

Clos Nicrosi - Impassitu (50 cl) - 2017

50 cl



Lors de notre visite au domaine, en mai dernier, à la pointe orientale du Cap Corse, Marine et Sébastien nous ont réservé une belle surprise pour clôturer une superbe dégustation. Nous avons ainsi découvert ce rare Impassitu 2017, un splendide muscat passerillé, véritable concentré de fruit et de sol, vieilli 3 années en dame-jeanne.

En 2017, les conditions climatiques avec une arrière-saison ensoleillée et sèche ont permis d'aller chercher des maturités très avancées. Marine et Stéphane utilisent uniquement des raisins passerillés d'abord sur pied puis sur claie, pour un rendement final infime d'à peine 3 hectolitres à l'hectare : ces baies séchées au soleil sont de véritables concentrés de parfums. Ce Muscat naturellement liquoreux a ensuite passé 3 ans en dame-jeanne, dans la pénombre des caves du Domaine. Un temps long qu'il a mis à profit pour polir une matière à la concentration phénoménale.

Il rayonne aujourd'hui d'un éclat exceptionnel et d'une intensité aromatique hors-norme. Des vagues de fruits confits jaillissent du verre : on pense à une confiture de raisins, à une gelée de coing, à la mangue rôtie, aux pâtes de fruits à l'abricot ou à la pêche. Des notes suaves de miel, d'essence de jasmin et de violette, d'encaustique et de panettone à l'orange confite ajoutent encore à la gourmandise du propos. Le fruit de la passion joue des coudes, tout comme les épices aux accents poivrés. Une nuance anisée vient rafraîchir l'atmosphère.

La sensation de puissance en bouche est exceptionnelle : ce muscat passerillé déploie une matière onctueuse mais jamais lourde. La trame empyreumatique et épicée que la vigne est allée chercher dans les sols de schistes stimulent les papilles et enflamment littéralement la finale. Puis on finit sur un rafraîchissant élan mentholé. Quelle énergie ! Quelle longueur !

Ce bijou ultra-confidentiel vous réglera pour accompagner foie gras, fromages persillés et bien sûr des desserts aux fruits : on pense à une tarte à la rhubarbe ou une tatin de mangue.

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

Clos Nicrosi - Impassitu (50 cl) - 2017



Dégustation et accords

Robe : Reflets cuivrés, brillante

Nez : Complexe, sensuel : confiture de raisins, gelée de coing, mangue rôtie, pâtes de fruits à l'abricot ou à la pêche. Des notes suaves de miel, d'essence de jasmin et de violette, d'encaustique et de panettone à l'orange confite. Une note anisée. Poivre gris

Bouche : Une matière onctueuse, dense, animée d'une trame empyreumatique stimulante, entre schistes et poivres. Un élan mentholé rafraîchissant sur la finale. Enorme persistance

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras poêlé aux figues fraîches rôties, tarte fine aux fruits jaunes ou à la rhubarbe, tatin de mangue



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 : 2017

Type : Vin blanc liquoreux (SR : 100 gr)

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique