# Muriel Giudicelli - Luna Nera - 2023 - blanc




Dernier-né dans la superbe collection des blancs signés Muriel Giudicelli, cette « Luna Nera » s'inscrit déjà parmi les blancs de Corse les plus complexes et profonds : pure et lumineuse comme une lune éclairant une belle nuit d'été, cette nouvelle cuvée parcellaire nous enchante par sa délicatesse, sa mâche gourmande et son empreinte minérale vibrante.

Muriel a choisi d'assembler ici une jeune vigne de l'emblématique mais rare genovese avec une sélection de vermentinu (à hauteur de 70%). Les vignes de genovese sont plantées sur un terroir où les veines de schistes se mêlent aux argilo-calcaires. Très identitaire et expressif, il apporte au vin une dimension florale et miellée, mais aussi cette énergie rappelant l'écorce d'agrumes typique du cépage. Une dimension renforcée par les fins amers et la trame épicée que le fruit tire des sols de schistes.

Après un pressurage lent et délicat en grappes entières, les moûts co-fermentent en jarre de grès, un contenant choisi pour sa neutralité : il respecte parfaitement la pureté aromatique des jus tout en autorisant une micro-oxygénation, à la différence des cuves inox ou béton. En outre, par leur forme, ces jarres permettent à Muriel d'affiner le travail sur les lies pendant la durée de l'élevage, pendant une dizaine de mois.

Le vin s'offre à nous dans un registre à la fois jaillissant ample et très élégant, où se mêlent fleurs blanches, touches anisées, miel fin et pollen, mais aussi les fruits blancs, le noyau de pêche, le pomelo, quelques nuances fumées de pierre frottée et une souffle salin aux accents iodés.

La bouche se montre à la fois riche et fuselée, parcourue d'une trame épicée, aux accents mentholés, qui remet sans cesse en mouvement la matière ample et juteuse du fruit. On aime ici l'équilibre entre fraîcheur acidulée et douceur aux accents miellés, entre chair pulpeuse de la poire ou de la pêche et vibration saline. Un vin qui devrait parfaitement évoluer dans les 5 prochaines années et vous régaler sur des linguine à l'encre de seiche, des rougets grillés à la tapenade ou une langouste grillée, relevée d'un peu de piment d'Espelette et d'un beurre aux herbes. Autre option toute indiquée, une bouillabaisse !

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

**Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Muriel Giudicelli - Luna Nera - 2023 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Dorée intense

**Nez :** Jaillissant, empreint d'une grâce florale et miellée. Pollen, fleurs blanches, miel de maquis, notes anisées, fruits blancs, noyau de pêche, pomelo, quelques nuances fumées de pierre frottée et une souffle salin aux accents iodés.

**Bouche :** riche et fuselée, parcourue d'une trame épicée qui remet sans cesse en mouvement la matière ample et juteuse du fruit. Bel équilibre entre fraîcheur acidulée et douceur miellées, entre chair pulpeuse de la poire ou de la pêche et vibration saline

**Accords mets-vins :** des linguine à l'encre de seiche, des rougets à la provençale ou une langouste grillée, relevée d'un peu de piment d'Espelette et d'un beurre aux herbes. Une bouillabaisse

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération rapide en carafe

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Vermentinu (70%), genovese (30%)

**Culture :** Biologique et biodynamique