Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2022 - blanc



Ce joyau rare imaginé par Muriel au mitan des années 2010 est principalement issu d'une vieille vigne de grenache noir… vinifiée en blanc ! En 2022, ce singulier nectar nous plonge dans un océan de charme sensuel et de densité enveloppante : une belle promesse de plénitude.

Cette petite parcelle de grenache noir entourée d'arbres et de végétation endémique est traditionnellement conduite en gobelet. Sur cette terre mêlant argiles rouges et granits, la vigne bénéficie ainsi d'un environnement bien ombragé qui permet aux peaux de ne pas trop se colorer. Forts de ce constat, Muriel et Stéphane ont décidé de vinifier ces raisins en « blanc de noirs » pour une expérience gustative et sensorielle particulièrement enthousiasmante.

Assemblé avec un peu de sciaccarellu qui apporte sa finesse aromatique aux accents floraux et sa tension acidulée, complété de l'incontournable vermentinu (à hauteur de 20% environ), ce grenache a donné un jus résolument charmeur.

Le nez nous plonge immédiatement dans une atmosphère chaude et lumineuse, de douceur estivale et de couleurs chatoyantes. Les notes de confiture d'abricots et de pêches jaunes, de figues, de raisins blonds et de dattes séchées, se mêlent à des épices douces, autour de la cannelle et du curcuma. On a maintenant envie de s'alanguir au milieu des fleurs des champs séchées et des fenaisons, sur un tapis de blé mûr. Une touche plus tonique de zeste d'orange et de pomelo s'élève ensuite du verre.

On aime, en bouche, la matière souple et la rondeur de texture. Les saveurs gourmandes, caressantes de pêche, de mangue, d'ananas et de coulis d'abricot inondent progressivement le palais. Des parfums de miel, de nougat de Montélimar et de lait d'amande ajoutent encore à cette irrésistible sensation de douceur. La finale particulièrement savoureuse ne manque pas d'énergie acidulée, rappelant le zeste d'orange et le pomelo. Sereinement, elle nous conduit vers une forme de plénitude, que l'on ne quitterait pour rien au monde.

Un vin singulier et terriblement attachant, un vin de plaisir et de douceur, qui vous régalera d'ici trois ans sur une traditionnelle poule au riz, une blanquette de veau ou encore des raviolis à la ricotta et aux champignons servis dans une sauce crémeuse. Côté mer, optez pour la sensualité d'un risotto aux noix de Saint-Jacques et safran.

Attention : c'est une rareté, pratiquement introuvable...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Nez : Lumineux et estival : confiture d’abricots et de pêches jaunes, figues, raisins blonds, dattes séchées, épices douces (cannelle, curcuma), fleurs des champs séchées et des fenaisons, blé mûr, zeste d’orange et de pomelo.

Bouche : Souple, rondeur de texture : saveurs gourmandes, caressantes (pêche, mangue, ananas, coulis d’abricot), parfums de miel, nougat de Montélimar, lait d’amande. Finale particulièrement savoureuse pleine d’énergie acidulée, zeste d'orange et de pomelo.

Accords mets-vins : D’ici trois ans sur une traditionnelle poule au riz, une blanquette de veau ou encore des raviolis à la ricotta et aux champignons servis dans une sauce crémeuse. Côté mer, optez pour la sensualité d’un risotto aux noix de Saint-Jacques et safran.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2024 jusqu'en 2032 au moins

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Grenache noir (70%), sciaccarellu (10%), vermentinu (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique