my winebox

Clos Canereccia - Cuvée des Pierres

Domaine	Clos Canereccia
Pays et région d'origine	France - Corse
Dénomination	AOP Corse

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cuvée des Pierres
Millésime	2018
Cépages	50% Nielucciu, 25% Syrah et 25% Grenache
Elevage	12 mois en cuves inox (2/3) et en foudres (1/3)
Prix	12,30 € **11,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous avons (enfin) trouvé un vin Corse à un prix abordable (nous vous avons déjà proposé le 2014 il y a quelques années)! 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 soutenue et légèrement tuilée. Le nez est complexe et révèles des notes de fruits à noyaux (prunes, pruneaux ...) et de fruits rouges (cassis, mûres et groseilles). La bouche est équilibrée et très plaisante. On y retrouve des notes de fruits rouges ainsi qu'une pointe de violette. Les tanins sont souples et soyeux. Un vin du sud qui va se laisser boire très (trop) facilement.

Consommation et garde

Vin agréable à boire maintenant après un carafage de 45 minutes. Il se conservera jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin: Il sera parfait avec toutes les bonnes viandes que vous voudrez mettre sur votre BBQ. Mais il se mariera parfaitement avec un couscous, une selle d'agneau aux herbes, un sauté de veau à l'estragon ou même une bonne pizza aux aubergines. Un régal !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Mon vin « pétille », c'est normal M'sieur ?

Oui c'est normal, et même de plus en plus fréquent avec les vins bio/nature présents sur le marché ! C'est question nous est posée assez régulièrement, et c'est ici l'occasion d'y répondre.
Tout d'abord, le terme œnologique correct est plutôt « perlant ». En effet, sauf à être tombé sur une bouteille répartie en fermentation (mais là d'autres signes gustatifs vous alerteront beaucoup plus) qui pourrait entrainer une vraie effervescence, il y a plutôt lieu d'utiliser ce terme : « perlant », càd de très fines bulles qui vous caressent le bout de la langue. Certaines personnes ne le ressentent même pas ou y prêtent très peu d'attention. Par contre pour d'autres, il s'agit d'un défaut du vin. Qui a raison ?

Pour y répondre, posons-nous d'abord la question : comment ce gaz est-il arrivé dans le vin ? En fait, tout naturellement ! La fermentation, càd le processus chimique par lequel le sucre contenu dans le jus de raisin se transforme en alcool pour devenir du vin, produit également du gaz (ce même gaz que l'on garde prisonnier dans la bouteille pour élaborer des vins effervescents). Ce gaz, du CO2 pour ne pas le nommer, se dissipe en grande partie lors de l'élaboration d'un vin tranquille, mais reste tout de même présent sous une légère forme une fois le vin terminé. C'est alors que bien souvent, avant la mise en bouteille, le vigneron réalise un dégazage de son vin (en tout en ou partie). Car, en fait, ce CO2 apporte une protection naturelle contre l'oxydation du vin. Il joue en quelque sorte le rôle de conservateur naturel, permettant de réduire sensiblement l'ajout de SO2 voir de s'en passer. Cette caractéristique d'un vin perlant est donc plutôt propre aux vins issus de vignerons soucieux de réduire au maximum leurs doses de soufre.
Par ailleurs, certains vignerons y voient également un réel apport au niveau gustatif. Indépendamment de la sensation de perlant, le gaz peut apporter un supplément de fraîcheur au vin, il garde le vin ouvert et plus apte à se livrer dans sa jeunesse. Il donne du croquant et renforce l'acidité. Si le gaz vous dérange ou s'il est trop présent à votre gout, vous n'aurez aucun mal à vous en débarrasser. Pour cela plusieurs méthodes:
- version énervée : il vous suffit de placer votre pouce à l'entrée du goulot et secouer énergiquement la bouteille,
- version patience : il vous suffit d'ouvrir votre bouteille à l'avance et laisser le gaz s'échapper
- version élégance : une belle carafe pour une aération rapide et éventuellement un petit secouage pour accélérer le processus.

En tout cas soyez en certains, un peu de gaz dans votre vin n'est pas un défaut... au contraire c'est peut-être bien même une qualité !

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