Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2021 - blanc



Nous avons eu la chance de participer, durant l'été 2020, à une série de dégustations de vins corses, du côté de Bonifacio, à l'initiative d'une des sommelières incontournables sur l'île, Vanessa Maloyer. Nous avions alors complètement « craqué » pour ce prodigieux Patrimonio Blanc, qui semblait littéralement porter en lui l'âme du Nord de la Corse, entre soleil rayonnant, fruité ample et expressif, parfums de maquis, épices et fraîcheur saline. Le tout avec un naturel et un sens de l'équilibre absolument remarquable. Millésime après millésime, le charme continue d'opérer, pour notre plus grand bonheur.

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires, occupant des pentes douces non loin de la montagne de Sant'Angelo. Elles bénéficient d'un soin de tous les instants prodigué par Stéphane, le mari de Muriel, en suivant scrupuleusement les règles de la biodynamie, pour une meilleure imprégnation dans leur environnement. Ici, on a fait le choix du retour à une taille traditionnelle, la taille en Gobelet, pratiquée jadis en Corse avant que la mécanisation n'envahisse le vignoble. Une taille qui favorise l'aération des baies : c'est un plus indéniable pour qu'elles restent saines et conservent une bonne fraîcheur, dans cette plaine où les températures peuvent grimper très haut au cœur de l'été.

Du côté des vinifications et des élevages, Muriel, admiratrice des grandes expressions de riesling, s'inspire pour ce vermentinu de ce qui se fait en Alsace. Elle pratique tout d'abord un pressurage très long, tout en douceur, afin de préserver au maximum l'acidité des premiers jus de presse et de ne pas avoir à débourber. Après des fermentations en cuves inox, elle privilégie pour l'élevage de grands foudres Stockinger, complétés de grandes jarres en grès. Là encore, ce qui prime, c'est bien la recherche de pureté et la préservation de la fraîcheur. Une démarche que ce Patrimonio 2021, à la fois fringant, sensuel et habité, incarne dans un équilibre souverain.

Dès le premier nez, il séduit par sa puissance d'évocation, dans un registre lumineux et friand, aux contours voluptueux. On pense au coulis de pêche blanche et de poire, à la pomme bien mûre, à la noisette et au pignon de pin, au calisson d'Aix et à un miel de fleurs blanches, au suc de violette et à un bonbon à l'anis. De délicates évocations de madeleine ou de financier au citron, mais aussi de crème à la noix de coco, ajoutent à la sensation de gourmandise. Au fil de l'aération, un vent de fraîcheur se met à souffler sur ce concentré de charme, apportant une fine note iodée évoquant les embruns ainsi que des parfums de citron vert.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : avec son toucher caressant et soyeux, le vin déploie un volume de fruits considérable. Les saveurs franches de fruits blancs estivaux s'accompagnent maintenant de stimulantes notes d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse, de la carambole ou de l'orange amère. On balance entre le charme lascif et nourrissant d'une confiture d'abricots et l'énergie acidulée de la rhubarbe. On aime cette superbe acidité qui étire considérablement le jus et le fait maintenant scintiller sur les papilles. La finale, excitante, est traversée par un puissant et énergique courant épicé, autour du piment d'Espelette, de la menthe poivrée et de la verveine. C'est succulent, et furieusement vivant !

Jeune, vous vous régalerez sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Après 3 ans de cave, ce Patrimonio brillera sur une cassolette de moules et fruits de mer, un dos de cabillaud rôti accompagné de légumes provençaux, des rougets servis avec un tian de légumes. Un régal…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Lumineux et friand : coulis de pêche blanche et de poire, pomme mûre, noisette, pignon de pin, calisson d'Aix, miel de fleurs blanches, suc de violette, bonbon à l'anis, madeleine ou de financier au citron, crème à la noix de coco, embruns, citron vert.

Bouche : Toucher caressant et soyeux, saveurs franches de de fruits blancs estivaux et de notes d'agrumes (citron vert, pamplemousse, carambole, orange amère), confiture d'abricots et rhubarbe. Finale sapide, épicée (piment d'Espelette, menthe poivrée, verveine).

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Après 3 ans de cave, sur une cassolette de moules et fruits de mer, un dos de cabillaud rôti accompagné de légumes provençaux, des rougets servis avec un tian de légumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et biodynamique