

# VDF « ALTARE » 2021

## Le Clos Venturi



**Situation :** Constitué en 1901, ce domaine est entré dans la famille Venturi en 1987. C'est le seul de Corse à ne pas être près de la mer. C'est au cœur de l'île, à Ponte-Leccia, que les vignes s'épanouissent sous le regard bienveillant du Monte Cinto, point culminant de l'île. En 2005, Jean-Marc et Manu Venturi détachent

une partie des meilleurs terroirs du domaine Vico pour créer le Clos Venturi. Depuis 2019, Emmanuel Venturi est à la tête de la propriété, forte de 47 ha de vignes implantées sur des terroirs variés : schistes, basaltes, granites, galets roulés.

**Encépagement :** Biancu Gentile, Vermentinu, Riminese et Genovese.

**Terroir :** Grès, terrasse panoramique à 200°

**Température de Service :** 9°C

**Maturité :** 2025 - 2028

**Observations :** Le nez de cet Altare est un conglomérat de fruits, de pierres et de maquis méditerranéen qui, tel un kaléidoscope, est en constante évolution. Des fruits jaunes mûrs (abricots et pêches), s'associent à des notes citriques de zeste d'orange et de fenouil. En bouche, l'Altare a le soyeux propre aux vins du Clos Venturi, avec un fondant crémeux et une minéralité saline, tout en ayant une stature ferme et un caractère tenace. Un vin de longue durée qui fait déjà plaisir à boire, mais qui ne devrait atteindre son apogée que dans quelques années.

**Quelques accords :** Fonds d'artichauts gratinés aux olives noires ; Rouget aux graines de fenouil ; Poulet aux mandarines, à l'arak et à l'anis étoilé...

