

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2016



Il est enfin arrivé, le joyau co-signé par Yves Canarelli et son ami Patrick Fioramonti, figure tutélaire de la sommellerie de l'île : ce Tarra Di Sognu redonne vie, avec brio, à un superbe terroir oublié du côté de Bonifacio.

En fin connaisseur de l'histoire viticole corse, Patrick Fioramonti nous rappelle que les plateaux calcaires des environs de Bonifacio furent jusqu'à la fin du 19ème siècle parmi les terres viticoles les plus prisées de l'île, avec plus de 3000 hectares de vignoble à l'époque. C'est au début des années 2010 qu'Yves et Patrick décident de tenter l'aventure en replantant des vignes au sein d'un vieux clos surplombant Bonifacio, à 500 mètres à peine de la Mer, ce qui en fait le vignoble français le plus méridional !

Nous sommes ici sur un sol mince et très calcaire (chose assez rare dans le vignoble corse), rendant la plantation très difficile et limitant naturellement les rendements de la vigne. Mais ce sol va aussi donner au raisin cette fraîcheur et cette tension saline et iodée qui font la classe incomparable de ce vin au nom prédestiné de « terre de rêve ». Si le vermentinu domine, cette nouvelle cuvée est aussi une ode aux cépages corses longtemps oubliés, tels que rimenesse, biancu gentile, genovese ou carcahjolu biancu. Plantés à partir de sélections massales issues du vignoble de Tarrabucetta, les jeunes vignes sont bien sûr cultivées ici aussi en suivant scrupuleusement les méthodes biologiques et bio-dynamiques. Yves ne dévie pas de son objectif : l'expression juste et harmonieuse du fruit frais et du sol.

Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage sous bois d'un an, ce Tarra Di Sognu nous a franchement éblouis lors de notre dernière dégustation en février dernier. L'éclat du fruit qui jaillit du verre, entre pêche blanche, abricot et une touche exotique évoquant l'ananas, s'accorde à merveille avec cette trame calcaire, pierreuse et serrée, qui libère des notes fumées et iodées d'une rare finesse. Même impression d'harmonie en bouche, où la matière ample et généreuse en attaque semble peu à peu s'évaporer pour laisser place à un jus frais et pur, portant en lui toute l'énergie minérale du sol.

Un must absolu, produit sur ce premier millésime à 1000 bouteilles à peine, qui remet sur le devant de la scène ce sublime terroir oublié de Bonifacio, que le guide Bettane & Desseauve, totalement sous le charme de ce Tarra di Sognu, n'hésite pas à qualifier « de plus grand terroir potentiel de l'île ». Excusez du peu...

Clos Canarelli - Tarra di Sognu Bonifacio - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité et minéral : craie, pierre frottée, étoile de mer, pêche blanche, abricot, ananas, citron vert. Herbes séchées. Une touche anisée.

Bouche : La matière ample et généreuse en attaque semble peu à peu s'évaporer pour laisser place à un jus frais et pur, portant en lui toute l'énergie minérale du sol.

Accords mets-vins : Bisque de crustacés, bar au fenouil, paella de poisson, encornets farcis.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Corse ou Vin de Corse

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu, rimenesse, biancu gentile, genovese, carcahjolu biancu.

Culture : Biologique et bio-dynamique