Muriel Giudicelli - Corail Blanc - 2020 - blanc



Curieuse et inventive, Muriel Giudicelli a passé sa vie de vigneronne à explorer de nouvelles voies, à chercher des expressions singulières et toujours sensibles de ces formidables terroirs de Poggio-D'Oletta. Cette cuvée Corail constitue un nouvel exemple particulièrement charmeur et expressif de sa créativité inspirée et inspirante. Elle a choisi d'associer au vermentinu l'autre cépage emblématique du Nord de l'île et du Cap Corse, le muscat à petits grains qu'elle vinifie ici en sec. Un muscat qui compte pour 80% environ de l'assemblage.

Pour ce vin ultra-confidentiel (à peine 2000 bouteilles produites), Muriel fait le choix de récolter le muscat à un stade relativement précoce : elle cherche ici un maximum de fraîcheur à marier avec l'expression saline du vermentinu, et non l'exubérance aromatique du muscat bien mûr. Après une vinification totalement naturelle, sur les levures indigènes, Muriel poursuit l'élevage en demi-muids pendant une dizaine de mois avant la mise en bouteille, sans collage ni filtration, et une dose minimale de soufre.

Le résultat se révèle aujourd'hui à la fois charmeur et plein de grâce, profondément ancré dans ses origines méditerranéennes. Au premier nez, on plonge d'emblée dans un jardin fleuri, lumineux et bucolique : on y croise l'acacia, la violette, les fleurs de bougainvilliers, des haies d'eucalyptus, des rangs de lavande, du mimosa, quelques pins parasols, ou encore des herbes finement anisées, entre cerfeuil et fenouil. Quelques citrons jaunes mûrissent tranquillement sur l'arbre, une note de menthe fraîche nous égaye… Quelle délicatesse ! Quel éclat !

L'équilibre en bouche est superbe : la matière, assez ample en entame, est parcourue d'une acidité juteuse, parfaitement dosée, qui la met en mouvement et apporte une vraie souplesse. On croque dans la poire Conférence, la pomme Granny et l'abricot frais et juteux. Les saveurs de citron vert, de clémentine et de kiwi stimulent les papilles. L'expression du sol s'intensifie au fil de la dégustation : elle structure une finale d'une précision magistrale, aux accents salins et iodés. Résolument méditerranéen, ce Corail nous rappelle, dans son aromatique expressive et son éclat, quelques grands blancs de Santorin…

S'il vous régalera à l'apéritif, la qualité de ses équilibres l'autorise à vous accompagner à table sur des scampi fritti, des beignets de calamar à l'Espagnole, des encornets farcis ou des Saint-Jacques rôties déglacées au pastis. Le loup au fenouil est tout aussi envisageable… Rare et succulent.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Corail Blanc - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Du charme et de l'élégance : l'acacia, la violette, les fleurs de bougainvilliers, des haies d'eucalyptus, des rangs de lavande, du mimosa, quelques pins parasols, des herbes finement anisées, entre cerfeuil et fenouil. Citron jaune, une nuance mentholée

Bouche : Une matière ample parcourue d'une acidité juteuse, qui dynamise et apporte une vraie souplesse. On croque dans la poire Conférence, la pomme Granny et l'abricot frais. Des saveurs stimulantes de citron vert, de kiwi. Finale saline et iodée.

Accords mets-vins : A l'apéritif ou à table sur des scampi fritti, des beignets de calamar à l'Espagnole, des encornets farcis ou des Saint-Jacques rôties déglacées au pastis. Un loup au fenouil.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Muscat à petits grains (80%), vermentinu (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique