Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2021 - blanc



Un bijou de fraîcheur iodée, mentholée et d'énergie épicée : l'omniprésence du sol et l'éclat 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, vinifié en Vin Doux Naturel. La version que nous en livre Muriel Giudicelli, sur ce singulier et fringant millésime 2021 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, d'accents mentholés 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 plus capiteuse autour de la lavande, du bougainvillier, complétées de parfums de menthe et d'une touche balsamique évoquant résine et pin parasol. Des arômes suaves et singuliers de prune marinée, de miel et de mirin japonais vient également titiller les narines.

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 gourmandes et lascives de gelée d'abricot et de mirabelle, de pêche de vigne, de goyave et d'orange confite répondent les évocations plus énergiques d'anis vert, de bâton de réglisse, 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 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Muscat du Cap Corse N°1 - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel et frais : dimension iodée d'embruns et de coquillages, touche fumée, cendre froide, expression minérale, lavande, bougainvillier, touche balsamique (résine et pin parasol), prune marinée, de miel et de mirin japonais.

Bouche : Tonique et suave : gelée d'abricot et de mirabelle, pêche de vigne, goyave, orange confite, anis vert, bâton de réglisse, poivre blanc, baie de genièvre, cardamome, gingembre. Finale avec un superbe équilibre entre fruit et sol.

Accords mets-vins : Pour un apéritif agrémenté de toast au foie gras. 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 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et biodynamique