Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2021 - 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 ! Un nectar singulier, au charme sensuel, gorgé de saveurs de fruits à noyau, de marmelade d'agrumes et d'évocations de marinades aux épices, mais toujours frais et tendu, sur un millésime 2021 aux faibles rendements et pratiquement introuvable.

Cette petite parcelle 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.

Assemblée 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, très expressif, s'ouvre sur l'orange sanguine, la gelée de coing et les fruits à noyau bien mûrs, autour de l'abricot et de la pêche jaune. Une note de quatre-quarts ou de financier parfumé à la fleur d'oranger couplée à une nuance de vanille vient caresser nos sens, avant de laisser entrevoir une dimension bien plus tonique, rafraîchissante, autour du citron jaune, du pamplemousse, du melon d'eau, de la rhubarbe et de fleurs mouillées par la rosée printanière. On pense aussi au nénuphar et à quelques fleurs d'eau. Une touche miellée plane maintenant au-dessus du verre, et nous ramène vers la douceur.

On aime en bouche la matière souple, à la fois ample mais toujours en mouvement, déployant d'irrésistibles saveurs de fruits jaunes, de pulpe d'orange, de prune marinée ou de rhubarbe confite. Autant de fruits relevés d'une dimension épicée plus chaude mais très stimulante, entre safran, graine de moutarde, baie de genièvre, poivre Sichuan ou coriandre. Une touche racinaire se mêle à un élan frais et finement mentholé. Tandis que la finale, tendue et saline, s'allonge sur une touche de cardamome et de fins amers évoquant le kumquat.

Un nectar dynamique, complexe et fringant, qui méritera de séjourner au moins deux ans en cave avant d'accompagner des supions et poulpes à la

plancha relevés d’un peu de piment d’Espelette, une paella aux fruits de mer ou un loup au fenouil et pastis. On pourra aussi jouer une carte plus exotique, avec un sauté de crabe au gingembre ou des vermicelles à la singapourienne.

Attention : collector, pratiquement introuvable…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Nez : Orange sanguine, gelée de coing, fruits à noyau (abricot, pêche jaune), quatre-quarts ou financier à la fleur d'oranger et à la vanille, citron jaune, pamplemousse, melon d'eau, rhubarbe, fleurs mouillées, nénuphar, fleurs d'eau, touche miellée.

Bouche : Souple, ample : fruits jaunes, pulpe d'orange, prune marinée, rhubarbe confite, dimension épicée (safran, graine de moutarde, baie de genièvre, poivre Sichuan, coriandre), touche racinaire, mentholée. Finale tendue et saline, entre cardamome et kumquat.

Accords mets-vins : Après deux ans en cave, avec des supions et poulpes à la plancha au piment d'Espelette, une paella aux fruits de mer ou un loup au fenouil et pastis, avec un sauté de crabe au gingembre ou des vermicelles à la singapourienne.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2024 jusqu'en 2032

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Cépage : grenache noir, sciaccarellu