



438


my winebox

Clos Canereccia



Domaine Clos Canereccia

Pays et région d'origine France - Corse

Dénomination AOP Corse



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Clos Canereccia

Millésime 2017

Cépages 100% Vermentinu

Élevage 2/3 en cuves inox et 1/3 en fûts de chêne

Prix 18,90 €

17,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous avons (enfin) trouvé un grand vin Corse à un prix correct! Et quel vigneron ! Présent à Vinisud, Pierre a tout de suite été séduit par la gamme des vins du Clos Canereccia. Le domaine a été créé en juillet 2010 par Titi (Christian Estève). Il est situé entre Aleria et Corte. Titi a remplacé les parcelles de Merlot de son grand-père par du Niellucciu, du Sciaccarellu, du Carcajolu Neru et du Vermentinu. Il compte maintenant 8 Ha de vignes et le domaine est cité par la RVF comme un véritable coup de cœur.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune pâle. Le nez révèle des arômes de poire et de coing avec une touche de fleurs blanches. La bouche est puissante, plaisante et très persistante. On y retrouve des notes de fruits blancs (abricots) et une légère touche vanillée. Un très beau vin blanc pour manger.

Consommation et garde

Vin agréable à boire maintenant après 30 minutes en carafe et qui se conservera jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 11-13°C

Accord Mets vin: Il sera parfait sur un fromage de chèvre et fonctionnera tout aussi bien sur un tartare de dorade, un rouget à l'ail ou encore un homard grillé à l'huile et ail.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

Le point sur les bouchons en liège

Je profite d'une interview très intéressante dans la RVF de ce mois d'Antonio Amorim, PDG du groupe homonyme, leader mondial portugais du bouchon de liège, qui fait le point sur la situation générale de ce petit morceau d'écorce si important dans la conservation du vin.

Chaque année sont produits dans le monde entre 26 et 27 milliards de litres de vin ! 30% de ce volume est conditionné en Bag-in-Box. Il reste donc 20 milliards de bouteilles en verre, bouchées de la manière suivante : 1.75 milliard en plastique, 5 milliards en capsule à vis et 13.25 milliards en liège. Amorim en produit à lui tout seul 5.5 de ces 13.25 milliards ! Durant la première décennie du XXI^e siècle le liège a perdu un tiers de ses parts de marché, au début face aux bouchons en plastique, puis face aux capsules à vis. Mais à partir de 2010, le liège a chaque année regagné des parts de marché face à ses concurrents, en particulier les bouchons en plastique. Le liège progresse donc sensiblement et ce mouvement est mondial !

Bien sûr, tous les bouchons en liège ne s'équivalent pas en qualité et en prix. Un peu moins de 20 % des bouchons produits par Amorim sont en micro-granulé de liège. Ils sont moins chers et ses qualités de porosité sont beaucoup moins intéressantes que celles en liège naturel. Le critère essentiel pour déterminer le type de bouchon est le temps de garde du vin, cad la période d'échange entre le vin et l'air extérieur. Pour des vins à boire sur leur jeunesse, un bouchon issu de micro-granulés de liège conviendra très bien. Par contre pour des vins de garde, le bouchon en liège naturel sera préféré et nécessaire.

Bien sûr, il y a évidemment le problème bien connu et tellement frustrant du gout de bouchon. Et bien là aussi, les choses bougent, et dans le très bon sens ! Dès décembre prochain, Amorim sera en mesure de garantir que tous ses bouchons présentent un risque de TCA égal à zéro (trichloroanisole, molécule responsable du gout de bouchon) ! Voilà donc une excellente nouvelle pour tous les amateurs de vin !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be