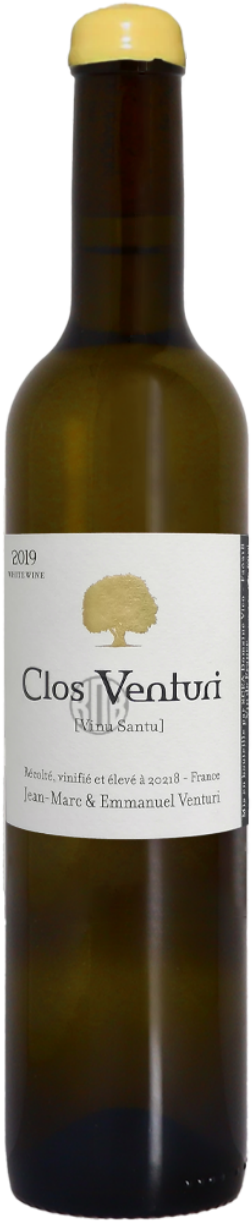
Clos Venturi - Vinu Santu Blanc (50cl) - 2019



Ce petit joyau, absolument introuvable, clôturait une mémorable journée de dégustation passée en compagnie de Manu Venturi, dans son fief de Ponte-Leccia, en mai dernier. Curieux, dynamique, notre homme est toujours en quête de nouvelles façons de révéler les terroirs du Clos Venturi, tout en sachant aussi aller puiser dans les plus anciennes traditions corses.

Pour élaborer ce fascinant elixir passerillé, Manu sélectionne de belles grappes de vermentinu et de muscat à petit grain, qu'il ramasse à bonne maturité, autour de 13° d'alcool potentiel. Les raisins sont ensuite séchés, sur claies, pendant 3 à 4 semaines. L'eau s'évapore, les sucs et les sucres se concentrent jusqu'à ce qu'ils atteignent des degrés potentiels autour de 28°. Au final, les équilibres recherchés se situent autour de 16° pour une sucrosité résiduelle de l'ordre de 150 grammes.

Manu cherche le moins de mutage possible afin de préserver toute l'acidité et la fraîcheur naturelle du fruit. Le vin est ensuite élevé en dame-jeanne en verre, pendant 12 à 18 mois, en extérieur. Un élevage qui apporte énormément de complexité : par les évolutions considérables des températures au gré des saisons, par la lente et longue oxydation qu'il connaît durant cette période, par l'action de la lumière et du soleil de Corse qui va progressivement faire évoluer sa robe vers de superbes tons ambrés, ce Vinu Santu a progressivement gagné son parfum d'éternité.

Lorsque nous l'avons découvert, nous sommes restés sans voix, ébahis par tant de subtilité aromatique, nous conviant à nous perdre dans des contrées lointaines et oniriques, dans des jardins luxuriants aux effluves envoûtants. On s'enivre de parfums d'épices, d'immortelle, de curry et de poivres lointains, de rose séchée, d'aiguille de pin et de litchi, de pêche au sirop, de pomelo et de cédrat confit, de fruit de la passion et de goyave. Des notes fumées, presque cendrées, voisinent avec une touche mentholée, voire camphré.

La bouche, suave et enveloppante, est portée par une énergie saline incroyablement stimulante. Ici, suavité et fraîcheur ne font qu'une, pour un résultat d'une grande digestibilité. Ce Vinu Santu, absolument introuvable, est une pièce-maîtresse dans la formidable collection proposée par Manu Venturi. Un elixir de jouvence, singulier et irrésistible, qui traversera les décennies avec un panache unique. On adore.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Venturi - Vinu Santu Blanc (50cl) - 2019

Dégustation et accords

Robe : Ambrée et chatoyante

Nez : Envoutant : contrées lointaines et oniriques, immortelle, curry, poivres lointains, rose séchée, aiguille de pin, litchi, pêche au sirop, pomelo, cédrat confit, fruit de la passion, goyave, notes fumées presque cendrées, touche mentholée voire camphré.

Bouche : Suave et enveloppante, portée par une énergie saline incroyablement stimulante, suavité et fraîcheur ne font qu'une pour un résultat d'une grande digestibilité.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 15°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, muscat à petit grain

Alcool : 16°

Culture : Biologique et bio-dynamique