Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2019 - blanc



Nous avons eu la chance de participer, l'été dernier, à une série de dégustations de vins corses, du côté de Bonifacio, à l'initiative d'une des sommelières incontournables sur l'île, Vanessa Maloyer. Nous avions alors complètement « craqué » pour ce prodigieux Patrimonio Blanc, qui semblait littéralement porter en lui l'âme du Nord de la Corse, entre soleil rayonnant, parfums de maquis et fraîcheur iodée. Le tout avec une subtilité et une vibration admirables de bout en bout.

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires, sur des pentes douces non loin de la montagne de Sant'Angelo. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants effectué par Stéphane, le mari de Muriel, en suivant scrupuleusement les règles de la bio-dynamie, 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. A la cave, après une fermentation totalement naturelle, Muriel fait le choix d'un élevage d'un an qui combine à parts égales cuves inox et foudres Stockinger.

Dès le premier nez, ce Patrimonio se distingue par son extraordinaire pureté aromatique et la fraîcheur qui s'en dégage. On se régale de notes franches de pulpe de poire, de pêche blanche juste cueillie, mâtinées d'une nuance sensuelle évoquant un miel de genêt et de thym. La sensation de fraîcheur s'installe durablement, d'abord sur des notes de menthe, de fenouil sauvage, d'eucalyptus et de lavande, puis sur une dimension maritime et iodée. On visualise alors des étoiles de mer, des palourdes, des casiers pleins de petites crevettes grises juste sorties de l'eau… Une touche d'agrumes finit de souligner l'énergie interne du vin. On est fasciné par tant d'éclat : c'est lumineux !

La bouche confirme avec classe et subtilité nos impressions : l'énergie communicative du vin est désormais portées par des saveurs de citron yuzu, de mandarine et de kumquat. La maturité gourmande du fruit ne se dément pas, et nous régale de saveurs de poire et de pêche. Il y a là un équilibre parfait entre volume et finesse, entre gras et fins amers.

Ce Patrimonio 2019, magistralement réussi, vous régalera sur des rougets accompagnés d'un tian de légumes, ou une daurade au four. A moins que vous n'optiez pour un repas plus frais, autour d'un carpaccio ou d'un

ceviche de loup... Indispensable !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Subtil, frais et complexe : pulpe de poire, de pêche blanche juste cueillie, miel de genêt et de thym. Menthe, fenouil sauvage, eucalyptus et lavande. Une dimension iodée évoquant étoiles de mer, palourdes ou crevettes grises. Citron.

Bouche : De l'énergie et de la fraîcheur portées par des saveurs de citron yuzu, de mandarine et de kumquat. La maturité gourmande du fruit nous régale sur la poire et la pêche. Equilibre parfait entre volume et finesse, gras et fins amers.

Accords mets-vins : Des rougets accompagnés d'un tian de légumes, ou une daurade au four. A moins que vous n'optiez pour un repas plus frais, autour d'un carpaccio ou d'un ceviche de loup.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique