

Clos Nicrosi (Korsika - Frankrig)

Clos Nicrosi ligger i den lille by Macinaggio på en smal landtange i Coteaux du Cap Corse regionen på den nordligste del af Korsika. Vingården er anerkendt som en af de absolut bedste på Korsika, og de sælger det meste af deres produktion til de bedste restauranter på øen. Men nu har deres vine altså fundet vej til Danmark!

Huset er grundlagt helt tilbage i 1859 af den unge bonde Dominique Nicrosi, og det er fortsat grundlæggerens familie der ejer og driver vingården. I dag Jean-Noël Luigi og hans børn, Marine og Sébastien. De ejer i dag 13 hektar vinmarker på øen, og det er druen Vermentino, der dominerer på markerne. Jordbunden er domineret af skifer og kalksten ovenpå en base af granit. Markerne er siden 1960'erne blevet genplanet, og markerne ligger på skråningerne ud mod det Tyrrenske Hav – nærmest kun et stenkast væk. Eksponeringen af vinstokkene mod øst, hvilket er et betydeligt idet de dermed undgår den brændende sol af eftermiddagens varmeste stråler.

Al høst og sortering foregår naturligvis ved håndkraft. Gæring og lagring sker udelukkende i temperatur kontrollerede ståltanke. De anvender udelukkende ståltanke for at bevare friskheden og terroir udtrykket i vinene. De lagrer i ca. 12 måneder i tankene.

År efter år leverer Clos Nicrosi vine af konstant høj kvalitet. Det har bl.a. medført at vingården sidste år fik sin anden stjerne i Revue de Vin de France - guiden til de bedste franske vine.

Clos Nicrosi - Coteaux Du Cap Corse 2022

Al høst og sortering foregår per håndkraft.

Den gærer og lagrer i ståltanke, der bidrager til vinens friskhed og store kompleksitet.

Meget lavt udbytte fra vinstokke der er 20-25 år.

Vinen lagrer i 8 måneder efter endt vinifikation.

Alkohol: 13 %

Druesammensætning

100% Vermentino

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og klar korngylden farve i glasset.

Duften

Det er en spændende og indbydende duft på en og samme tid. Den er rig og kompleks, og der er masser af spændende facetter når man arbejder lidt med vinen. Frugten er overvejende til den mere tropiske side med friske ananas, umodne bananer, pære, karambol og lidt ferskner. I tillæg til den massive frugt er der the, valnødder, grønne urter, kornblomst og et strejf af Pisang Ambon.

Smagen

Vinen har en vidunderlig blød tekstur og masser af frugt. Meget høj koncentration og masser af smag og dybde. Den har nogle lækre krydrede komponenter og en let cremet struktur. Syren er underspillet, men i den grad til stede og mundvand genererende.

Det er en virkelig spændende, kompleks og velsmagende vin. Skal man opleve hele vinens spektrum, så skal den ikke serveres for koldt. Jeg vil mene den leverer bedst ved 15-17 gradere, og meget gerne efter et par timers dekantering.

Vinen kan snildt gemmes i en lang årrække med god opbevaring. Den kan serveres til alskens fiskeretter, skaldyr, lyst kød og sushi.

Eftersmagen

Man forventer en meget lang eftersmag - det får man også. Den høje koncentration i vinen giver en indledningsvis næsten tannisk fornemmelse. Derefter masser af frugt, hvor syren kører et flot parløb med frugten. Imponerende lang!

(Smaat den 7. februar 2024)