walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ABBATUCCI, Corse FAUSTINE VV blanc 2023

75 cl Blanc Provence Corse VDF Vin de France



La note by Christian Walter **93/100**

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 particulèrement 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

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 :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter et Biodyvin
- **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
- **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 :** Non