Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2020 - blanc



Nous avons eu la chance de participer, durant l'été 2020, à une série de dégustations de vins corses, du côté de Bonifacio, à l'initiative d'une des sommelières alors 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, fruité crémeux, parfums de maquis et fraîcheur saline. Le tout avec un naturel et un sens de l'équilibre absolument remarquable.

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 prodigué 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.

Après un millésime 2019 marqué par des quantités récoltées extrêmement réduites, le millésime 2020 a redonné le sourire à Muriel et Stéphane. Au-delà de rendements plutôt généreux, les maturités finalement assez tardives ont donné des raisins juteux, dotés d'équilibres absolument remarquables : pas trop d'alcool potentiel, de belles acidités et une concentration aromatique peu commune. 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 séduit par sa puissance d'évocation, dans un registre lumineux et résolument sensuel, presque lascif. On se régale de notes d'amande et de pignon, de fleurs blanches, de violette et de bougainvilliers, d'anis, de miel de lavande et de calisson d'Aix. Le fruit resplendit d'une belle maturité, autour d'évocations de coulis de poire, de pêche blanche et d'anone. Au fil de l'aération, la pomme Reinette rejoint cette joyeuse farandole ! Puis la sensation de fraîcheur s'installe durablement, d'abord sur des nuances de menthe, de fenouil sauvage et d'eucalyptus, puis sur une touche d'agrumes entre mandarine et citron givré. L'équilibre est magnifique.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : avec son toucher caressant et soyeux, le vin déploie des saveurs franches de gelée de fruits blancs,

de pâte de fruit aux agrumes, entre citron vert, pamplemousse et clémentine, de poire compotée. La finale aux accents de fruits blancs finement caramélisés et d'agrumes confits se pare d'une dimension empyreumatique et poivrée très stimulante. C'est tout simplement délicieux.

Idéal sur une cassolette gratinée de moules et fruits de mer, une brandade de morue ou un parmentier au cabillaud. A moins que vous n'optiez pour une daurade au four accompagnée d'un tian de légumes.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Sensuel et complexe : amande et pignon, fleurs blanches, violette et bougainvilliers, anis, miel de lavande, calisson d'Aix. Coulis de poire, pêche blanche et anone, pomme Reinette, menthe, fenouil sauvage et eucalyptus, mandarine, citron givrée.

Bouche : Un toucher caressant et soyeux, sur des saveurs franches de gelée de fruits blancs, de pâte de fruit aux agrumes, entre citron vert, pamplemousse et clémentine, de poire compotée. Finale mêlant agrumes confits et empyreumatisme poivré

Accords mets-vins : une cassolette gratinée de moules et autres fruits de mer, une brandade de morue ou un parmentier au cabillaud. A moins que vous n'optiez pour une daurade a four accompagnée d'un tian de légumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique