



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

CLOS CANARELLI, Corse "AMPHORA" 2018

75cl Rouge Provence Corse AOC Corse Figari



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Yves Canarelli oeuvre sur le vignoble de Figari qui reçoit l'ensoleillement le plus important de France, mais le vent fréquent, et les courants d'air montagnoux procurent au vigneron une grande palette de jeux difficiles à maîtriser. Sa passion pour le terroir, sa méticulosité et son insatiable travail de recherche (plantation de cépages corses, culture en biodynamie, levures indigènes, nouvelle cave avec chai de vieillissement) procurent des vins originaux, racés et emprunts d'une forte personnalité.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France. Il est certifié Ecocert depuis 2002 (biologique) et en biodynamie depuis 2006.

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos Canarelli (Figari, Corse)

Le vin

Fraîcheur et douceur de chair dans le superbe rouge Amphora, dont le fruit scintillant et la trame épurée soulignent le caractère exceptionnellement digeste. (RVF, millésime 2018, noté 17,5/20)

Robe profonde, grand nez complexe, ambitieux, original, entre les notes de cerise, de fleurs et d'herbes locales, texture magnifique, finale intense, remarquable élevage en amphore, à citer comme modèle à suivre à toute la viticulture qui s'intéresse à ce type d'élevage. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 16,5/20)

La presse spécialisée en parle

Yves Canarelli a repris le vignoble paternel de Tarrabucetta en 1993, l'a arraché pour repartir de zéro et produire son premier millésime en 1997. Il cultive aujourd'hui, en biodynamie, plus de trente hectares dans les secteurs de Figari et de Bonifacio, puisant parmi les quelque 40 cépages corses les plus adaptés

à son goût et son terroir. Un nouveau chai a été réalisé, qui permet la vinification au large et dans différents contenants : amphores, œufs béton, barriques, foudres. Le troisième millésime du grand enclos calcaire de Bonifacio, Tarra di Sognu, confirme qu'un premier grand cru est né, avec deux dauphins qui vont un jour proche le taquiner. Mais pour le moment, il reste sans rival en Corse, avec une tension minérale qu'on ne retrouve pas sur Figari où les vins sont plus tendres et plus aromatiques. Le niveau exceptionnel de viticulture et de vinification de tous les vins du vigneron d'élite qu'est Yves Canarelli se confirme en 2018. Ce qui explique que quelques voisins amis ou moins amis ont renoncé à tort à présenter leurs vins. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Yves Canarelli s'affirme comme le grand vigneron de la côte sud de la Corse, dans le secteur méridional de Figari. Bénéficiant depuis 2008 des conseils de l'œnologue Antoine Pouponneau, et passionné d'ampélographie, il a agrandi le vignoble en replantant (entre autres) de vieux cépages, dont le biancu gentile en blanc ; en rouge, le carcaghjolu neru et le minustellu. En 2009, il a repris une parcelle de vignes préphylloxériques sur le village d'Orasi (cuvée Tarra d'Orasi) et vinifie deux superbes cuvées dans de grandes amphores d'argile (Amphora). Associé à Patrick Fioramonti, directeur et sommelier de l'Hôtel Cala Rossa, Yves a replanté à partir de 2010 le premier clos de Bonifacio sur un plateau en surplomb de la ville, riche d'un calcaire rare sur l'île : baptisé Tarra di Sognu, les vins (un blanc et un rouge) qui en sont issus révèlent un immense terroir. Cette cave écrit les plus belles pages de la nouvelle viticulture corse, et pourrait mériter de progresser encore dans notre classement.

Les vins : francs et limpides, les blancs nous enchantent, du figari du domaine, à l'allonge revigorante, au mémorable biancu gentile, sobre et salin, véritable boule d'énergie qui roule sur la langue avec bonheur. Quelle générosité de saveurs dans le blanc Amphora, vin de texture dont la mâche moelleuse se prolonge en saveurs chatoyantes et finement épicées ! Perfection formelle et sucres fondants et frais dans le magistral muscat MPG 2016, aux saveurs de praline et de sucre d'orge. Les rouges ne sont pas en reste : tout en sobriété de saveurs et vitalité de sève, le Figari du domaine séduit par son harmonie et sa persistance digeste. Fraîcheur et douceur de chair dans le superbe rouge Amphora, dont le fruit scintillant et la trame épurée soulignent le caractère exceptionnellement digeste. Le carcaghjolu neru Costa Nera est un vin distingué, d'une magnifique envergure de saveurs, tapissé de tanins doux et mûrs. Sa fraîcheur de fruit le rend déjà délicieux, mais il se révélera pleinement dans trois à quatre ans. Pur sciaccarellu, Alte Rocca combine finesse et fraîcheur aromatiques en un vin très subtil, délicat mais étincelant, profilé pour l'avenir. 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. 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. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 17,5/20
- **Cépage** : Assemblage, niellucciu, sciacarellu, minustello, carcaghjolu, moresconu
- **Appellation principale** : AOC Corse Figari
- **Terroir** : Argilo-granitique, exposition sud et nord-ouest, climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, éraflage, pressurage : raisins foulés aux pieds, macération de 4 à 8 semaines, vinification sans soufre, pigeage 2 fois par jour, pas de contrôle de température, vinification dans une amphore en argile.
- **Elevage** : Elevage 4 mois en barrique de 6 ans, mise en bouteille sans ajout de sulfites, pas de collage, pas de filtration.

- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse