walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ABBATUCCI, Corse rouge MONTE BIANCO 2022

75 cl Rouge Provence Corse VDF Vin de France



La note by Christian Walter

95-96/100

Domaine Comte Abbatucci est un domaine viticole familial situé en Corse-du-Sud, au cœur de la vallée du Taravo, sur des coteaux d'arènes granitiques à environ 100-150 m d'altitude. Le domaine s'étend actuellement sur environ 21 hectares de vignes plantées sur des sols granitiques, bénéficiant du climat méditerranéen. C'est l'un des vignobles historiques et les plus anciens de l'île. Le domaine fait partie des références de la viticulture corse, régulièrement salué pour la finesse, l'équilibre et la minéralité de ses vins grâce à la qualité du terroir et au travail biodynamique. Depuis 1992, Jean-Charles Abbatucci dirige le domaine, poussé par une passion pour la biodynamie et la valorisation des cépages autochtones.

Comte Abbatucci est plus qu'un vignoble : c'est un héritage familial vivant, un conservatoire de cépages corses anciens et un pionnier de la viticulture biodynamique en Corse, produisant des vins profondément ancrés dans leur terroir et leur histoire. Le Domaine Comte Abbatucci est biodynamique, ce qui signifie une viticulture respectueuse de la nature, des sols et des rythmes naturels, culture sans produits chimiques de synthèse, travail du sol avec chevaux pour préserver la vie microbienne, prise en compte des cycles lunaires dans les travaux viticoles, présence d'un élevage ovin pour l'entretien naturel des inter-rangs.

Walter-Wine vous propose une sélection particulièrement représentative des vins du domaine. Faustine en blanc, rosé et rouge, sont des vins capables d'être bus dès la première année. Ils se caractérisent par leur fraicheur et leur typicité, et constituent suivant les millésimes, de vrais vins de garde. Monte Bianco, ce rouge 100% sciaccarello, une infusion longue et expressive de ce cépage dans sa plus pure définition, grande garde (10 à 20 ans)... Général et Ministre, cuvées haut de gamme aux noms inspirés de l'histoire familiale !

Le domaine ABBATUCCI est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), 4* au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité).. Il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie).

Abbatucci (Ajaccio, Corse)

Le vin

73.82Robe cerise noire et reflets rubis, le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis). Ce vin est finement boisé, légèrement fumé et on y retrouve la note minérale caractéristique du Domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

Volume épuré, fruit désarmant de nuances et de fraîcheur avec une allonge épicée et salivante : Monte Bianco tutoie les sommets, rouge intensément parfumé et floral, dont les tanins friands et l'intensité en finale forcent l'admiration. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)ù

Poudré, floral, très expressif, Monte Bianco dévoile un caractère pétulant, avec une matière d'un admirable raffinement naturel, et des tanins pointillistes : l'un des tout plus grands rouges corse issu du sciacarellu. (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Dans ce haut-lieu historique du vignoble d'Ajaccio, dont la collection unique de vieux cépages blancs locaux a fait prendre conscience de l'obligation morale et culturelle de diversifier l'encépagement de toute la Corse, Jean-Charles Abbatucci pratique avec une générosité contagieuse une viticulture irréprochable. Les vins récents ont la souplesse, le naturel et le glissant qu'on attend d'eux, et ont nettement progressé en régularité grâce à la complicité qui unit le propriétaire et un remarquable œnologue-conseil, Emmanuel Gagnepain. La cuvée faustine brille par sa finesse pure et les grandes cuvées collection, ministre, général et diplomate offrent la complexité raffinée de leur encépagement pionnier. De nouvelles cuvées, monte-bianco, alte-rosso, valle-di-nero commencent à être produites mais le domaine ne les a pas envoyées à la dégustation. Ce sera pour l'année prochaine. (Bettane & Desseauve, production de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

L'histoire de ce domaine débute au XXe siècle avec un visionnaire, Antoine Abbatucci, le fondateur de cette pépinière viticole, véritable conservatoire des cépages autochtones corses. Jean-Charles Abbatucci, le fils d'Antoine, a placé le domaine à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie exigeante, porte-greffes adaptés au sol et au climat...). Toute la gamme est remarquable, à commencer par un étonnant vin pétillant, et se déploie dans de magnifiques assemblages, intégrant toujours les vieux cépages. Chacun d'entre eux amène des arômes, de la fraîcheur, de la matière ou de la consistance : les vins sont digestes et fins, grâce au refus d'un interventionnisme excessif, et les élevages se sont affinés avec l'apport de foudre et d'œuf béton.

Les vins : le niveau des vins présentés est très élevé. Notes de chèvrefeuille et d'orange givrée dans l'émoustillante bulle Empire, issu du cépage barbarossa, qui a passé quatre ans sur lattes. Son empreinte fraîche en finale et son équilibre parfait en extra-brut sauront convaincre. Beaucoup de fraîcheur et de franchise dans le fruit croquant et finement épicé du Faustine blanc, dont la maturité onctueuse s'accommode à merveille des fins amers de la finale. D'abord discret, finement racinaire, Diplomate d'Empire offre une matière dense et caressante, dont le dynamisme se renforce sans faiblir, en une pléiade de saveurs sapides et salines. Nez de menthe et de végétal mûr dans l'admirable Général, vin nerveux et ferme qui exhibe sa puissance, avec une trame tendue campée sur de grands amers. Sept cépages rentrent dans l'assemblage du Ministre Impérial rouge, vin très friand, élancé et porté par ses notes de cannelle et de fleurs séchées. Sa vitalité est contagieuse, et son amertume constitutive lorgne vers les rouges italiens. Poudré, floral, très expressif, le rouge Monte Bianco dévoile un caractère pétulant, avec une matière d'un admirable raffinement naturel, et des tanins pointillistes : l'un des plus grands rouges corse issu du sciacarellu. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% sciaccarello
- **Terroir :** Arènes granitiques
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle, reception par gravité, égrappée et non foulée. Macération pelliculaire en tronconiques thermo régulées et cuvaison durant environ 1 mois avec des pigeages et des remontages quotidiens. Fermentations spontanées sous-bois.
- **Elevage :** Décuvage et pressurage du marc, séparation des jus à l'entonnage et élevage en demi-muid durant 12 mois. Soutirage et assemblage en cuve inox, élevage de 6 mois avant filtration clarifiante puis mise en bouteille.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C, idéal à déguster avec des filets de rougets grillés à la tapenade ou encore avec du Poulet Tikka Marsala.
- **Coup de coeur :** Oui