

Clos Nicrosi - Muscatellu (Vin doux naturel) - 2018 - blanc



Voici probablement l'un des vins les plus emblématiques du Cap Corse, le fameux vin doux naturel obtenu par passerillage de muscats à petits grains. Les amateurs le savent, la tradition des vins doux naturels, mutés en cours de fermentation pour conserver les sucres, ne date pas d'hier en Méditerranée. Le procédé de mutage, consistant à stopper la fermentation du vin par ajout d'une eau-de-vie fut mis au point du côté de Montpellier par le célèbre médecin-chimiste Arnaud de Villeneuve, dès le Moyen-Age !

Le Clos Nicrosi est aujourd'hui l'un des rares domaines corses à perpétuer cette tradition, avec une maîtrise et une précision inégalée sur l'île. Les vignes de Muscat, d'une vingtaine d'années, sont plantées sur des sols de schistes dégradés. La maîtrise des rendements est un impératif (pas plus de 20 hl/hectare), pour que les raisins soient déjà suffisamment concentrés sur pied. Vient ensuite le temps des vendanges, manuelles, où l'on récolte courant septembre les grappes les plus mûres.

Le raisin est ensuite exposé au soleil, sur claies, pendant une à deux semaines. C'est ainsi qu'il passerille : il sèche partiellement, une bonne quantité de son eau s'évaporant par la membrane de la baie. Le raisin ainsi obtenu est ensuite pressé puis mis en fermentation. Une fois le mutage effectué, les Luigi font le choix d'élever le vin en cuve inox, afin de conserver fraîcheur et acidité qui vont donner son très bel équilibre à ce Muscatellu.

Le résultat est éclatant d'arômes et de sophistication, tout en restant frais et très digeste. Le bouquet nous emporte dans un tourbillon d'arômes, entre rose, confiture de raisin, sirop de pêche, abricot, gelée de coing, ananas et mangue, mais aussi les agrumes confits, autour de l'orange et du pamplemousse, la poudre d'amande, le panettone aux fruits confits et des touches subtiles de miel, d'eucalyptus et d'herbes du maquis.

La bouche, suave et enveloppante, nous propose de littéralement croquer dans le raisin bien mûr. Nous admirons l'équilibre des sucres qui ne nuisent en rien à la sensation d'énergie et de fraîcheur qui se dégage du vin, jusqu'à la finale, tonique et très longue, prolongée par une touche mentholée. Ce vin emblématique est un pur régal, en apéritif bien sûr, mais aussi pour accompagner un foie gras, un brocciu frais au miel ou une tarte aux fruits jaunes.

Un pur régal.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Muscatellu (Vin doux naturel) - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or orangé

Nez : Très gourmand : gelée de raisin, mangue, sirop de pêche, abricot, litchi, cédrat, citron confit, pamplemousse mais aussi la poudre d'amande, le panettone et des touches subtiles de miel, d'eucalyptus et d'herbes du maquis.

Bouche : Suave et enveloppante, elle reste étonnamment légère, affinée par une acidité particulièrement bienvenue. Finale longue et active, sur de fins amers évoquant les écorces d'agrumes. Energique.

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras, brocciu au miel, tarte fine aux fruits jaunes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Raisonnée, principes biologiques