Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2020 - blanc



Une pure merveille de fraîcheur iodée et d'énergie épicée : l'omniprésence du sol et l'éclat prodigieux du fruit juste cueilli font totalement oublier les sucres résiduels, qui se révèlent d'une grande légèreté. La réussite impressionne !

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 puis vinifié en Vin Doux Naturel. La version que nous en livre Muriel Giudicelli, sur ce millésime 2020 à l'énergie communicative, nous enchante par la sensation de fraîcheur qu'elle libère tout en assumant parfaitement sa richesse aromatique gourmande et voluptueuse.

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 un des plus brillants et subtils Muscats du Cap Corse du millésime, empreint d'une fraîcheur marine et d'une énergie épicée qui le rendent aérien et tonique. Le nez s'ouvre sur une dimension iodée d'embruns et de coquillages, complétée d'une touche plus fumée, évoquant presque quelques grands terroirs insulaires volcaniques, comme Santorin : la cendre froide n'est pas loin. Cette expression minérale laisse ensuite la place à des notes florales lascives, autour de l'eau de rose, de la lavande, du bougainvilliers, complétées d'une touche balsamique évoquant résine et pin parasol.

Au nez mais surtout en bouche, le fruit est traversé d'une énergie épicée qui porte le vin en avant et électrise nos papilles : aux saveurs suaves de gelée d'abricot et de mirabelle, de pêche de vigne, de goyave et d'orange confite répondent les évocations toniques d'anis vert, de bâton de réglisse, de poivre blanc, de baie de genièvre, de cardamome ou de gingembre. Une dimension résolument tonique qui donne aux sucres résiduels un aspect particulièrement léger et entraînant. Sur la finale, l'imbrication du fruit et du sol est juste parfaite. La persistance de bouche impressionne.

Loin de se cantonner au foie gras, ce magnifique Muscat du Cap Corse devrait vous régaler pour accompagner un saumon gravlax ou des

harengs marinés au curry. On imagine aussi fort bien de transposer la tradition bordelaise « huîtres-crépinettes » à des produits de la Méditerranée : que diriez-vous d’associer huîtres de Bouzigues et petites chipolatas grillées ?...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel et frais : une note iodée d'embruns et coquillages, cendre froide, eau de rose, lavande, bougainvilliers, résine et pin parasol. Gelée d'abricot, mirabelle, agrumes confits. Baie de genièvre, une touche anisée.

Bouche : Superbe équilibre tonique : aux saveurs suaves de gelée d'abricot et de mirabelle, de pêche de vigne, de goyave et d'orange confite répondent les notes d'anis vert, de bâton de réglisse, de poivre blanc, de baie de genièvre, de cardamome ou de gingembre

Accords mets-vins : Pour un apéritif agrémenté de toast au foie gras ou, en fin de repas, d'un brocciu au miel. Saumon gravlax ou des harengs marinés au curry. Pour un accord plus audacieux : huîtres de Bouzigues et petites chipolatas grillées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

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