Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2015

Pour beaucoup, la cuvée Diplomate d'Empire est le plus grand blanc que l'on peut trouver sur l'île… alors que d'autres ont un faible pour … la cuvée Général ! Ce qui est certain, c'est que malgré le niveau très élevé atteint aujourd'hui par de nombreux blancs corses, on goûte rarement un vin d'une telle intensité, mariant à la perfection volume et sophistication !

Le terroir d'arènes granitiques recouvertes de sables et de limons et l'orientation Nord et Nord-Est des parcelles contribuent grandement à la « race » stupéfiante de ce vin et à sa tension naturelle. La science incomparable de Jean-Charles Abbatucci pour élaborer des assemblages hors-normes fait le reste. Se côtoient dans cette cuvée Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca, vinifiés ensemble, en demi-muids puis élevés sur lies pendant 9 mois.

Sur ce millésime 2015, le résultat est impressionnant de maîtrise, conjuguant avec une rare justesse, la puissance des arômes, le volume et la matière en bouche, et la grâce d'un grand vin. La qualité du fruit est exceptionnelle, entre pêche et ananas, prune et mirabelle, poire caramélisée : elle rend le vin particulièrement gourmand. Mais la finesse est au rendez-vous, s'exprimant dans un superbe bouquet floral et végétal : fleur d'acacia, marjolaine, verveine, mimosa, menthe, génépi… C'est à un véritable voyage des sens que nous convie Jean-Charles Abbatucci ici...

En bouche, le vin est presque crémeux en attaque, ample et toujours dynamique. La longueur impressionne et la sensation d'équilibre qui s'en dégage nous fait dire que ce Diplomate a de très belles années devant lui ! N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave pendant au moins 5 ans, vous ne serez pas déçu…

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Collection Diplomate d'Empire - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pêche et ananas, prune et mirabelle, poire caramélisée. Fleur d'acacia, marjolaine, verveine, mimosa, menthe, génépi. Crème battue.

Bouche : Presque crémeux en attaque, ample et toujours dynamique. La longueur est exceptionnelle, sur le fruit et une minéralité saline et poivrée.

Accords mets-vins : Soupe thaï crevettes et lait de coco, salade de crabe aux agrumes, tajine de poulet ou de veau au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou aération d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

Culture : Biologique et bio-dynamique