Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2023 - 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 2023, ce singulier nectar nous plonge dans un océan de charme sensuel et de densité enveloppante qu'une trame saline vient étirer avec justesse et précision : 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, tactire en bouche et furieusement gourmande.

On est séduit d'emblée par le caractère sauvage et généreux du nez. Mûr, précis et d'une rondeur charmeuse, il exhale des parfums gourmands de fruits à noyaux comme la pêche jaune, la nectarine, la pâte d'abricot et le coulis de mirabelle. Des senteurs plus toniques de pamplemousse rose, de citron confit et d'orange amère, complétées de groseille ou de canneberge, viennent dynamiser le bouquet et lui donne des accents presque orientaux, soulignés de touches de cannelle et de curcuma. Des nuances subtiles de gentiane, de tilleul, de robinier, de frêne à fleur et de chèvrefeuille viennent rafraichir un ensemble profond et harmonieux twisté d'arômes miellés sensuels et subtilement pâtissiers qui se fondent dans un élevage très fin aux accents bourguignons. Enchanteur !

En bouche, la matière ample et vibrante laisse une impression presque tannique au palais, et délivre un bouquet gourmand où se mêlent de petits fruits rouges acidulés qui viennent en parfait contrepoint de la volupté tactile des fruits à noyau, en coulis ou en confiture. de coulis d'abricot, de pêches jaunes compotées, de nectarine et de confiture de mirabelle. D'abord assez rond, le jus est étiré par l'énergie vivifiante des agrumes entre pomelo et kumquat, traversée par une trame aux amers mûrs qui donne de l'allonge à l'ensemble. Des arômes épicés rappelant le poivre de Timut, la cannelle et la cardamome donnent du relief aux saveurs de miel blond et de tùrron andalou. L'équilibre entre douceur et

dynamisme est remarquable. Jusqu’à cette longue finale aux amers nobles et finement mentholés.

Un vin singulier et complexe, un vin de plaisir et de réconfort, 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, ou un beau bar de ligne au fenouil, oignons et citrons confits.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Muriel Giudicelli - Blanc de Noirs - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, très discret reflet ambré

Nez : Orange sanguine, gelée de coing, fruits à noyau (abricot, pêche jaune), groseille et canneberge, citron jaune, pamplemousse, orange amère, rhubarbe, chèvrefeuille, robinier, touche miellée, curcuma, cannelle

Bouche : Souple, ample : fruits jaunes, pulpe d'orange, prune marinée, rhubarbe confite, dimension épicée (safran, graine de moutarde, baie de genièvre, poivre Timut, coriandre), turron, note 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. Côté terre, une traditionnelle poule au riz, une blanquette de veau, des raviolis ricotta et champignons

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2026 jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : grenache noir, sciaccarellu, vermentinu