

Clos Nicrosi - Muscatellu Muscat du Cap Corse (75 cl) - 2022



Voici probablement l'un des vins les plus emblématiques du Cap Corse, le fameux vin doux naturel à base de muscats à petits grains passerillés. Les amateurs le savent, la tradition des vins doux naturels, mutés en cours de fermentation pour conserver les sucres, ne date pas d'hier en Méditerranée. Le procédé de mutage, consistant à stopper la fermentation du vin par ajout d'une eau-de-vie fut mis au point du côté de Montpellier par le célèbre médecin-chimiste Arnaud de Villeneuve, dès le Moyen-Age !

Longtemps, le muscat fit la gloire du vignoble du Cap Corse qui compta jusqu'à 2000 hectares de vignes au 16ème siècle. Les cours italiennes en particulier raffolaient de ce vin doux, qui offrait l'avantage de parfaitement se conserver durant son séjour dans les cales des bateaux.

Le Clos Nicrosi est aujourd'hui l'un des rares domaines de la pointe du Cap Corse à perpétuer cette tradition, avec une maîtrise et une précision inégalée sur l'île. Les vignes de Muscat, âgées en moyenne entre 20 et 30 ans, sont plantées sur des sols de schistes dégradés. La maîtrise des rendements est un impératif (pas plus de 20 hl/hectare), pour que les raisins soient déjà suffisamment concentrés sur pied. Vient ensuite le temps des vendanges, manuelles, où l'on récolte courant septembre les grappes les plus mûres.

Une partie des raisins (25% sur ce millésime 2022) est ensuite exposée au soleil, sur claies, pendant une à deux semaines. C'est ainsi que le muscat passerille : il sèche partiellement, une bonne quantité de son eau s'évaporant par la membrane de la baie. Le fruit ainsi obtenu, très concentré, est ensuite délicatement pressé puis mis en fermentation. Une fois le mutage effectué, les Luigi font le choix d'élever le vin en cuve inox, afin de conserver fraîcheur et acidité qui vont donner son très bel équilibre à leur Muscatellu.

Les arômes finement musqués des raisins passerillés vous saisissent au cœur dès le premier nez. Ce Muscatellu de haut vol délivre une partition complexe et nuancée, qui s'ouvre sur des nuances empyreumatiques, des notes de rancio, d'essence de jasmin, de thym, d'herbes séchées et de bois de rose. Les arômes de noix fraîche, d'amande, de chair de figue et d'abricot sec forment un deuxième rideau tout aussi chatoyant, bientôt rejoints par des expressions subtiles de pâte de fruit, de sucre d'orge, de liqueur d'orange et de pamplemousse, ainsi qu'une touche vivifiante de zan. Des fragrances entêtantes aux accents chlorophylliens imprègnent vos narines pour un bout de temps.

La bouche, d'une ampleur impressionnante, convoque dans un bel

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

équilibre suavité, nervosité et sucrosité. La matière onctueuse reste dynamique, toujours portée par des amers élégants et toniques. Des notes conquérantes de quinine, de peau d'orange, de zeste de citron, de chair de mandarine forment la base de ce nectar puissant qui finit par délivrer des expressions plus enveloppantes et gourmandes autour de la fleur d'oranger, du miel et du gingembre confit. La dimension pierreuse, très structurante, apparaît en finale. Un vin aussi puissant qu'évanescent et aérien. La réussite est totale.

Bien sûr, vous pourrez l'apprécier à l'apéritif : il se suffira amplement à lui-même. Mais il vous réglera aussi sur un foie gras poêlé aux figes, un brocciu frais au miel, un gorgonzola crémeux ou une tarte aux mirabelles.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Muscatellu Muscat du Cap Corse (75 cl) - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or orangé

Nez : Complexe, sensuel et aérien : pierre à fusil, rancio, essence de jasmin, thym, herbes séchées et eau de rose. Noix fraîche, amande, chair de figue et abricot sec. Pâte de fruit, sucre d'orge, liqueur d'orange et pamplemousse, zan

Bouche : Suave et enveloppante, elle reste étonnamment légère, affinée par une acidité particulièrement bienvenue et les amers de la quinine et des peaux d'agrumes. Finale longue et active, entre fleur d'oranger, gingembre confit, douceur miellée et salinité

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras poêlé aux figues fraîches rôties, brocciu au miel, tarte fine aux fruits jaunes.



Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Millésime : 2022

Type : Vin blanc doux naturel (muté)

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique