

VIN DE LIQUEUR CORSE « RAPPU »

DOMAINE GENTILE

Situation : Le domaine est situé au sud du Cap Corse, sur l'aire d'appellation Patrimoine qui est devenue l'emblème des vignobles de la Haute Corse. Cette région, bien protégée des vents par les montagnes environnantes, demeure le terroir de prédilection des cépages autochtones (Vermentino et Nielluccio). C'est aujourd'hui le repère de vinificateurs affirmés, dont notamment Dominique Gentile.

Terroir : Argilo-calcaire.

Encépagement : Muscat petit grains, Nielluccio, Grenache.

Température de Service : 12°C.

Potentiel de garde : à déguster sur la jeunesse du fruit, voir sur son évolution suivant le thème de dégustation.

Dégustation : Disposant d'installations modernes de vinification, Dominique Gentile et son fils Jean Paul, s'affèrent à révéler des vins authentiques sans concession. Par de faibles rendements et un respect permanent du terroir, ils ont su valoriser la typicité des cépages traditionnels et nous transmettre cette unique sensation de voyager. Le Rappu est un vin de liqueur, résultat d'un moût de raisin partiellement fermenté et mûté, issu de vendanges passerillées. Les grains de raisin sont séchés au soleil pendant 8 à 10 jours afin d'en concentrer les sucres, puis la vinification reste classique jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci est stoppée par mutage ; et est dite partielle puisque du sucre résiduel est conservé à hauteur de 60g. /litre. Le vin est élevé selon une méthode proche de la solera, il s'agit donc de tirer de la barrique le vin nécessaire aux ventes de l'année à venir et de la re-remplir avec du vin nouveau, d'où le fait qu'il n'y ai pas de millésime d'indiqué sur l'étiquette. Le Nielluccio, cépage noble de Patrimoine, présente des caractéristiques intéressantes. Il se suffit en effet à lui-même quant à l'obtention d'une cuvée qui se dévoile sous une robe rubis aux reflets tuilés. Le nez, puissant et complexe, évoque de subtiles notes de petites baies noires confiturées et cacaotées. Il nous transporte au coeur du maquis Corse où se côtoient des effluves de garrigues. D'attaque suave et gourmande, la bouche souligne une texture pleine, riche et ample avec une très belle finale réglissée.

Quelques accords : Pigeonneau aux figues, Foie gras pané aux fruits secs, Desserts au chocolat noir, sur un cigare de Havane...

