Muriel Giudicelli - Muscat Vin de France N°3 - 2017 - blanc



Véritable joyau signé Muriel Giudicelli, ce rarissime Muscat liquoreux, récolté en vendange tardive, est un nectar d'anthologie, un concentré de parfums tourbillonnants, un extrait de terroir et d'énergie. Une bouteille indispensable dans toute bonne cave ! Un collector produit à 700 bouteilles seulement.

En 2017, les conditions climatiques ont permis à Muriel de laisser quelques grappes passeriller sur pied. Avec une belle arrière-saison, lumineuse et sans pluie, elle a donc attendu mi-octobre pour récolter ces baies lentement séchées par le soleil de la fin de l'été. Cette évaporation naturelle concentre les parfums, mais les nuits plus fraîches ont également permis aux acidités de ne pas descendre trop rapidement. Une belle promesse d'équilibre !

Au premier coup d'œil, cette Vendange Tardive offre une robe lumineuse et fascinante, aux reflets changeants entre vieil or, topaze et nuances orangées. Le nez déploie une aromatique luxuriante, où l'on croise pêle-mêle la pâte de coing, l'orangette, le raisin de Corinthe et la datte, la confiture d'abricot et de pêche, la marmelade d'orange ou encore le cédrat confit. Autant de fruits qui se parent d'une myriade d'épices, autour du safran, du cumin, d'une pâte de curry et de poivres fins, aux accents frais et énergiques : on pense au Sichuan et au Timut. Le nez se renouvelle sans cesse, toujours aussi jaillissant, toujours aussi sensuel : on croise maintenant la fleur d'oranger et la rose séchée… La composition est fascinante de complexité, d'éclat et d'harmonie.

En bouche, plus qu'un vin, c'est une sorte de concentré de fruits, infusés dans un bain d'épices, qui se déploie avec une assurance souveraine. On retrouve nos agrumes confits, avec leur écorce, mais aussi notre pâte de coing ainsi qu'une mangue rôtie. Le poivre, le ras el-hanout et le safran ne cessent de dynamiser le propos et de mettre en mouvement cette liqueur d'une incroyable richesse. Aussi étonnant que cela puisse paraître, c'est bien la sensation d'énergie et de fraîcheur qui envahit la finale, comme si le raisin venait d'être cueilli !

Un collector absolu que l'on appréciera de siroter à la fin d'un repas, après s'être régalé d'une crème catalane, d'une crêpe Suzette ou d'une tatin de mangue. Bien sûr, le foie gras poêlé est tout aussi recommandé, tout comme le Roquefort… Amoureux des associations plus « hors-piste », nous vous invitons à tenter la pastilla de pigeon !

Simple Vin de France (puisque cette vendange tardive n’est pas mutée comme le veut le cahier des charges de l’appellation Muscat du Cap Corse), ce liquoreux possède « cette fascinante complexité et cette longueur de bouche dignes des plus grands TBA allemands ou Sauternes ». C’est le guide Bettane & Desseauve qui l’affirme : nous approuvons sans réserve !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Muscat Vin de France N°3 - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Orangé à topaze

Nez : Tourbillonnant : pâte de coing, orangette, raisin de Corinthe et datte, confiture d'abricot et de pêche, marmelade d'orange, cédrat confit, safran, cumin, pâte de curry et poivres Sichuan ou Timut, fleur d'oranger, rose séchée

Bouche : Un concentré de fruits infusés dans un bain d'épices : agrumes confits, avec leur écorce, pâte de coing et mangue rôtie. Le poivre, le ras el-hanout et le safran stimulent les papilles, malgré la richesse impressionnante de la liqueur. Finale énergique

Accords mets-vins : A la fin d'un repas, après s'être régalé d'une crème catalane, d'une crêpe Suzette ou d'une tatin de mangue. Bien sûr, le foie gras poêlé est tout aussi recommandé, tout comme le Roquefort… On peut tenter une pastilla au pigeon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et biodynamique