Clos Nicrosi - Muscatellu Muscat du Cap Corse (50 cl) - 2021

Voici probablement l'un des vins les plus emblématiques du Cap Corse, le fameux vin doux naturel à base de muscats à petits grains passerillés. Les amateurs le savent, la tradition des vins doux naturels, mutés en cours de fermentation pour conserver les sucres, ne date pas d'hier en Méditerrannée. Le procédé de mutage, consistant à stopper la fermentation du vin par ajout d'une eau-de-vie fut mis au point du côté de Montpellier par le célèbre médecin-chimiste Arnaud de Villeneuve, dès le Moyen-Age !

Longtemps, le muscat fit la gloire du vignoble du Cap Corse qui compta jusqu'à 2000 hectares de vignes au 16ème siècle. Les cours italiennes en particulier raffolaient de ce vin doux, qui offrait l'avantage de parfaitement se conserver durant son séjour dans les cales des bateaux.

Le Clos Nicrosi est aujourd'hui l'un des rares domaines de la pointe du Cap Corse à perpétuer cette tradition, avec une maîtrise et une précision inégalée sur l'île. Les vignes de Muscat, âgées en moyenne entre 20 et 30 ans, sont plantées sur des sols de schistes dégradés. La maîtrise des rendements est un impératif (pas plus de 20 hl/hectare), pour que les raisins soient déjà suffisamment concentrés sur pied. Vient ensuite le temps des vendanges, manuelles, où l'on récolte courant septembre les grappes les plus mûres.

Une partie des raisins est ensuite exposée au soleil, sur claies, pendant une à deux semaines. C'est ainsi que le muscat passerille : il sèche partiellement, une bonne quantité de son eau s'évaporant par la membrane de la baie. Le fruit ainsi obtenu, très concentré, est ensuite pressé délicatement puis mis en fermentation. Une fois le mutage effectué, les Luigi font le choix d'élever le vin en cuve inox, afin de conserver fraîcheur et acidité qui vont donner son très bel équilibre à leur Muscatellu.

Le résultat est éclatant d'arômes et de sophistication, tout en restant frais et très digeste. Le bouquet, à la séduction sensuelle, nous emporte dans un tourbillon d'arômes gourmands de rose, de mangue rôtie et d'ananas, de datte et de raisin blond, de pêche flambée et de coulis d'abricot, de melon de Cavaillon et de gingembre confit. Le jus semble habité d'une intense vie intérieure. Il exhale maintenant des notes de bergamote et d'encens, et de puissantes épices évoquant pain d'épices, poudres de curry et poivres asiatiques. Quelle belle complexité !

La bouche impressionne d'emblée par sa densité compacte et sa profondeur. On aime le mariage singulier et réussi des sucres et des amers. On balance ainsi entre les coulis de fruits jaunes à noyau, de

mangue et d’ananas d’un côté, les zestes d’agrumes, pamplemousse et kumquat en tête, mais aussi la cardamome et le poivre vert, de l’autre. L’intensité de la finale impressionne, comme poussée par une énergie qui remonte des profondeurs souterraines.

Bien au-delà d’un apéritif estival, ce Muscatellu vous régalera à table pour accompagner gorgonzola, Stilton ou Bleu des Causses, suivis d’une crêpe Suzette ou d’une tatin de mangue ou d’abricot. Plus iconoclaste, nous vous invitons à tenter une association chaude, comme des andouilles grillées servis avec une crème de gorgonzola. Belle surprise à l’arrivée, croyez-nous…

Un must, emblématique du Cap Corse.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Nicrosi - Muscatellu Muscat du Cap Corse (50 cl) - 2021

Dégustation et accords

Robe : Cuivrée, reflet orangé

Nez : Complexe, gourmand : rose, mangue rôtie et ananas, datte et raisin blond, pêche flambée et coulis d'abricot, melon de Cavaillon et gingembre confit, bergamote, encens, poudres de curry et poivres asiatiques

Bouche : Dense et profonde, mariage réussi des sucres et des amers. On balance entre les coulis de fruits jaunes à noyau, de mangue et d'ananas, les zestes de pamplemousse et kumquat, la cardamome et le poivre vert. Finale intense et énergique

Accords mets-vins : Des andouilles grillées servis avec une crème de gorgonzola. Stilton ou Bleu des Causses, suivis d'une crêpe Suzette ou d'une tatin de mangue ou d'abricot

Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscat du Cap Corse

Millésime : 2021

Type : Vin blanc doux naturel (muté)

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique