

Domaine Comte Abbatucci - Collection Général de la Révolution - 2014



Quintessence du patrimoine viticole exceptionnel du Domaine Abbatucci, cette cuvée Général, en mémoire à un aïeul Général de la Révolution, se révèle d'une complexité et d'un charme rare.

Peut-être est-ce dû à un assemblage « diabolique » de 6 cépages autochtones, aussi rares qu'aromatiquement puissants : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti. Il a fallu à Jean-Charles Abbatucci beaucoup de patience et des années de tests et de dégustations pour élaborer cette cuvée hors-norme.

Elle constitue aujourd'hui un des sommets de ce que la Corse peut produire comme grand blanc. Vinifiée puis élevée pendant 9 mois en foudre et demi-muids, puis stabilisée en cuve pendant 2 mois, et conservée en cave fraîche pendant 1 an avant sa commercialisation, elle présente un profil à la fois étourdissant de complexité aromatique et parfaitement équilibré. Une ode au voyage et à la rêverie, dominée par une incroyable farandole d'arômes de fleurs, d'herbes aromatiques et de fruits.

Jugez plutôt : on y sent la jonquille, le muguet, le lys, l'eucalyptus, l'huile d'amande douce, la noix de cajou, le pignon de pin, le thym citron, le fruit de la passion, la poire pochée, la goyave... Tout cela s'enchaîne avec gourmandise et harmonie. Si l'attaque se fait veloutée, le milieu de bouche se révèle d'une droiture exemplaire, et montre une belle pureté d'expression. Comme toujours avec ce Général, la persistance est énorme, étirée aussi bien par l'éclat du fruit que par une fine trame minérale.

Cette cuvée Général est indéniablement un grand vin, rare, superbe sur une gastronomie méridionale de veau aux olives vertes, de saltimbocca à la sauge, de lapin en escabèche ou de pissaladière. Et ne doutons pas qu'il évoluera très bien sur les 5 prochaines années.

Comme l'écrit le Guide Bettane & Desseauve, «ce vin est un sommet absolu de la Corse»... Incontournable !

Domaine Comte Abbaticci - Collection Général de la Révolution - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très limpide

Nez : Farandole d'arômes : jonquille, muguet, lys, eucalyptus, huile d'amande douce, noix de cajou, pignon de pin, thym citron, fruit de la passion, poire pochée, goyave... Fascinant!

Bouche : Toucher velouté. Superbe équilibre entre gras et fraîcheur, beaucoup de droiture. Enorme persistance minérale et fruitée.

Accords mets-vins : Piccata de veau aux olives vertes, saltimbocca de veau ou poulet à la sauge, lapin en escabèche, pissaladière, sardines farcies au brocciu...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération voire carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Culture : Biologique et bio-dynamique