

## Domaine Leccia - Muscat à Petits Grains moelleux (50 cl) - 2020

50 cl



Lisandru Leccia nous a fait le plaisir de nous réserver quelques bouteilles de cette petite merveille, une rareté 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 entre Cap Corse et Patrimonio.

En 2020, les conditions furent parfaitement réunies pour produire, certes en toutes petites quantités, ce Muscat singulier, d'un éclat, d'une fraîcheur et d'une gourmandise rares ! Il est issu de vignes d'une petite trentaine d'années, plantées sur une parcelle de haut de coteau (d'à peine 50 ares), soumise à l'influence des vents marins. Des vents qui, couplés à un été chaud et sec, ont permis 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. Lisandru a ensuite 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 fins 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 fraîcheur tonique en bouche! Agrumes confits, gelée de raisin, litchi, pêche au sirop, fruits secs, fleur d'oranger, jasmin, figue rôtie, fruit de la passion... le bouquet, complexe et harmonieux, se dévoile par strates successives.

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 et le thé vert légèrement mentholé, stimulent les papilles.

Etonnamment léger et énergique jusque dans sa finale saline et aérienne, ce magnifique Muscat semble nous « purifier » la bouche, nous faisant presque oublier ses sucres ! Excellent de bout en bout. C'est un pur bijou, pratiquement introuvable chez nous...

Quantité limitée à 3 bouteilles (50 cl) par client.

## Domaine Leccia - Muscat à Petits Grains moelleux (50 cl) - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Doré, reflet orangé

Nez : Complexe et virevoltant : citron et cédrat confits, gelée de raisin, litchi, pêche au sirop, fruits secs, fleur d'oranger, jasmin, figue rôtie et fruit de la passion. Une touche fumée.

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 et le thé vert mentholé. Pur et stimulant.

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras poêlé ou en terrines, fromages persillés, desserts aux fruits.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 9°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Millésime : 2020

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

Cépage : Muscat petit grain

Culture : Biologique