

Clos Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2018



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

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: bianco gentile

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Tarra di sognu impose son terroir parmi les plus grands de France : ciselé, salin, le blanc présente une délicatesse de saveurs et de texture hors du commun. Son raffinement épuré et son allonge le mènent à l'essentiel : l'expression d'un grand terroir calcaire.*

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 : 2021-2025*

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 vigneron 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 blanc 2018 : **18/20**, la meilleure note de tous les vins dégustés pour l'article "**notre palmarès des meilleurs vins de l'île de Beauté**". *"Assemblage de riminese, bianco gentile, genovese et vermentinu, ce blanc étincelant allie salinité, amers nobles et moelleux délicat. Quelle allonge !"*

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : *Nez captivant au souffle frais. Jus épuré et subtil. Il emplit magnifiquement la bouche. Un léger voile boisé marque le vin à ce stade et alourdit légèrement la finale. Mais ce blanc reste remarquable.*

Texte de la contre-étiquette :

Des cépages rares tels que le riminese, biancu gentile, carcahjolù biancu, genovese, vermentinu, plantés sur un terroir argilo-calcaire unique, travaillés en biodynamie, reflet de l'âme corse.

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 HA du côté de Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudre de 34HL et en demi muid.

Les raisins (bio) sont égrappés avant fermentation.

Description brève du produit :

Superbe 3ème millésime de cette nouvelle cuvée issue du terroir unique de Bonifacio déjà très recherchée. Le vigneron précise : "*Des cépages rares tels que le rimenese, bianco gentile, carcajolu biancu, genovese, vermentinu, plantés sur un terroir argilo-calcaire unique, travaillés en biodynamie, reflet de l'âme corse*". 18/20 RVF.