

Muriel Giudicelli - Patrimonio Rouge - 2019



Nous sommes très heureux de vous proposer pour la première fois le rouge d'une grande dame du vignoble Corse, Muriel Giudicelli. Sur ses terres de Poggio d'Oletta, au cœur de l'appellation Patrimonio, le niellucciu est à l'honneur.

En observatrice patiente et méthodique de la nature qui l'entoure, à la géologie complexe combinant coteaux schisteux, argilo-calcaires et arènes granitiques, Muriel a su adapter ses méthodes au besoin du Nielluciu, un cépage puissant et naturellement tannique. Selon les millésimes, le pourcentage de vendange entière varie : il était important sur ce millésime 2019, apportant au vin un supplément de fraîcheur particulièrement bienvenu.

Côté vinification, elle a opté pour une approche privilégiant l'infusion lente des raisins, sans foulage ni pigeage, en évitant une extraction qui pourrait amener lourdeur et dureté. En revanche, elle a progressivement allongé les élevages, en cuves et en grands foudres Stockinger. Là encore, la préservation de l'essence du fruit est son credo.

Le résultat aujourd'hui est franchement enthousiasmant et offre un bel équilibre entre épaisseur tannique et énergie acidulée. Le nez, redoutablement charmeur, s'ouvre sur des notes de cerise Burlat et de griotte, de ganache au chocolat, de pivoine, de confiture de tomate, de coulis de fraises bien mûres. Une touche terrienne évoque un jus de betterave, mâtinées de notes très sudistes de grenade et de figue de barbarie.

On aime la rondeur de l'entame, avec un toucher de bouche tendre et soyeux. Le relief naturel du niellucciu est parfaitement adouci. La matière déploie avec naturel ses saveurs de soupe de fraises à la menthe, de confiture de cerise, de pruneau, mais aussi de cacao, de poivron rouge et de tomate très mûre. Quelques touches subtiles de verveine et de romarin séché accentuent encore l'ancrage résolument méditerranéen de ce Patrimonio. Précision et persistance sont au rendez-vous de la finale.

Un rouge vivant, habité par ses origines, qui vous réglera sur des aubergines à la « parmigiana », des petits farcis (tomates et poivrons en tête), un thon rouge grillé servi avec une ratatouille ou mijoté de veau à la tomate et à la sauge. On salive déjà.

Muriel Giudicelli - Patrimonio Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis, lumineuse

Nez : Charmeur, complexe : cerise Burlat et griotte, ganache au chocolat, pivoine, confiture de tomate, coulis de fraises bien mûres. Une touche terrienne évoque un jus de betterave, mâtinées de notes très sudistes de grenade et de figue de barbarie

Bouche : Un toucher tendre et soyeux. Le relief naturel du niellucciu est parfaitement adouci. Des saveurs de soupe de fraises à la menthe, de confiture de cerise, de pruneau, de cacao, de poivron rouge et de tomate. Touches subtiles de verveine et romarin

Accords mets-vins : Des aubergines à la « parmigiana », des petits farcis (tomates et poivrons en tête), un thon rouge grillé servi avec une ratatouille ou mijoté de veau à la tomate et à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Niellucciu

Culture : Biologique et bio-dynamique