Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2017 - blanc



Difficile de s'installer près du Cap Corse sans céder à la tentation de livrer son interprétation d'un grand classique de la région, véritable tradition ancestrale : le muscat passerillé et vinifié en Vin Doux Naturel. La version que nous en livre Muriel Giudicelli, sur ce magnifique millésime 2017, nous séduit par sa gourmandise aromatique bien sûr, mais surtout par sa légèreté et sa vivacité en bouche, qui rendent sa sucrosité particulièrement digeste et enjouée.

Après avoir été récolté en légère sur-maturité, courant septembre, le raisin, issu de vignes plantées sur des sols à dominante schisteuse, est d'abord passerillé sur claies pendant quelques jours avant d'être délicatement pressé. Après le mutage, il est ensuite élevé en grands fûts, sans bois neuf.

Muriel signe ici un des plus brillants, subtils et inspirés Muscats du Cap Corse que nous ayons goûtés depuis longtemps. Son aromatique certes jaillissante et presque régressive, tant elle nous plonge dans un univers de gourmandise « coupable », n'est jamais stéréotypée mais complexe et versatile. On passe allégrement de la fleur d'oranger aux berlingots aux agrumes, de l'eau de rose à la pâte d'abricot, de la baklava au miel à des notes balsamiques évoquant la forêt de pin, des herbes aromatiques séchées à l'orange confite, du jasmin à la figue rôtie… Quelle joyeuse farandole ! Quel régal !

Le plaisir se renforce encore en bouche : la liqueur se montre particulièrement tonique et enlevée. La sucrosité est parfaitement équilibrée par une vivacité de tous les instants qui semble faire chanter le fruit et le sol. Ici, point de lourdeur, mais juste une caresse suave et délicate et beaucoup de joie ! La joie d'une expression naturelle et pure du raisin, des vents marins et des schistes. La finale, animée d'une jolie percussion saline, nous embarque pendant de longues secondes…

Voici le compagnon idéal d'un apéritif agrémenté de toast au foie gras ou, en fin de repas, d'un brocciu au miel…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Gourmand et versatile : fleur d'oranger, berlingots aux agrumes, eau de rose, pâte d'abricot, baklava au miel, notes balsamiques évoquant la forêt de pin, herbes aromatiques séchées, orange confite, jasmin, figue rôtie

Bouche : La liqueur se montre ici particulièrement tonique et enlevée. La sucrosité est parfaitement équilibrée par une vivacité de tous les instants qui semble faire chanter le fruit et le sol. Finale animée d'une belle percussion saline

Accords mets-vins : Pour un apéritif agrémenté de toast au foie gras ou, en fin de repas, d'un brocciu au miel

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et bio-dynamique