OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Corse Figari

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Granit

DRUER
Vermentino

GÆRING

TYPE
Fyldig hvidvin

Clos Canarelli

Clos Canarelli, Clos Canarelli Blanc, Corse Figari 2024

Klassisk sprød Vermentino med grønne og gule frugter i duft og smag, samt et lille strejf af salt. Intens, læskende og vanedannende korsikaner. Vinstokkene er plantet i 1997 på ren granit.

OM PRODUCENTEN

Clos Canarelli ligger på Korsikas sydligste spids, nær den lille landsby Tarabucetta udenfor Figari. Her har Yves Canarelli siden 1993, hvor han overtog vingården, revolutioneret måden at lave vin på i denne historiske egn.

Udover at have ført vinhuset ind i certificeret økologisk og bioydnamisk jordbrug, har han gjort det til sin opgave at finde tilbage til områdets oprindelige drueseorter. Området har dyrket druer siden det 5. århundrede før kristi fødsel, så den historiske vinkel og de indfødte druer har altid vægtet højt hos Yves.

Det betyder også at han i starten hev mange stokke med ”importerede” druer op, og genplantetede vinstokke med gamle, oprindelige kloner af lokale druer. Desværre er det franske INAO meget langsomme til at godkende disse oprindelige druer til at indgå i de lokale korsikanske appellationer, hvorfor flere af Canarellis vine blot er Vin de France.

Canarellis vine besidder generelt en friskhed og nerve der er helt uset ikke bare på denne sydlige spids af Corsica, men på øen generelt. Alle vinene gærer langsomt på vidgæren, delvis hele klaser og tappes uden filtrering. Yves eksperimenterer også med Amfora og beton æg og leverer årgang efter årgang overrumplende lokale vine, med ekstrem stor originalitet og nerve.