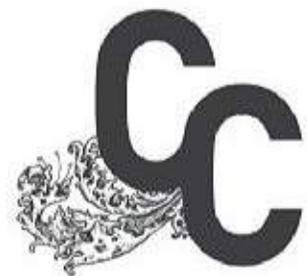


REVUE DE PRESSE 2017



CLOS CANERECCIA
PAYSAN VIGNERON



LA REVUE DU vin DE FRANCE

CUVÉE DES PIERRE

Rouge

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : cerise, réglisse, tabac, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).

Rose

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).



Cuvée des Pierre 2014
Appelée en 2014 au Clos Canerecchia
Cuvée des Pierre 2015
Appelée en 2015 au Clos Canerecchia
Toutes appellation France

"Un assemblage d'Aïtra qui a du fond, du goût, des tanins légers"
La Revue du Vin de France

Rouge



Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).

Blanc

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).

"De la chair, de la mâche, avec une structure solide et plus mâme que la moyenne"
La Revue du Vin de France

NOTRE HISTOIRE

1998
Fondation de Clos Canerecchia par le vigneron Jean-Louis Canerecchia en tant que premier vigneron à avoir travaillé parcellairement les vignes de la commune d'Aïtra.

2012 Juillet
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

2012 Septembre
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

2012 Décembre
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

2013
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

2014
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.



Cuvée Canerecchia Rouge 2014
Appelée en 2014 au Clos Canerecchia
Toutes appellation France

CLOS CANERECCHIA

Rouge

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).

Rose

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).

Blanc

Engagement
Mars 2012 à Juin 2012 (vendange 2011), Juin 2012 à Juin 2013 (vendange 2012), Juin 2013 à Juin 2014 (vendange 2013).

Mode culturel
1 rang sur 2 mètres (cuvée travaillée manuellement, effeuillage plus soigné qu'en 2011).

Vendange
Maturité en respectant une sélection particulière rigoureuse. 10 à 15 jours de vinification.

Maturation
12 mois en fût de chêne (100% français), 10 à 15 jours de vinification de 18 jours à 20° avec deux remontages quotidiens et à 16° pendant 20 jours.

Élevage
12 mois en fût de chêne.

Profil aromatique
Notes : réglisse, cerise, miel, compote de fruits, épices et de fruits rouges (raisins rouges).





GRANDES RÉUSSITES

RÉUSSITES

Clos Canereccia

Vin de France Carcagholu Nero

Texture veloutée, ses saveurs acidulées évoquent un merlot sur sables. Fruité et original. Première vinification issue d'un surgreffage. 19 €

Clos Canereccia

Corse Cuvée CC

De la chair, de la mâche, avec une structure solide (85 % niellucciu) et plus mûre que la moyenne. 15 €

LA REVUE DU **Vin** DE FRANCE

INTERNET
Les sites où acheter
les meilleurs vins "bio"

La vérité
sur le
millésime
2012

- Rhône, Languedoc, Roussillon, misez d'abord sur le Sud !
- 58 coups de cœur dans toute la France
- NOS 1.608 MEILLEURS VINS

STÉPHANE LE FOLL
« On ne peut pas empêcher les Chinois d'acheter nos crus ! »

VINS ALLEMANDS, AUTRICHIENS, PORTUGAIS...
Apprenez à lire leurs étiquettes



GRANDES RÉUSSITES

■ CLOS CANERECCIA

Corse

La cuvée de garde d'un jeune domaine qui soigne ses niellucci et syrahs sur galets roulés du secteur d'Aléria. Parfums nets, bouche intense, avec du grain, de l'ampleur et un bel équilibre. **13,70 € (2015)**

DÉCOUVERTE

Corse

CHRISTIAN ESTÈVE

Clos Canereccia

Dans le sillage des domaines de La Punta et Canarelli

La vigne, Christian Estève la connaît depuis toujours : il est né au domaine de son grand-père, aux portes d'Aléria. Avec son père, il travaille la vigne et porte les raisins à la coopérative. Mais il est frustré de s'arrêter au travail du raisin, il veut « aller jusqu'au bout » avec en ligne de mire les vins de la Punta (voisin) et de Canarelli (Figari). C'est chose faite en 2010, après réhabilitation de l'antique cave. Petites cuves en inox et fûts de chêne suffisent, car le clos ne compte pour l'instant que 5 des 21 hectares familiaux, en niellucciu et syrah. Avec les déluges de septembre, il s'en est sorti en faisant un passage avant les vendanges, en triant à la vigne et à l'entrée de la cave. **I. B.**



ELVIS CANERECCIA

2015

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

73 échantillons AOC et 10 IGP ont été dégustés à l'aveugle par Antoine Gerbelle le 2 avril 2014 au Conseil interprofessionnel des vins de Corse à Bastia.

14,5/20

■ CLOS CANERECCIA Corse Le Clos

Ce niellucciu gagne encore en volume en comparaison avec la cuvée Rosé de Pierre. Un profil plus vineux, avec une richesse en tanins qui peut servir aussi de contrepoint à la cuisine automnale.

13 €

14/20

■ CLOS CANERECCIA Corse Rosé de Pierre

Un assemblage (niellucciu 60 %, grenache et syrah) d'Aléria qui a du fond, du goût, des tanins légers. Ne vous fiez pas à sa robe claire, ce fort caractère cache son jeu.

11 €

CLOS CANERECCIA
APPALAZZU CANTU CENTRAL



CORSE

Clos Canerrecia : trois vins rosés emblématiques de l'île de Beauté



Pour sa seconde année de vinification avec les raisins de la vendange 2011, Christian Estève a fini de rodé le matériel tout neuf de son « Clos Canerrecia », domaine viticole qui tire son nom d'une parcelle de plus de 21 hectares d'un seul tenant. Après le coup d'essai réussi de 2010 avec trois mille bouteilles de rosé vendues, le nombre de bouteilles atteint maintenant vingt mille bouteilles. Le Clos Canerrecia fonctionne par micro-cuvées : « Je veux faire du vin pour tout le monde, mais par des micro-vinifications, je souhaite révéler au mieux les cépages endémiques et les terroirs », explique avec passion Christian Estève qui se définit comme un « paysan jardinier » (voir photo). La gamme tricolore à partir de vendanges manuelles se décline en différentes cuvées, comme ces trois rosés emblématiques de l'île de Beauté qui se complètent parfaitement : « Mezzomu » vin de pays de Corse (5,50 euros) présente sous sa robe pâle sable ocre un nez iodé nous rappelant que la Méditerranée n'est pas loin ! Ce vin accessible glisse en bouche comme une gourmandise. Deuxième rosé, le « Rosé des Pierre » (7 euros) tire son nom du prénom générationnel chez la famille Estève. D'une robe plus orangée, d'un nez très élégant, l'attaque vive en bouche est suivie d'un développement souple jusqu'à la finale nerveuse. Enfin, classé en AOP Corse comme le précédent, le « Clos Canerrecia » (8,50 euros) possède une robe rose cristalline et lumineuse. Le nez minéral se complète en bouche par un fruité présent dès

l'attaque qui s'étend jusqu'à la finale épicée (poivre rose). Passons aux vins rouges : le « Rouge des Pierre » 2010 s'est vendu très rapidement... Quant au « Rouge des Pierre » et au « Clos Canerrecia » 2011, ils sont toujours en cours d'élevage respectivement en cuve inox et en foudres de chêne. Les réservations sont ouvertes auprès du domaine pour une mise en vente courant 2013. Le vin blanc sera réalisé pour la première fois avec la vendange 2013... Installé comme jeune agriculteur, Christian Estève a inscrit avec sa femme Sophie la création de ce domaine particulier dans l'histoire familiale : « quatre générations et deux naissances sur un terroir de galets roulés, d'argile et d'alluvions ». De passage à Nice ? Vous trouverez la gamme du Clos Canerrecia répartie sur les cartes des vins des restaurants La Maison de Marie (5, rue Masséna) et Gaglio (10, bd Jean Jaurès). Le 10 juin dernier, Christian Estève participait à la Soirée Vins&Gastronomie à Cannes (voir photo). Après sa première « mondiale » à Paris lors du Salon de l'Agriculture, Christian Estève porte désormais son « Clos Canerrecia » au-delà de l'île de Beauté.

CLOS CANERRECIA
Région
20270 ALERIA
Tel : 06 09 97 02 27
nicolacanerrecia@orange.fr

GVINS & ASTRONOMIE

Tourisme International



Clos Canerrecia

Quatre générations pour trois cépages assemblés sur ces deux rosés du Clos Canerrecia situé à Rotani : Nielluccio, Grenache, Syrah. Le « Rosé des Pierre » (du prénom Pierre, inscrit dans la famille Estève) présente une robe de type melon, lumineuse, avant de montrer un nez fin sur des arômes de fruits mûrs. Mise en bouche souple pour une finale sans agressivité. Profil de vin rosé : vin d'apéritif (9 euros). Le « Clos Canerrecia » présente un profil différent, plus structuré, ce qui en fait un rosé de repas (11 euros). Sa robe superbe, orangé avec des reflets corail, devance un nez plus expressif sur les fruits rouges. Beaucoup d'amplitude aromatique en bouche, jolie matière fruitée avec une pointe d'agrumes en finale.



CLOS CANERRECIA
UN VIN D'ISOLE A L'ISOLE



E T L E à table

2. CORSE CLOS CANERECCIA 2011

Complexe, rayonnant et terriblement séducteur, le nez entame le dialogue avec les fleurs blanches avant de poursuivre par la groseille et la mûre. Beau travail qui se confirme à travers une matière charnue et volumineuse, affirmant un bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur. Très joli point d'orgue sur une note longue et exquise.

Plat : des calamars au gingembre





LE FESTIN D'ALÉRIA

En Corse, au bord de la mer Tyrrhénienne, l'ancienne cité romaine doit une partie de sa renommée à l'excellence de ses vins. Plus au nord, dans l'étang de Diana, au patrimoine écologique impressionnant, les huîtres font le bonheur des gourmets.

Cité grecque fondée vers 565 avant notre ère, Alalia, devenue Aléria, accéda au statut de capitale de la Corse à l'époque romaine. Elle comptait alors 20000 habitants, contre 2000 de nos jours. De nombreuses traces antiques, en particulier des poteries et des céramiques, sont exposées au Musée archéologique de la ville. Quant aux ruines, colonnes, temples, commerces, capitole, maisons et thermes d'Alalia, on les devine en filigrane au travers des vestiges du site romain, précieusement conservés. Où étaient les Romains se trouvent des vignes. Christian Estève a repris en 2010 celles de ses parents, au lieu-dit Rotani (de Rotanov, nom donné par les Étrusques au fleuve Tavignanu). Elles entourent la cave et le beau bâtiment dédié à la dégustation, équipé d'une cuisine de chef. Son projet d'agrotourisme proche d'Aléria prend progressivement forme. Pour ses vins blancs, rosés et rouges mis en bouteille sous



les étiquettes cuvée des Pierre (prénom de son grand-père et de son père) et des Camereccia (« roselière »), le vigneron de 39 ans a sélectionné des parcelles d'argile, galets roulés et alluvions. S'y épanouissent les cépages blanc vermentinu (dit « rolle » sur le continent), et rouges niellucciu, syrah, grenache, cartaghjolu. Bianco gentile et scioccarellu enrichissent cette gamme en 2015. Polissage des vignes, herbes laissées entre les rangs, vendanges manuelles, vinification en cuve inox ou élevage en amphore de terre cuite de 150 litres. Christian, dit Titi, fait en sorte de bonifier au maximum le jus des grains pressés avant la mise en bouteilles, privilégiant les saveurs du min. Il a particulièrement réussi les trois cuvées identifiables par les initiales CC (comme « clos Camereccia »). Le rosé 2013 marie rondeur, volume et longueur élégante. Le blanc 2013, équilibré et persistant, affiche une fraîcheur printanière. Le rouge 2011 exhale des arômes affirmés – petits

fruits de nos jardins et vergers sauvages – qui se fondent avec finesse et persistance. Des vins magnifiques et pleins de vie (cuvées de 11 à 15 euros)!

MOLLUSQUES AU MIEL AIGRE

Avec Bernard Pantalacci, éleveur d'huîtres et de moules dans l'étang de Diane, nous partons sur les traces des Romains de Corse. À deux pas au nord d'Aléria, sur 500 hectares où se rejoignent eau de mer, nappes phréatiques et deux rivières, ils avaient établi un port de commerce et un autre de guerre, qui formaient un important carrefour d'activités. Subsistent de cette époque deux îlots formés par l'accumulation des co-

À DIANA, DEUX ÎLOTS DUS À L'ACCUMULATION DE COQUILLES VIDES TÉMOIGNENT DU GOÛT DES ROMAINS POUR LES HUÎTRES.



L'EXPRESS

CLOS CANERECCIA

Corse

Robe saumonée brillante pour ce rosé très aromatique, issu de niellucciu, grenache et syrah, au nez d'agrumes et à la bouche dense et agréablement longue pour un rosé insulaire. Convient aux poissons nobles comme la sole, ainsi qu'à l'agneau grillé.

Christian Estève,
Aléria (Corse),
06-09-97-03-17.

11€

corsematin.com

Aléria >

Le vin antique s'expose au Clos Canereccia

Publié le Dimanche 23/06/2015 à 14h28



Une exposition permanente sur la viticulture et le vin dans l'Antiquité a été inaugurée au Clos Canereccia à l'initiative de Christian Estève, jeune viticulteur qui veut inscrire délibérément sa production dans une démarche de qualité. Après s'être engagé avec succès dans une vinification originale en amphore, il a souhaité ancrer sa démarche dans l'histoire ancestrale de la viticulture de la région d'Aléria.

En effet, ce domaine est situé dans la basse vallée du Tavignanu, à Rotani, au contact immédiat de la Plaine orientale, espace où les Corses sont établis depuis des millénaires sur l'oppidum d'Aléria. Ils y exploitaient les ports naturels constitués par les étangs, fréquentés très tôt par les marins étrusques, phéniciens et grecs. Mise en scène dans d'anciennes cuves de la cave spécialement aménagées, une exposition est offerte librement au public pour découvrir la fascinante histoire du vin antique.

Pour tous les peuples de l'antiquité le vin est un don divin. La vigne est donnée à l'homme par Osiris en Egypte, par Dionysos dans le monde grec. Le vin permet de se rapprocher du monde des dieux, ses effets étant ressentis comme une possession de la divinité. L'ivresse est un moyen de communiquer avec les dieux, de s'affranchir des rituels sociaux, de se rapprocher d'une forme d'animalité. Le vin est consommé lors du banquet appelé symposion. La vitalité de la vigne en fait un symbole de vie, de résurrection. Elle semble mourir à l'automne mais revit avec une grande vigueur au printemps. Le vin est identifié au sang, à l'élément vital. C'est aussi un des produits les plus importants du commerce international depuis plus de 5 000 ans. Dans les palais royaux de Crète, d'Anatolie ou d'Égypte, les réserves dépassent fréquemment les 500 000 litres protégés dans d'énormes jarres de plus de 350 litres, les pithoi. Des bateaux transportent des milliers d'amphores, puis de gigantesques dolia à l'époque d'Auguste.

Conçue et réalisée par l'INECEM, cette exposition a été présentée par son président Jean Castela, entouré de Virginie Ferrand, Claudia Cristofari et Pierre Pasqualini, acteurs de ce projet innovant.

Pour l'heure accessible en français et en anglais, elle le sera aussi prochainement en allemand, italien et corse. Le tourisme œnologique et culturel trouve ici une base solide, originale et de grande qualité.

Jacques PAOLI



CLOS CANERECCIA

2011

BOUTEILLE DU JOUR

Clos Canereccia blanc 2014

IGP CORSE Christian Estève dirige près d'Aléria, en Haute-Corse, une propriété familiale de 25 hectares plantés de carapaku, syrah, niellacciu, grenache, merlot et vermentino. Il illustre une réalité qui s'impose de plus en plus, celle qui fait qu'existent sur l'île de Beauté de très beaux terroirs et d'excellents vigneron.

Une dégustation du clos-canereccia blanc (il existe aussi en rosé) convaincra les plus sceptiques. Sans parler de la très belle et surprenante version vieillie en amphores.

Jean-Pierre Tardieu

Retour (Aléria) Tél. 06-09-97-07-12
Prix: 15 euros.



L'ÉCHAPPÉE GOURMANDE

Quand le bœuf vole la vedette aux chefs

Vue de Geaune, capitale de la calme et sereine Chalonais-lanaise, l'ouverture de l'atypique Chai Augustins a été une aubaine. La bastide du XV^e siècle où siège la case coopérative des vignerons y a gagné une table incomparable. Au menu: vieilles pierres et ornements d'art ciselés pendant plus de vingt ans par des spécialistes de la restauration ancienne et mets toujours issus de la production artisanale locale.

Le savoureux cliché volé mi-juillet avec les chefs étoilés Michel Guérard et Christian Constant honore le meilleur de ce restaurant, ici, la seule star, c'est le bœuf de Chalonais AOC, une viande élevée juste à côté et servie par le boucher voisin Jean-Jacques Dauba. Elle y cuit en toute simplicité sur les braises d'une immense cheminée taillée dans la pierre. Avec, à la clé, plein de choses à raconter...

« On s'en rappelle »

Même dans les Landes, Chai Augustins est le seul établissement à ne proposer que ce bœuf labellisé, nourri au loin de pâturages et au maïs. Le fruit de ces exploitations traditionnelles révèle à bonne maturité un côté persillé unique, goûtu et fondant. « Quand on en mange, on s'en rappelle », croquent sur place



L'équipe de Chai Augustins, exceptionnellement à l'extérieur de son restaurant, avec les chefs Guérard et Constant.

Titil et les frères Loche, éleveurs à Pécorade et à Geaune.

À côté ? Du bon pain, du bon beurre et une bonne charcuterie, parfois ça suffit, a déjà soufflé M^{me} Gérard. Christian, Michel et Maïté suivent cette voie, avec fromages affinés et charcuterie choisie, foie gras maison, légumes du voisinage, pastis landais et tourtière gasconne de pâtisseries de Miramont et d'Ugèrie-les-Bains, ou glaces artisanales bio au lait des mêmes éleveurs.

Également à la carte: garbures, dables, piéts de porc grillés et gras-double.

Large choix de vins, à la bouteille, au verre ou dans des chopines remises au goût du jour. Côte à l'os et entrecôte sont proposées à 7 euros les 100 grammes.

Vincent Dewitte

Ouvert les samedis, samedis et dimanches, 33, place de l'Hôtel-de-Ville, à Geaune.

LE LIVRE DU JOUR

Un caillou dans la chaussure



Rêveries du promeneur en Aragon

TEXTE Ce n'est pas un roman, ni un récit, plutôt un cahier de marche, de rêveries solitaires d'un promeneur poète sur le GR 15. Son univers, les montagnes de Catalogne, les lignes de crête, la proximité du ciel, les villages isolés, les rencontres puissantes, les chemins sans fin, les renoncements. Solitude, vraiment ? Tout cela a un charme inépuisable au fil de ces trois petits volumes pour trois itinéraires aussi beaux et riches qu'un paysage du Haut-Aragon. **L.M.C.**

« Un caillou dans la chaussure » (L'Érudite), 12 euros. « Rêveries du promeneur en Aragon » (L'Érudite), 12 euros.



CLOS CANERECCIA

Un mois | un vin
Par Raphaël-Pierre Blanchet

IN VINO

Clos Canereccia Rosé 2014



Photos: Rita Scaglia



Fiche Technique

Producteur : Clos Canereccia
Christian et Sophie Esteve
Région de production : Aleria (Rotani)
Appellation : A.O.P Vins de Corse
Sol : Arène granitique constitué de galets roulets
aluviens et argiles en profondeur.
Viticulture : Raisonnée
Cépages : Nielluccio 100%
Vendange : manuelle et en cagettes, trie sur
pied et à la cave.
Vinification : 60% pressurage direct et 40% en
saignée

Mon avis : Un vin de circonstance ! Suffisamment fin pour être apprécié dès l'apéritif, il est également généreux et persistant ! Un Nielluccio qui tire profit d'un assemblage de pressurage et de saignée, il bénéficie d'une très belle fraîcheur et d'un caractère bien trempé !

Dégustation

Robe : Joli rose grenadine, brillante et limpide.
Nez : Frais et fruité, gelée de groseilles, légèrement épicé.
Bouche : Franche, expressive. Belle matière !

Service

Servir à 6/8°C
sur des crustacés, oursins
mais il s'accordera
à merveille
avec un carpaccio
de veau au parmesan.



Thurie's gastronomie MAGAZINE



Vin de France 2014

Amphore

Clos Canereccia



Par qui

La torse viticole recèle de bien belles pépites : elles ne demandent qu'à être dénichées. Le Clos Canereccia fait partie de ces domaines qui sortent du lot et qui interpellent les amoureux de vins sincères, on ne peut plus naturels. Entre Aléria et Corte, Christian Estève concocte des cuvées expressives qui glorifient les cépages locaux. Avec brio, il relève, entre autre, le défi de vinifications et d'élevages spécifiques en amphores. Blancs ou rouges y sont travaillés sans ajout de sulfites, avec des levures indigènes, ne sont ni collés ni filtrés avant leur mise en bouteilles. Celui-ci, mûré 12 mois sur lies fines dans les contenants de terre cuite, est issu du seul et rare cépage corcogholu neru.

Ce qui vous séduira

Violacée, très sombre, la robe n'a rien perdu de sa fraîcheur. Les arômes s'élèvent sans peine en restituant les notes d'une vendange mûre et macérée à point. Sur fond épicé (poivre, cannelle...), un brin sauvage, des touches d'écorce d'orange se mêlent à cet ensemble où l'amphore apporte son empreinte discrète. Beaucoup de « jus », un flot de fruit noir, de la profondeur, des tannins juste ce qui faut et de la puissance sans déséquilibre caractérisent la bouche. Le tout offre un plaisir intense.

L'instant du partage

Pour un retour aux sources et pour savourer une essence de « vin nature »

Quelles alliances choisir ?

Les préparations traditionnelles locales sont conseillées dès lors qu'elles privilégient les saveurs un peu relevées, les viandes juteuses et épaisses, le gibier à poil, l'agneau en sauce... Une pastilla de pigeon le valorisera tout autant qu'un magret de canard aux raisins.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le autour de 18°C. Une longue mise en carafe ne lui fait pas peur. Garde estimée favorable : 5 à 6 ans.

Prix public indicatif départ cave : 30€

Guy Carrière – Sommelier Rédacteur

LA REVUE DU **VIN** DE FRANCE **HORS SERIE**

BEST OF 2015
Les 280 meilleurs vins français sélectionnés par nos dégustateurs

www.larvf.com

ENQUÊTES
Standardisation du goût : Bordeaux est-il touché ?
Pourquoi les Français boudent Bordeaux
Les bordeaux bio : mensonge ou réalité ?

Stéphane Derenoncourt
Le célèbre vinificateur s'engage en faveur des bordeaux artisans

Shopping de Noël
Les plus beaux cadeaux de Noël du vin

L'histoire
première
de C

TOUTES LES BONNES RAISONS D'AIMER BORDEAUX

SES CHÂTEAUX, SES GRANDS CRUS, SON ART DE VIVRE ET SON

- 40 délicieux grands crus à moins de 35 €
- 35 excellentes affaires à moins de 15 €

LA SÉLECTION DU COMITÉ DE DÉGUSTATION

Olivier Poussier

Le sommelier globe-trotter

Notre meilleur sommelier du monde 2000 est un insatiable curieux qui couvre le Rhône septentrional, la Corse et le Beaujolais pour *La Revue du vin de France*.

Infatigable voyageur et véritable passionné des vins de tout pays, Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000, s'en donne à cœur joie pour chaque vin, à l'identité de son terroir, de sa finesse, de son équilibre et de sa puissance aromatique. Par ses voyages dans les régions qu'il suit des vigneronnes comme Daniel Bouland, Laurent Marrey ou le château Thibaut de Beaujolais, Jean-Louis Chave, le domaine Ogier et Jean-Paul Jamer dans le Rhône septentrional, c'est un maître sommelier qui s'impose pour la Corse, en pour la cuvée Ministre lepoint 2015 du domaine Comte d'Arenas, que pour le patrimoine blanc d'Antoine Arenas. À noter le côté "civilisé" d'Antoine 2015, du Clos Cuvail.

16,5/20
• CLOS SIGNADORE
Patrimoine 2012

« LA CUVÉE MURSAGLIA DE NICOLAS MARIOTTI BINDI EST UN VERMENTINO ÉPURÉ »

15/20
• CLOS CANERECCIA
Vin de France 2014
Amphora

Blanc. Ce vermentino de macération se montre complexe et précis ce qui est rare avec ce type de vinification. Des saveurs de quinquina et d'oranges confites avec une bouche équilibrée et domptée par de jolis tons fins.

34 €

Rhône Nord

18,5/20
• DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE
Hermitage 2012

Blanc. Sur ce millésime 2012, le blanc affiche une pureté et un bal équilibré. Cette cuvée topée le palais sans passer en force, un côté cristallin très charmant.

30 €





L'Épicurieux

Glu-Glu | 4 juillet 2016

Top 10 Des Rosés 2016



Le Clos Canereccia 2015 présente un jus étiré et long, une persistance digne d'un blanc, un grand rosé de repas. Un nez de fruits rouges (cassis, cerise) avec une légère note épicée. En bouche: Une belle complexité à la dominante fruits rouges et épices.

🍷 Encépagement: Niellucciu âge 25ans avec une maturité quasi optimale.

🍷 Vinification: 12h en chambre froide, fermentation de 20jours 18 à 20°

🍷 Élevage: Cuve inox. Prix: 13€

Contact : CLOS CANERECCIA Tel : +33 (0) 4 95 34 17 85



CC
CLOS CANERECCIA
BAYSAN VIGNERON

corse-matin

Au clos Canereccia, l'oenotourisme, fruit d'un travail de qualité

Par Mario Grazi - 21 juillet 2016 à 16:24

Corse - Culture et Loisirs



Annonce fermée par

LES PLUS POPULAIRE:

En optant pour le terme d'oenotourisme, le Clos Canereccia a trouvé la bonne greffe entre promotion du terroir et préservation des traditions.

Équilibre et robustesse donnent davantage de corps aux productions, à l'histoire ! En entrant dans la cave de Titi et Sophie Estève, au hameau de Rotani à Aleria, les visiteurs se laissent déjà porter par les explications du viticulteur.

Verre en main, chacun se délecte des nectars proposés en dégustation. Ne cessant d'aller et venir, Léa est en train de préparer son entrée en scène.

La jeune femme élégante, experte en vins et passionnée par la période Antique, "tient un thermopolium qui est un bar antique. La reconstitution de ce thermopolium permet de faire découvrir des vins consommés dans l'antiquité. J'ai préparé du Carénum romain et du Kikeion grec".

Vin de Corse : Clos Canereccia, Carcaghjolu Neru 2014

Coup de cœur pour ce vin de Corse au jus épicié : la cuvée Carcaghjolu Neru 2014 du Clos Canereccia.

Mis en ligne le : 06/12/2016 à 15:22



La cuvée Carcaghjolu Neru 2014 du Clos Canereccia.

CLOS CANERECCIA

Carcaghjolu Neru 2014
Vin de France
Vin rouge
Vin de Corse

Belle palette, un jus épicié avec ces beaux fruits noirs et rouges. Une belle fraîcheur anime ce vin avec un jus dense et voluptueux. Une belle matière de tanins avec une certaine souplesse de style et une belle fraîcheur sans excès d'alcool.

Le mot du vigneron

Christian Estève : "La première cuvée amphore du Clos a vu le jour en 2013. L'utilisation des amphores d'argiles dans la vinification et l'élevage de nos vins c'est mettre en valeur une partie de notre patrimoine historique et culturel. Sur le plan technique, l'argile est une matière complexe et enrichissante tant pour le vin que pour le vigneron. La Corse est un vignoble ancien et très spécifique. Remettre au goût du jour nos cépages endémiques c'est contribuer à la valorisation de notre vignoble. Cette cuvée 100% amphore et 100% Carcaghjolu Neru c'est l'histoire, la tradition et l'identité de la Corse comme nous voulons la transmettre. Un vin sans soufre, gourmand, aux tanins souples qui se distingue par ses arômes très significatifs du Carcaghjolu d'épices, de maquis, et de lauriers."

Prix : 36 euros

> CONTACT

Clos Canereccia
Rotani, 20270 Aleria
Tél : 06 09 97 03 17
Site : <http://www.closcanereccia.com/>

> Retrouvez la note de ce vin dans **le guide des meilleurs vins de France** :



Nicolas Stamboni
DU PAIN, DU VIN,



Photographies de Sandra Mahat

DES OURSINS

MARABOUT



TORTA À L'ARBA

recette de Bastienne Corazzini

Portion pour 6 tourtes
3 moules plats de 15 cm
un cul-de-poule,
une passoire.

100 g de vert
de des verts de blettes
200 g de blancs

100 g de légumes
100 g d'herbes sauvages
(ail, bourrache
ou fenil)
100 g de feuilles de céleri
100 g de brins de menthe et
de basilic

100 g de farine de blé
100 g d'huile d'arachide
100 g de sel

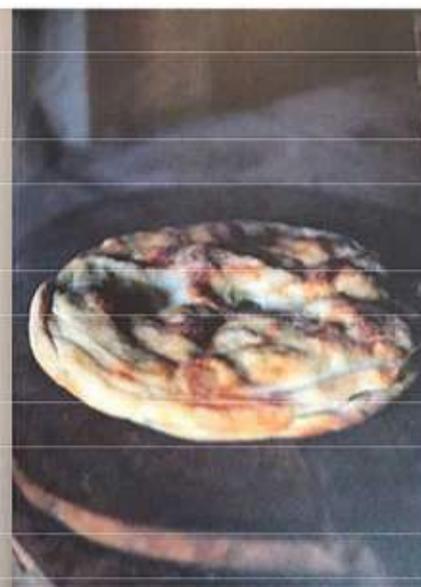
La veille

Couper les légumes en morceaux, les laver, et les laisser égoutter toute la nuit dans une passoire. Mélanger dans un batteur la farine, le sel, l'huile et un peu d'eau chaude, jusqu'à obtenir une belle pâte onctueuse et douce. Laisser reposer la nuit à l'air ambiant.

Le jour même

Dans un cul-de-poule, ajouter de l'huile d'olive aux légumes et aux herbes, du sel et du poivre. Étaler la pâte au rouleau en formant des disques de 15 centimètres de diamètre jusqu'à épuisement. Foncer un moule et disposer un peu de farce de légumes dessus. Refermer avec un disque en soudant les bords avec les doigts. Faire un trou au couteau au centre de la tourte, de 1 centimètre de diamètre. Cuire au four environ 12 minutes à 180 °C.

À la sortie du four, mettre 1 cl d'huile d'olive dans le trou de la tourte et oindre le dessus légèrement avec un papier absorbant.



À boire Un clos
Canereccioia, blanc, d'un
millésime assez jeune.

À boire Un clos
Canereccioia, blanc, d'un
millésime assez jeune.

Note La plus merveilleuse des tourtes que l'on ne peut pas goûter. La voir faire par Bastienne ajoute de l'enchantement au goût complexe de ce plat pauvre. La base est toujours la même : poireaux, blettes, oignons. Le reste est facultatif, mais ne vous en privez pas.



CLOS CANERECCIOIA
VALLE D'AGLIANO



CLOS CANERECCIA – PAYSAN VIGNERON – AOC CORSE
www.closcanereccia.com - closcanereccia@orange.fr – 04 95 34 17 85

