Domaine Leccia - Muscat du Cap Corse - 2021

De la pointe du Cap Corse jusqu'au vignoble de Patrimonio, il est une tradition qui a longtemps fait la gloire de la région : le Muscat du Cap Corse, ce Vin doux naturel obtenu par mutage. Tout comme sa tante avant lui, Lissandru perpétue cet héritage culturel à partir de deux parcelles plantées de muscat à petit grain.

Les vignes d'une trentaine d'années s'appuient sur un substrat argilo-calcaire typique du vignoble de Poggio d'Oletta : la première occupe une position de plein coteau, sur un sol pentu et plus caillouteux, tandis que la seconde bénéficie d'un sol un peu plus profond, en bas de pente. Soucieux de contrôler les rendements, afin d'obtenir un raisin bien mûr et concentré, Lissandru pratique une taille courte en cordon de Royat.

Côté vinification, après avoir sélectionné les raisins à leur optimum de maturité, il opte pour une rapide phase de macération pelliculaire pendant 16 à 32 heures, selon les millésimes. Jus de goutte et jus de presse sont ensuite assemblés et débourbés à froid. Toujours précis dans son approche et soucieux de préserver un maximum de fraîcheur, Lissandru opte pour une fermentation, plutôt à basse température, en cuve inox thermo-régulée. Après mutage, le Muscat est ensuite élevé pendant 6 mois supplémentaires, toujours en cuve.

En découvrant ce Muscat 2021, nous avons immédiatement été séduit par la finesse d'interprétation du fruit, du terroir et du millésime dont a su faire preuve Lissandru. Expressif mais jamais exubérant, le vin déploie un bouquet à la fois gourmand et frais, mêlant la mangue, le fruit de la passion et l'ananas à des notes toniques de pamplemousse et de sorbet au citron. Une touche mentholée rafraîchissante et des nuances de fleurs d'oranger précèdent une expression minérale délicate mêlant note fumée et élan salin, presque iodé.

En bouche, on aime la parfaite intégration des sucres : la matière est fluide, portée par des nuances miellées couplées à de stimulants amers aux accents d'écorce d'agrumes. Le mariage de la douceur et de la vivacité est juste parfait et nous laisse une bouche pure et fraîche. On adore !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leccia - Muscat du Cap Corse - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet oranger

Nez : Gourmand et frais, complexe : mangue, fruit de la passion et ananas, des notes toniques de pamplemousse et de sorbet au citron. Une touche mentholée rafraîchissante et des nuances de fleurs d'oranger. Une dimension saline et iodée

Bouche : une parfaite intégration des sucres, une matière fluide, portée par des nuances miellées couplées à de stimulants amers d'écorce d'agrumes. Douceur et vivacité. Une fin de bouche fraîche, purifiante, aux accents chlorophylliens

Accords mets-vins : Apéritif, foie gras poêlé ou en terrines, fromages persillés, desserts aux fruits.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 9°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 115 gr)

Cépage : Muscat petit grain

Culture : Biologique