

ABBATUCCI, Corse GÉNÉRAL de la RÉVOLUTION 2023

75 cl Blanc Provence Corse VDF Vin de France



La note by Christian Walter

96/100

Domaine Comte AbbattuCCI 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 AbbattuCCI dirige le domaine, poussé par une passion pour la biodynamie et la valorisation des cépages autochtones.

Comte AbbattuCCI 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 AbbattuCCI 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 fraîcheur et leur typicité, et constituent suivant les millésimes, de vrais vins de garde. Monte Bianco, ce rouge 100% sciaccarellu, 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). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

AbbattuCCI (Ajaccio, Corse)

Le vin

A l'œil, Ce vin est limpide et brillant, sa robe est jaune avec des reflets dorés. Au nez, différents arômes de fleurs se déploient par vagues successives : tilleul, violette et jonquille. De délicates notes marine apparaissent ensuite, évoquant des notes d'embruns et de coquillages. Des senteurs de menthe sauvage et de fenouil, mais aussi de fruit comme la prune jaune et de la goyave se font sentir après cela. En bouche, l'attaque est vive et franche, bien contrebalancé par le coté soyeux, ample et le touché velouté, de ce millésime solaire. Le milieu et la fin de bouche sont toniques, bien équilibré avec l'ampleur du coté fruité, complexe et subtil, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne et font la persistance de ce vin. Robe dorée très limpide. Au nez, une farandole d'arômes : jonquille, lys, fenouil, huile d'amande douce noisette et praliné, pâte à gaufre, pignon, thym, citron, fruit de la passion, poire pochée, goyave. En bouche un toucher velouté. Ampleur considérable. Superbe équilibre entre gras et fraîcheur, beaucoup de droiture. Énorme persistance minérale et fruitée.

Général de la Révolution est une compilation de biancone, carcaghjolu biancu, paga debiti, riminese, rossula bianca, et vermentinu, fermenté et élevé en demi-muids de chêne sur 9 mois. dès l'ouverture, doré clair, brillante. Il se dégage du verre une pureté, un éclat de fruit mûr et de minéralité, sur les fleurs, le mellifère, notes exotiques et un boisé travaillé, très raffiné. La bouche dévoile sa concentration, belle vivacité, salin et pur et toujours ces beaux amers qui allongent la persistance. Un vin apprécié pour son amplitude, son harmonie, parmi les plus grands de Corse. (RVF, millésime 2023, noté 94-96/100)

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 Abbattucci 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 Abbattucci, le fondateur de cette pépinière viticole, véritable conservatoire des cépages autochtones corses. Jean-Charles Abbattucci, 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** : 94-96/100
- **Cépage** : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone, Paga Debiti
- **Terroir** : Arènes granitiques
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter et Biodyvin
- **Vinification** : Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentations alcoolique et élevage en demi-muid et sur lies totales pendant 9 mois
- **Elevage** : La fermentation malolactique n'est pas souhaitée et est bloqué par le froid et le SO₂. Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration lors de la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2035
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafe dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Ouvrir 1h avant, servir en carafe à 12°C. Ce vin se dégustera bien avec un éventail de poissons nobles.