

Domaine de Vaccelli - Granit - 2020



A la suite de son père Alain, Gérard Courrèges a méthodiquement fait évoluer ce domaine désormais culte de la vallée du Taravo, non loin de la baie de Propriano, vers un style tout à fait unique, empreint d'élégance et de sophistication aromatique, de finesse de toucher, de minéralité ciselée et de profondeur de bouche. Il y a dans ses vins un je-ne-sais-quoi qui lorgne presque du côté des grandes expressions de pinot fin bourguignon.

Ses rouges transcendent l'épatant sciaccarellu, un cépage qui prend ici ses lettres de noblesse, porté par une élégance florale suprême, et que Gérard a patiemment réintroduit sur ces terroirs d'arènes granitiques.

Granit est incontestablement l'une des cuvées emblématiques du Domaine. Elle est issue d'une sélection de parcelles sur lesquelles Gérard a surgreffé le sciaccarellu sur de vieux pieds de grenache plantés par son grand-père dans les années 1960. Adeptes de longues infusions, Gérard privilégie pour ses rouges une vinification douce, très peu extraite, en veillant au préalable à aller chercher des maturités abouties sur ces parcelles aux sols quasiment sableux. Côté élevage, il combine habilement demi-muids et foudres en visant avant tout à préserver l'éclat du fruit et la fraîcheur des jus. Une mission parfaitement réussie sur ce splendide Granit, un grand rouge de finesse et de pulsation gracieuse.

Le nez est d'une profonde naturalité, semblant convoquer le jus, la chair et la peau d'un raisin éclatant de pureté. On est immédiatement séduit par des notes de petites baies rouges, de groseille, de framboise et de cerise fraîche. Le jus laisse ensuite s'élever du verre des expressions florales intenses de fleur de ronce et de pétale de rose. Des saveurs entêtantes rejointes par quelques épices, autour du poivre, du bâton de réglisse et de la fève de cacao. L'évocation d'une nature sauvage et préservée n'est jamais loin, apportant maintenant quelques nuances d'humus frais. Ce nez est déjà incroyablement envoûtant.

L'entame de bouche est relativement serrée à ce stade, portée par des tannins fins et poudreux avant de s'ouvrir sur des notes de fruits rouges et noirs, évoquant la confiture de framboise mais aussi la mûre et la chair pleine de suc du pruneau. Le milieu de bouche révèle un jus plus large, qui ne cesse de gagner en complexité, autour d'arômes camphrés, de notes d'encens et de poivre blanc. La finale très longue convoque des notes minérales en surplomb d'une matière fluide et joliment acidulée. C'est très croquant.

Il accompagnera dans sa jeunesse coppa et figatellu corses. Plus tard, après l'avoir carafé, associez-le à une côte de bœuf grillée au poivre et légumes frits. Vous pourrez même aller jusqu'au dessert avec un moelleux

au chocolat ! Grand vin.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Vaccelli - Granit - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis lumineux

Nez : Pur et élégant : petites baies rouges, de groseille, de framboise et de cerise fraîche. Des expressions florales intenses de fleur de ronce et de pétale de rose. Poivre, bâton de réglisse et fève de cacao. Humus frais.

Bouche : Une entame tonique et serrée, portée par des tannins fins et poudreux, qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges et noirs, de confiture de framboise, de mûre et la chair pleine du pruneau. Finale poivrée, camphrée, avec une touche de fruits acidulés

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse coppa et figatellu corses. Plus tard, après l'avoir carafé, associez-le à une côte de bœuf grillée au poivre et légumes frits. Vous pourrez même aller jusqu'au dessert avec un moelleux au chocolat !



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ajaccio

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique