Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2023 - blanc



Nous avons eu la chance de participer, voici quelques années déjà, à une série de dégustations des plus beaux flacons corses, 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, une précision 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 assez pauvres, parcourus en profondeur de veines de schistes, occupant les pentes douces du lieu-dit Campo Gallo. 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, une taille basse en Gobelet, pratiquée jadis en Corse avant que la mécanisation n'envahisse le vignoble. Une conduite de la vigne qui favorise l'ombrage et l'aération des baies : c'est un plus indéniable pour qu'elles restent saines et conservent de la fraîcheur, dans cette plaine où les températures peuvent grimper parfois très haut au cœur de l'été.

Du côté des vinifications et des élevages, Muriel, admiratrice des grandes expressions de riesling, ce lointain cousin septentrional du vermentinu, s'inspire de ce qui se fait en Alsace, chez son ami Jean Boxler en particulier. Elle pratique tout d'abord un pressurage en grappes entières, très long et tout en douceur, afin de préserver au maximum l'acidité des premiers jus de presse et de ne pratiqement pas avoir à débourber. Après des fermentations en cuves inox, elle privilégie pour l'élevage de grands foudres ovoïdes du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. Là encore, ce qui prime, c'est bien la recherche de pureté et la préservation de la fraîcheur.

Le nez est évocateur, charmeur, et dévoile déjà quelques cordes à son arc malgré sa jeunesse. Il s'ouvre sur des notes de fleurs blanches délicates, de muguet et de tulipe qui dessinent déjà les contours d'un univers fin et délicat. Puis viennent nuances anisées et des zestes de bergamote et de yuzu, éclatants, qui embaument le verre et ouvrent l'appétit. Après quelques minutes d'aération, le bouquet évolue vers des arômes plus mûrs et particulièrement gourmands de mirabelle rôtie dans du thym, de

meringue tiède à la sortie du four, de pêche blanche juteuse et de noisette à peine torréfiée. Un monde méridional et raffiné, où le vermentinu se pare d'un voile floral, ensoleillé, subtilement mûri par la lumière corse.

Toute la douceur insulaire s'invite dans le verre. L'attaque est ample, mais sans excès : l'élevage en foudre Stockinger apporte du volume sans lourdeur : la texture finement soyeuse sert à la perfection une maturité de fruit éclatante. Poire Williams juteuse, pamplemousse rose et abricot gorgé de soleil dansent en harmonie, portés par une acidité excitante, autour des agrumes, qui structure et allonge la bouche.

À cette trame fruitée s'ajoutent des notes d'herbes coupées et de maquis, qui évoquent presque la myrte, cet alcool emblématique de l'île. L'empreinte minérale s'impose en filigrane, donnant le tempo d'une finale singulière qui laisse sur la langue une sensation de Jambu, cette plante légèrement anesthésiante, pour une impression tactile aussi rare que persistante.

On l'appréciera sur un beau steak d'espadon rôti au four, à la chair fondante, déposé sur un lit de fenouil confit et relevé par quelques zestes d'agrumes. Une touche de baie rose concassée viendra parfaire l'ensemble. Après cinq ans de cave, ce Patrimonio appellera une recette plus généreuse : un risotto de coco de Paimpol parfumé au fromage de chèvre frais ou à la brocciu pour rester dans l'esprit insulaire, parsemé d'une fine brunoise de chorizo pour un accord légèrement épicé.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Patrimonio Blanc - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : lumineux et friand : pêche blanche, poire, pomme Reinette, fleurs blanches, muguet, tulipe, noisette, pignon de pin, tuile aux amandes, mirabelle rôtie au thym, meringue, fenugrec, myrte, aiguille de pin, embruns, zeste de bergamote, yuzu

Bouche : toucher soyeux mais dynamique, volume de fruits considérable, poire Williams, citron vert, confiture d'abricots, superbe acidité qui étirant le jus. Finale droite, excitante, épicée (piment d'Espelette, verveine).

Accords mets-vins : un steak d'espadon rôti au four, à la chair fondante, déposé sur un lit de fenouil confit et relevé par quelques zestes d'agrumes, plus tard, un risotto de coco de Paimpol parfumé au fromage de chèvre frais et au chorizo

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Patrimonio

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et biodynamique