

 **Clos Venturi**

Chiesa Nera Blanc VdF

 2019, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910238045

 Biancu Gentile, Genovese, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Passe Pierre mit Zitrus-Dressing

(Gemüse & Vegetarisch)

Loup de Mer mit marokkanischen Salzzitronen und

Fenchel

(Fisch)

Lamm Tagine mit Raz el Hanout, Gemüsen und Cous

Cous

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Das Weingut Clos Venturi liegt im kleinen Örtchen Ponte-Leccia in der Gemeinde Morosaglia, rund 50 Kilometer südwestlich von der Hauptstadt Bastia. Die Weine von François Aquaviva, Jean-Marc und Manu Venturi verbinden auf einzigartige Weise kontinentale Frische mit mediterraner Reife, ermöglicht durch die außergewöhnlichen Höhenlagen der Weinberge auf Sandstein, Basalt, Granit und blauem Schiefer. Der 2019 Chiesa Nera Blanc ist eine Cuvée aus Viancu Gentile und Genovese Vermentinu, spontan vergoren im großen Fuder.

Farbe:

Sattes Altgold, strahlend und klar.

Nase:

Zunächst zeigt sich die 2019 Chiesa Nera Blanc von Clos Venturi verschlossen und wenig mitteilbar, also ab in die Karaffe, am besten kopfüber mit Karacho. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich erste Fruchtnoten, Kernobstschalen, etwas Quitte nebst Zitrus und weißen Blüten in der Kopfnote. Dann bricht er auf und zu den fruchtigen Aromen kommen distinktive Noten mediterraner Macchia, Thymian, Lorbeer, Kamille und gestossene Austernschalen. Darunter pulsiert wie ein satter Bass die harzig rauchige Mineralik des Weines, die inzwischen sein gesamtes Wesen dominiert. Ein Wein, der mindestens fünf Jahre Flaschenreife benötigt, um sein volles Potential auszuspielen.

Mund:

Im Antrunk ist die schwarze Kirche ein ebensolches Monument und scheut den Vergleich mit dem Kölner Dom nicht: Massiv und mächtig zeigt er sich in all seiner Pracht und wirft aromatisch die Schatten seiner perspektivischen Entwicklung voraus. Derzeit ein Monolith von einem Wein pulsiert er fest und druckvoll am Gaumen und sucht nach Mitteln des Ausdrucks seiner überbordenden Fülle und Vielschichtigkeit. Salzig, als lecke man an einer Pyramide lässt er zukünftige Größe derzeit nur erahnen ohne sich in Spekulationen zu ergehen. Hier ist eindeutig Großes im Glas, dass sich vor nichts und keinem verstecken muss. Orchestraler Wein mit kathedralem Nachhall.