

Domaine Leccia - Muscat à Petits Grains moelleux (50 cl) - 2017

50 cl



Lisandru Leccia nous a fait le plaisir de nous réserver quelques bouteilles de cette petite merveille, une rareté absolue produite uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent : un Muscat à Petits Grains naturellement moelleux, passerillé sur souche et non muté, à la différence de la quasi-totalité des vins doux naturels produits autour du Cap Corse.

En 2017, les conditions furent parfaitement réunies pour produire, certes en toutes petites quantités, ce Muscat singulier, d'un éclat et d'une gourmandise rares ! Il est issu de vignes plantées voici 25 ans sur une toute petite parcelle de haut de coteau (à peine 50 ares), soumise aux vents. Des vents qui, couplés à un été chaud et sec, vont permettre au muscat de s'assécher très progressivement et de passeriller naturellement sur pied.

Les raisins ont été récoltés à la fin du mois d'août. Annette et Lisandru ont opté ensuite pour une phase de macération pelliculaire d'une journée. Cette étape essentielle permet ensuite, au moment du pressurage, d'extraire un maximum de composants aromatiques mais aussi ces amers, issus de la peau des raisins, absolument indispensables pour équilibrer les sucres dans le vin. Vient ensuite le temps de l'élevage, une année environ, uniquement en cuve inox, afin de préserver au mieux fraîcheur et tension.

Le résultat aujourd'hui : un pur délice et un modèle d'équilibre entre intensité aromatique, douceur et énergie ! Agrumes confits, gelée de raisin, litchi, pêche au sirop, fruits secs, fleur d'oranger, jasmin, figue rôtie... le bouquet, complexe et harmonieux, se dévoile avec panache.

Le meilleur reste à venir : en bouche, la texture est souple et chatoyante, la douceur des sucres ne « colle » jamais au palais, le vin se montre parfaitement soutenu par une belle acidité rafraîchissante, tandis que de nobles amers, évoquant les écorces d'agrumes, stimulent les papilles. Finalement léger et énergique, ce magnifique Muscat semble nous « purifier » la bouche ! Excellent de bout en bout.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Leccia - Muscat à Petits Grains moelleux (50 cl) - 2017



Dégustation et accords

Robe : Doré, reflet oranger

Nez : Complexe et virevoltant : Agrumes confits, gelée de raisin, litchi, pêche au sirop, fruits secs, fleur d'oranger, jasmin, figue rôtie...

Bouche : La texture est souple et chatoyante, la douceur des sucres ne « colle » jamais au palais. Superbe acidité rafraîchissante, beaux amers sur l'écorce d'agrumes. Pur et stimulant.

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras, desserts aux fruits.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
90 gr)

Cépage : Muscat petit grain

Culture : Biologique