

Clos Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2019



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2019

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: 96/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description brève du produit :

96/100 RVF. " Ce vin s'affirme à chaque millésime comme un des plus grands blancs méditerranéens." 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*, *carcaghjolu biancu*, *genovese*, *vermentinu*, plantés sur un terroir argilo-calcaire unique, travaillés en biodynamie, reflet de l'âme corse".

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2019

La Revue du Vin de France (Redécouvrir la Corse en plongeant dans ses racines - J-E Simond - juillet-août 2021) : **96/100**. Assemblage de *rimenese*, *bianco gentile*, *carcaghjolu biancu*,

genovese et vermentino sur le terroir de Bonifacio. Grande pureté aromatique et fraîcheur tonique pour ce blanc d'exception dont les petits amers fournissent une énergie contagieuse. Encore très immature, le 2020 (94/100) se patinera un peu en bouteille, mais son profil très fin, aérien, se distingue par sa pureté et sa précision. Plus nerveux que le 2019, il présente déjà des notes d'herbes séchées.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. Grande pureté aromatique et fraîcheur tonique, les petits amers ramènent un énergie contagieuse. Ce vin s'affirme à chaque millésime comme un des plus grands blancs méditerranéens.

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.

Texte de la contre-étiquette :

Des cépages rares tels que le rimenes, biancu gentile, carcajolu 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 Tarrabuccetta (où se situe le Clos Canarelli).

Surface des vignobles ? : 3 hectares 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.

