

Clos Nicrosi - Impassitu (50 cl) - 2020 - blanc

50 cl



Nous l'avions découvert l'année dernière, lors de notre visite du domaine au printemps. Marine et Sébastien avaient eu la belle idée de nous faire goûter à un splendide Impassitu 2017, pour clôturer en beauté une superbe dégustation. Un fascinant muscat passerillé, véritable concentré de fruit et de sol, vieilli 3 années en dame-jeanne.

Ils récidivent aujourd'hui avec cet Impassitu 2020 de toute beauté ! Sur ce millésime solaire et précoce, les conditions climatiques de la fin d'été, ensoleillée et sèche, ont permis d'aller chercher des maturités très avancées. Marine et Stéphane utilisent uniquement des raisins passerillés d'abord sur pied puis sur claie, pour un rendement final infime d'à peine 3 hectolitres à l'hectare : ces baies séchées au soleil sont de véritables concentrés de parfums. Ce Muscat naturellement liquoreux a ensuite passé 3 ans en dame-jeanne, dans la pénombre des caves du Domaine. Un temps long qu'il a mis à profit pour polir une matière à la concentration phénoménale.

Il rayonne aujourd'hui d'un éclat exceptionnel et d'une intensité aromatique hors-norme. Des vagues de fruits confits jaillissent du verre : on pense à une confiture de raisins, à une gelée de coing, à la mangue rôtie, aux pâtes de fruits à l'abricot ou à la pêche mais aussi à une succulente orangette. Des notes suaves de miel, d'eau de fleur d'oranger, d'essence de jasmin et de violette, d'encaustique et de panettone aux agrumes confits ajoutent à la gourmandise du propos. Le fruit de la passion joue des coudes, tout comme les épices aux accents poivrés. Une nuance anisée vient rafraîchir l'atmosphère.

La sensation de puissance en bouche est exceptionnelle : ce muscat passerillé déploie une matière onctueuse mais jamais lourde. La trame empyreumatique et épicée que la vigne est allée chercher dans les sols de schistes, stimule les papilles et enflamme littéralement la finale. Puis on finit sur un rafraîchissant élan mentholé et presque réglissé. Quelle énergie ! Quelle longueur !

Ce bijou ultra-confidentiel vous réglera pour accompagner foie gras, fromages persillés et bien sûr des desserts aux fruits : on pense à une tarte à la rhubarbe ou une tatin de mangue.

Quantité limitée à 3 bouteilles (50 cl) par client.

Clos Nicrosi - Impassitu (50 cl) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets cuivrés, brillante

Nez : Complexe, gourmand : confiture de raisins, gelée de coing, mangue rôtie, pâtes de fruits à l'abricot ou à la pêche, orangette, panettone aux agrumes confits, fruit de la passion, épices aux accents poivrés, nuance anisée.

Bouche : Sensation de puissance exceptionnelle, matière onctueuse mais jamais lourde, trame empyreumatique et épicée stimule les papilles et enflamme littéralement la finale. Rafraîchissant élan mentholé et presque réglissé en finale.

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras poêlé aux figues fraîches rôties, tarte fine aux fruits jaunes ou à la rhubarbe, tatin de mangue.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2043 au moins

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique