ABBATUCCI, Corse blanc FAUSTINE VV 2023

75 cl Blanc Provence Corse VDF Vin de France

La note by Christian Walter 93/100

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, 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 foudres et d'œufs béton.

Notre sélection se concentre sur 5 très belles cuvées. Faustine vieilles vignes en rouge, assemblage de sciaccarello et nielluccio, Valle Di Nero un rosé 100% carcaghjolu, Monte Bianco un rouge 100% sciaccarello, viennent ensuite les 2 grandes cuvées du Domaine avec le Général grand blanc issu d'un assemblage de nombreux cépages et enfin le Ministre Impérial un rouge élégant persistant et complexe issu également d'un assemblage de sept cépages !

Le domaine ABBATUCCI est noté 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité).. Il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). walter-wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Abbatucci (Ajaccio, Corse)

Situé en Corse du Sud, au coeur de la vallée du Taravo et à une altitude d'environ 100 mètres, le domaine compte parmi les plus anciens vignobles de l'île. Dans les années 60, Antoine Abbatucci, père de Jean-Charles et alors Président de la Chambre d'Agriculture de la Corse, prend conscience de la menace qui pèse sur son île en voyant disparaître la vie et la culture dans les villages de montagne. Il décide alors de créer un conservatoire des cépages endémiques de son île, véritable trésor du patrimoine viticole corse. Dix-huit variétés sont ainsi plantées sur une seule et même parcelle de coteaux d'arène granitique.

Depuis l'an 2000, le Domaine est cultivé en agriculture biodynamique. La production du Domaine s'attache ainsi à conserver les saveurs originales et spécifiques du terroir corse, en prenant en considération la nature et les sols. Cette méthode permet d'aider à la régénérescence des sols et des

plantes : les périodes de travaux sont choisies en fonction des cycles lunaires et du moment de la journée. Elle utilise des préparations à base de plantes et de minéraux. Sur une terre vivante et dans le respect de l'environnement, le vignoble produit un raisin sain et équilibré, qui, une fois vinifié, retranscrit tous les arômes du maquis corse (immortelle et myrte en particulier).

Composé principalement des cépages emblématiques tels que le Vermentino, le Sciacarello ou encore le Nielluccio, il abrite une collection unique de dix huit variétés de cépages endémiques qui constitue aujourd'hui un véritable trésor dans le patrimoine viticole de l'île. Pour les cépages blancs : Bianco gentile, Barbarossa, Biancone, Brustiano, Carcajolo Bianco, Genovese, Paga Debbiti, Rossola Brandinca, Rossola Bianca, Riminese. Pour les cépages rouges : Aleatico, Carcajolo Nera, Minustello, Morescola, Morescono, Montanaccia. Les vendanges sont uniquement manuelles et lors de la vinification, seules des levures indigènes sont utilisées. La densité à l'hectare est de 3500 pieds. L'enherbement est permanent et naturel dans l'inter-rang. Le travail du sol se fait sur le rang. La taille est en double cordon Royat. Un suivi technique est effectué en bio-dynamie ainsi que par un œnologue-conseil. Le troupeau de brebis (suivi par homéopathie) pâture dans les vignes pendant l'hiver.

Le vin

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Frais et aromatique, sur des senteurs de fleurs blanches, avec une pointe d'anis. La bouche est délicate et sa perception aromatique progressive avec une pointe minérale. Son évolution tend sur des arômes pétrolés.

Frais et scintillant, avec toute la fougue de sa jeunesse, Faustine 2023 est tout sauf un vin technique, il allie des parfums floraux dominant, libéré de tout artifice boisé, avec un corps de vin svelte, presque suave et épuré. La minéralité signe la fin de bouche, toujours dynamique. A boire dans les cinq prochaines années. (RVF, millésime 2023, noté 92/100)

Scintillant, épanoui, Faustine blanc allie douceur et gourmandise, en une expression patinée et épicée tout en équilibre et volume friand. (RVF, millésime 2021, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% vermentino
- **Terroir :** Arènes granitiques
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en remorque de petite capacité pour préserver la vendange, tri de la vendange à la vigne et au chai, réception par gravité, vendange non-foulée. Pressurage direct en vendange entière ou égrappée.
- **Elevage :** Débourbage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Élevage sur lies pendant 6 mois. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration et mise en bouteille.
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Accord mets-vins :** Ouvrir 1h avant dégustation à 8-10°C. A déguster en apéritif ou avec du poisson,des crustacés ou encore avec du fromage.
- **Coup de coeur :** Oui