

Domaine Comte Abbattucci - Alte Rosso - 2015



Voici certainement le meilleur avocat de ce cépage endémique corse qui, sans l'intervention résolue de la famille Abbattucci, aurait certainement disparu : le barbarossa !

Issue de vignes plantées par Antoine, le père de Jean-Charles, au début des années 1960, sur des coteaux granitiques exposés au Nord, la cuvée Alte Rosso (anciennement BR) nous fait découvrir avec bonheur la densité et l'originalité aromatique de ce raisin à la peau rose et à la pulpe blanche, qui affectionne tant les sols chauds et relativement profonds.

Le Barbarossa n'est pas un raisin facile à vinifier : les années trop chaudes, il peut manquer d'acidité, les années trop arrosées au printemps, il peut pâtir d'une croissance végétale trop prolifique... tout ceci explique que Jean-Charles Abbattucci ne sort pas cette cuvée monocépage tous les ans, mais uniquement lorsque les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement. Ce fut le cas avec le très beau millésime 2015.

Dès le premier nez, le vin se montre très généreux, puissant et follement original : les nombreuses notes florales (fleurs blanches, mimosa, jonquille) se mêlent aux puissants arômes de pêche pochée, de pomelos, d'ananas, mais aussi d'orange amère, sans oublier de séduisantes notes fumées évoquant les céréales torréfiées et la feuille de tabac.

L'attaque en bouche est puissante, avec du gras, mais - c'est là tout le talent du vigneron - la texture reste soyeuse et la sensation de fraîcheur ne vous quitte jamais. Le sol apporte ici une touche minérale dans la finale, révélant de beaux amers et de la salinité.

Cet Alte Rosso 2015, produit en très petite quantité (1200 bouteilles seulement), commence à offrir une très belle patine : il vous fera voyager loin, très loin, surtout s'il accompagne un pavé de thon mi-cuit au sésame ou une salade de lentilles corail aux crevettes et vinaigrette d'orange !

Domaine Comte Abbaticci - Alte Rosso - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Très floral, sur les fleurs blanches, le mimosa et la jonquille. Notes gourmandes de nougat, de pêche, de pomelos, d'ananas, d'orange amère. Notes fumées de céréales torréfiées et de feuille de tabac

Bouche : Superbe toucher de bouche très soyeux. Le milieu de bouche révèle de la puissance et de beaux amers. Finale fumée. Ensemble très original et peristant.

Accords mets-vins : Truite ou anguille fumée et wasabi. Pavé de thon mi-cuit au sésame. Salade lentille corail aux crevettes et vinaigrette d'orange.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 h
mini)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Barbarossa

Culture : Biologique et bio-dynamique