

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2022



Nous avons eu la chance de participer, voici quelques années déjà, à une série de dégustations des plus beaux flacons corses, à l'initiative d'une des sommelières incontournables sur l'île, Vanessa Maloyer. Nous avons alors complètement « craqué » pour ce prodigieux Patrimonio Blanc, qui semblait littéralement porter en lui l'âme du Nord de la Corse, entre soleil rayonnant, fruité ample et expressif, parfums de maquis, épices et fraîcheur saline. Le tout avec un naturel, une précision et un sens de l'équilibre absolument remarquable. Millésime après millésime, le charme continue d'opérer, pour notre plus grand bonheur.

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires, parcourus de quelques veines de schistes, occupant les pentes douces du lieu-dit Campo Gallo. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants prodigué par Stéphane, le mari de Muriel, en suivant scrupuleusement les règles de la biodynamie, pour une meilleure imprégnation dans leur environnement. Ici, on a fait le choix du retour à une taille traditionnelle, la taille en Gobelet, pratiquée jadis en Corse avant que la mécanisation n'envahisse le vignoble. Une taille qui favorise l'aération des baies : c'est un plus indéniable pour qu'elles restent saines et conservent une bonne fraîcheur, dans cette plaine où les températures peuvent grimper très haut au cœur de l'été.

Du côté des vinifications et des élevages, Muriel, admiratrice des grandes expressions de riesling, s'inspire pour ce vermentinu de ce qui se fait en Alsace, chez son ami Jean Boxler en particulier. Elle pratique tout d'abord un pressurage très long, tout en douceur, afin de préserver au maximum l'acidité des premiers jus de presse et de ne pas avoir à débourber. Après des fermentations en cuves inox, elle privilégie pour l'élevage de grands foudres ovoïdes du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. Là encore, ce qui prime, c'est bien la recherche de pureté et la préservation de la fraîcheur. Une démarche que ce Patrimonio 2022, à la fois sensuel, juteux et tonique, incarne dans un équilibre souverain.

Dès le premier nez, il séduit par sa puissance d'évocation, dans un registre lumineux et friand, aux contours voluptueux. On pense à la pêche blanche, la poire et la pomme Reinette bien mûres complétées d'une touche de melon. Viennent ensuite la noisette et le pignon de pin, une touche biscuitée évoquant une tuile aux amandes, ainsi qu'une douce note de calisson d'Aix. Progressivement, des parfums d'herbes séchées et d'épices nous rappellent le maquis, autour de l'immortelle, de notes de carvi ou de fenugrec, de myrte et d'aiguille de pin. Au fil de l'aération, un vent de fraîcheur se met à souffler sur ce concentré de charme, apportant une fine note iodée évoquant les embruns ainsi que des parfums de citron confit et de pamplemousse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : avec son toucher soyeux mais dynamique, le vin déploie un volume de fruits considérable. Les saveurs franches de fruits blancs estivaux s'accompagnent maintenant de stimulantes notes d'agrumes. On a le sentiment que quelques grains de citron de caviar viennent régulièrement éclater sur la langue pour le plus grand plaisir de nos papilles. On balance entre le charme lascif et nourrissant d'une confiture d'abricots et l'énergie acidulée du citron vert. On aime cette superbe acidité qui étire considérablement le jus et le fait scintiller sur le palais. La finale, droite, excitante, est traversée par un puissant et énergique courant épicé, autour du piment d'Espelette, de la menthe poivrée et de la verveine. C'est succulent, et furieusement vivant !

Jeune, vous vous régalez sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Après 3 ans de cave, ce Patrimonio brillera sur une cassolette de moules et fruits de mer, un dos de cabillaud rôti accompagné de légumes provençaux, des rougets servis avec un tian de légumes. Un régal...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : lumineux et friand : pêche blanche, poire, pomme Reinette, melon, noisette, pignon de pin, tuile aux amandes, calisson d'Aix, immortelle, carvi, fenugrec, myrte, aiguille de pin, embruns, citron confit, pamplemousse.

Bouche : toucher soyeux mais dynamique, volume de fruits considérable, fruits blancs estivaux, notes d'agrumes (citron de caviar et vert), confiture d'abricots, superbe acidité qui étirant le jus. Finale droite, excitante, épicée (piment d'Espelette, verveine).

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Après 3 ans de cave, sur une cassolette de moules et fruits de mer, un dos de cabillaud rôti accompagné de légumes provençaux, des rougets servis avec un tian de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et biodynamique