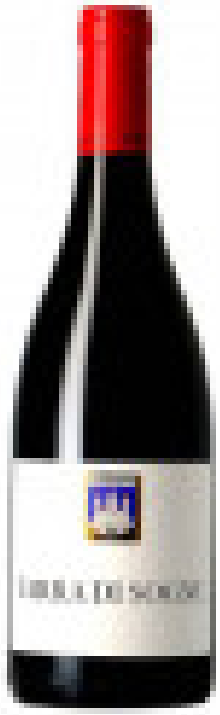
Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2017



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2017
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tarra di Sognu
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Tarra di sognu impose son terroir parmi les plus grands de France. Floral, racé le rouge s'appuie sur un taffetas de tanins friands et frais. On s'incline devant la pureté et l'éclat du fruit de ce vin captivant, nouvelle référence incontournable de l'île.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Le troisième millésime du grand enclos calcaire de Bonifacio, Tarra di Sognu, confirme qu'un premier grand cru est né. Le niveau exceptionnel de viticulture et de vinification de tous les vins du vigneron d'élite qu'est Yves Canarelli se confirme en 2018. Fourchette d'apogée : 2025-2029*

La Revue du Vin de France (Jean-Emmanuel Simond, juillet 2019) : *Que de chemin parcouru*

en quelques années par l'infatigable Yves Canarelli ! Viticulture biodynamique exemplaire, formidable cave semi-enterrée, multiplication des cuvées et des expériences pionnières en amphores... L'homme fait aussi partie des premiers vignerons de l'île de Beauté à avoir cru aux minustellu et carcaghjolu neru. Le niveau général des vins du domaine est aujourd'hui exceptionnel.

A propos de Tarra di Sognu, le nouveau vignoble de Bonifacio : *Ce projet fascinant est né à l'initiative d'Yves Canarelli et de Patrick Fioramonti, sommelier du Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio. De quoi s'agit-il ? Trois hectares de maquis défrichés et plantés à la barre à mine sur une dalle calcaire très dure et deux hectares à planter. 2015 est le premier millésime en blanc, 2016 en rouge. Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudres et demi-muids dans la cave du Clos Canarelli. Les résultats ? La (re)découverte de l'un des plus grands terroirs de l'île. Le raffinement de ces vins sera une révélation.*

A propos du rouge 2017 : **18/20**, la meilleure note de tous les vins dégustés pour l'article "**notre palmarès des meilleurs vins de l'île de Beauté**". "*Ce rouge (carcaghjolu neru, sciaccarellu et minustellu) associe délicatesse et profondeur racée. Epuré, il semble ancré dans la roche."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Une cuvée réalisée avec le sommelier Patrick Fioramonti. Les vignes de cépages indigènes ont été plantées à partir de 2010 au dessus de Bonifacio, sur un des rares terroirs argilo-calcaire de toute la région. Situé à quelques centaines de mètres de la mer, ce vignoble "iodé" et créé de toutes pièces (même si, il y a deux siècles, plus de 3000 ha de vignes étaient déjà présents ici avant de disparaître) provient de sélections massales réalisées à Tarrabucetta (où se situe le Clos Canarelli).

Surface des vignobles? : 3 hectares à Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés en foudre de 34 HL pendant 18 mois et en demis muids

Les raisins sont égrappés avant fermentation

Description brève du produit :

Second millésime pour cette cuvée qui fait déjà parler d'elle tant le terroir argilo-calcaire de Bonifacio dépasse les fortes attentes placées en lui par le vigneron, lorsqu'il y a planté son vignoble en 2010. 18/20 RVF.