2020



L'Alta Rocca est la cuvée 100% sciaccarellu d'Yves Canarelli. Un vin emblématique, un bijou de race et d'élégance, qui honore ce cépage endémique dans lequel de nombreux amateurs voient « le pinot noir de la Corse ». Ce rapprochement avec le roi de la Bourgogne ne nous paraît pas totalement infondé, loin de là, quand on goûte un vin de cette trempe, si floral et soyeux, si pur et intense dans ses évocations de fruits rouges et noirs, dans sa capacité à capter la minéralité saline des sols.

Bien sûr, ici, le spectre aromatique nous renvoie aussi à la proximité de la Mer Méditerranée et aux parfums du maquis. Plantées sur des arènes granitiques situées en altitude au Sud de la commune de Lévie, au cœur de l'Alta Rocca, les vignes bénéficient de fortes amplitudes thermiques, garantissant une maturation régulière et équilibrée des baies. Soucieux de capter au plus près l'identité du fruit, sans artifice, Yves fait le choix d'un élevage en grands foudres, pendant 18 mois, après une vinification très douce, sans rafle et sans bâtonnage.

Vous êtes immédiatement cueillis par le nez méditerranéen de ce sciaccarellu, subtil et complexe, avec son lot d'expressions de sous-bois, de bruyère sèche, de maquis et de pierre chaude. Des notes empyreumatiques profondes et intenses montent en fumerolle mince du fond du verre et s'entremêlent aux saveurs toujours plus sudistes d'épices douces, de fenouil sauvage, de thym et de laurier. La mûre, la cerise, le cassis finement relevés de notes poivrées et mentholés livrent leur impeccable partition ensoleillée.

L'attaque est précise et tonique. La bouche croquante invite cassis et mûres arrivés à pleine maturité à rejoindre de subtiles expressions de pétales de roses ainsi que la figue sèche. La matière est tenue par des tannins subtils et soyeux, alimentés par les notes acidulées de prune sauvages.

Le vin finit par revêtir les atours suaves de ses origines sudistes en invitant la tapenade d'olives vertes, la pinède et le thym. On décèle encore une fine amertume poivrée, à la relance, et un voile d'expressions maritimes salines. Un vin comme une invitation à goûter aux beaux chemins de traverse de l'Île de Beauté, à emprunter son fameux GR 20 de crêtes, d'embruns maritimes et d'à pic vertigineux.

On proposera ce superbe Alta Rocca sur un carré d'agneau cuit en croûte de romarin ou une échine de porc rôti aux épices ou encore un sauté de lapin aux olives. Dans sa jeunesse, on pourra aussi pleinement l'apprécier sur quelques charcuteries corses : figatellu, coppa, lonzu ou panzetta en tête.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Canarelli - Alta Rocca - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat clair

Nez : Floral, raffiné : bruyères sèches et maquis, framboise bien mûre, cerise Napoléon et cassis. Un pot-pourri de fleurs séchées, entre pivoines, œillets et chrysanthèmes, thym, feuille de laurier, aiguille de pin, fenouil sauvage, eucalyptus, poivre blanc

Bouche : Sensualité délicate, avec des tanins fins et soyeux, un toucher caressant, des saveurs mêlant framboise, cerise, plantes du maquis, tapenade d'olives vertes, essences de pin, orange sanguine et poivres variés. Une note fumée, une autre iodée

Accords mets-vins : Un carré d'agneau cuit en croûte de romarin ou une échine de porc rôti aux épices ou un sauté de lapin aux olives. On pourra aussi pleinement l'apprécier sur quelques charcuteries corses : figatellu, coppa, lonzu ou panzetta en tête.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16°

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