



EMMANUEL PIERROT/AGENCE VU POUR « LE MONDE »

La vigne, un enjeu municipal

Le vin est-il un sujet dans la campagne pour les élections municipales des 15 et 22 mars ? Selon notre enquête, la réponse est souvent oui. Surtout dans les villages qui vivent de la vigne, dont certains élus sont même vignerons, mais aussi dans certaines grandes villes très marquées, comme Bordeaux ou Dijon. Logique. Plus de la moitié des quelque 35 000 communes de France ont des vignes sur leurs terres.

Chaque fois, le débat tourne autour de trois questions avec lesquelles les candidats doivent jongler : la santé des habitants – certains s'inquiètent de l'usage des pesticides –, la dimension patrimoniale du vignoble, qui façonne le paysage rural, et le poids économique du secteur, avec beaucoup

d'emplois à la clé, et un œnotourisme en plein essor.

Disons-le, dans ces trois dimensions, que l'on retrouve du reste dans l'entretien que nous ont accordé deux figures de grands crus, Aubert de Villaine et Alexandre de Lur Saluces, c'est la défense du vignoble qui l'emporte largement. Les élections municipales sont l'occasion pour les élus locaux et les vignerons concernés d'afficher le vin avec fierté. Un sentiment qui contraste avec celui des élus nationaux, plus frileux, et qui mettent en avant l'aspect sanitaire.

Les maires du vignoble doivent répondre à une multitude de questions concrètes, qui brouillent les clivages politiques traditionnels. Ils devront veiller, à partir de juillet, à la mise en place d'une zone non traitée entre les vignes et les habitations – sujet qui va monter avec

l'urbanisation grandissante des campagnes. Ils rachètent parfois des parcelles en déshérence et trouvent un vigneron désireux de s'installer pour les entretenir. Ils font la promotion des jus produits sur la commune. Ils organisent la fête viticole locale. Début février, alors que soixante-quatre communes étaient menacées d'exclusion de l'appellation bourgogne, les élus concernés sont venus en aide aux vignerons pour faire arrêter le projet. Avec succès.

Dans ce supplément, vous lirez aussi une enquête sur le vin en Corse, qui renoue avec son identité grâce à ses cépages autochtones, et une sélection de bouteilles produites dans l'île. Soit 45 vins blancs et rouges remarquables. A déguster sur place ou sur le continent... ■

MICHEL GUERRIN
ET OPHÉLIE NEIMAN

VINS CORSES

UN RETOUR AUX SOURCES SALUTAIRE

PAGE 5

NOTRE SÉLECTION DE VINS DE L'ÎLE

PAGE 6

ENTRETIEN AVEC AUBERT DE VILLAIN ET ALEXANDRE DE LUR SALUCES

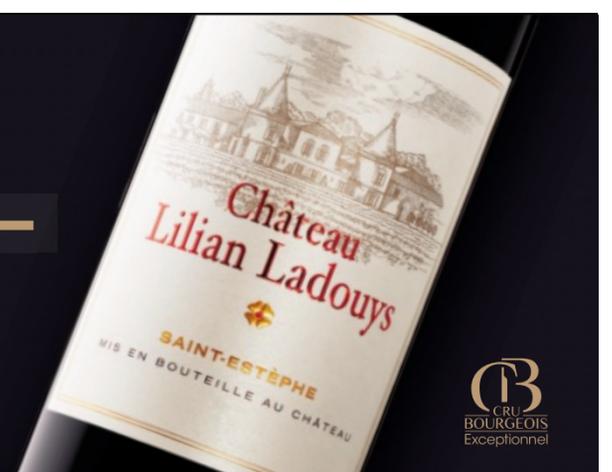
A la tête de grands crus, les deux vignerons bataillent contre la diabolisation du vin

PAGE 7

EXCEPTIONNEL

Le Château Lilian Ladouys a été sacré Cru Bourgeois Exceptionnel par le nouveau classement de l'Alliance des Crus bourgeois du 20 février 2020

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Elections à l'ombre de la vigne

Présent dans plus de la moitié des communes, le vignoble défend sa carte dans la campagne pour les municipales.

Avec le soutien précieux des maires, qui disent contrôler l'usage des pesticides et qui mettent en avant les atouts économiques

L'incident remonte à mai 2014, quand deux châteaux en appellation côtes-de-bourg traitent des vignes à proximité d'une école de Villeneuve (Gironde). Une vingtaine d'enfants et une enseignante sont pris de malaise. Les deux domaines, l'un en bio et l'autre en conventionnel, sont poursuivis en justice. Ils sont relaxés en avril 2019. Mais l'affaire n'est pas terminée, le parquet de Bordeaux ayant fait appel. Elle rebondit même à l'occasion des élections municipales qui se profilent dans ce village de 400 âmes.

La maire de Villeneuve, Catherine Vergès, est l'un des deux viticulteurs mis en cause. Elle se représente pour un troisième mandat. « Parce que je suis née ici, que j'aime mon village et que cette histoire est derrière nous. Même si ma position peut sembler délicate. A l'époque, certains ont dit : "La maire a sulfaté et intoxiqué", des associations se sont engouffrées, et les médias en ont rajouté », confie-t-elle. Mais une autre liste, « Villeneuve autrement », s'apprête à briguer les suffrages le 15 mars, qui entend « redorer le blason du village abîmé après l'épisode de 2014 ». Pour un des colistiers, conseiller municipal sortant, Michel Laferrière, « il faut du changement, ne pas confondre le rôle du maire et la place du viticulteur et, surtout, tourner Villeneuve vers le zérophyto, la permaculture... »

Cet exemple dit deux choses. D'abord, que des vigneronnes sont aussi maires, surtout dans les villages ou petites communes, où les clivages politiques sont bien moins décisifs que la passion et la connaissance du terrain. Il existe même une Association nationale des élus de la vigne et du vin, qui compte environ 65 % de

« Le vigneron sait qu'il doit traiter sa vigne quand l'école est vide »

CÉLINE DANCER

maire de Chassagne-Montrachet

maires parmi ses adhérents. Son coprésident, Philippe Huppé, député (LRM) de l'Hérault, fut maire d'Adissan de 2008 à 2017.

Il semble néanmoins, même s'il n'existe pas de chiffres précis, que les vigneronnes soient moins impliqués qu'au siècle dernier dans la gestion des communes. « On observe une raréfaction du milieu agricole dans les conseils municipaux, liée à l'extinction de cette activité, mais aussi à la concentration des exploitations », explique Cédric Szabo, directeur de l'Association des maires ruraux de France (AMRF).

L'histoire de Villeneuve dit aussi comment la vigne, présente dans les deux tiers des départements, peut s'inviter aux élections municipales. Le sujet qui revient le plus souvent, qui fait bien plus débat que conflit, est celui de la cohabitation, parfois sensible, entre vigneronnes et habitations. Logique. La ruralité se rétrécit, nombre de domaines autrefois isolés voient

pousser autour d'eux des maisons, lotissements ou écoles. Aussi, à partir du 1^{er} juillet, les domaines devront respecter une zone de non-traitement à côté des habitations, qui, selon les produits utilisés, varie de 5 mètres à 20 mètres.

Pour Philippe Huppé, c'est le grand sujet. « Cette mesure touche les viticulteurs, mais aussi les maires, qui devront l'intégrer dans leurs documents d'urbanisme. C'est très technique. Des élus de villages nous ont contactés pour nous demander comment faire. » Mais est-ce un argument pour se faire élire ? « Certainement pas ! », répond-il.

« Sauf à vouloir surfer sur les peurs... »

Des candidats ont néanmoins appelé le Collectif des maires antipesticides, qui rassemble 130 élus environ, dont la moitié en communes rurales, non sans espoir d'y trouver des arguments pour faire basculer le futur scrutin en leur faveur. « Certains voulaient nous utiliser, mais on ne veut pas se positionner sur ce type de démarche. L'emploi des pesticides est un problème de santé publique, et il est indépendant des étiquettes politiques », professe Florence Presson, vice-présidente du collectif et adjointe au maire de Sceaux (Hauts-de-Seine). « Nous sommes là pour aider les maires qui sont attaqués en justice pour avoir pris des arrêtés antipesticides. »

Le débat sur les pesticides anime les viticulteurs, mais il devrait être très peu présent sur les tracts électoraux pour le 15 mars. C'est l'avis de Miren de Lorgeril, présidente du Comité interprofessionnel des vins AOC du Languedoc et des indications géographiques protégées (IGP) sud de France, et qui figure sur la liste électorale du maire sortant (sans étiquette) de Pennautier (Aude). « Il peut y avoir une méconnaissance de la réalité du monde du vin, mais, sauf à vouloir surfer sur les peurs, les pesticides ne sont pas un sujet pour les municipales. Celui de la gestion de l'eau, en revanche, avec le changement climatique, est bien plus important », dit-elle.

En plein cœur de la Bourgogne, Céline Dancer, maire sans étiquette de Chassagne-Montrachet (Côte-d'Or), pensait « être beaucoup interrogée sur les zones de non-traitement des vignes, mais, bizarrement, non. En pratique, ça se passe bien : il y a dans le village un clos de vigne qui jouxte une école, et le vigneron sait que, quand il doit traiter, il le fait le mercredi après-midi, quand l'école est vide. » Selon elle, d'autres sujets font tiquer les habitants. « Le brûlage de paille et de bougies en période de gel, qui engendre fumées,

odeurs, pollution... L'environnement fait évidemment partie de nos préoccupations à l'heure de rédiger le programme. »

C'est en fait la dimension économique du vin qui est le plus souvent abordée lors de la campagne municipale, dans les villages comme dans les villes concernées. Selon des chiffres de 2012, qui n'ont pas vraiment bougé, publiés par le site Vin-vigne.com, près de 20 000 des quelque 35 000 communes métropolitaines ont des vignes. Stéphanie Piot, la déléguée générale adjointe de Vin & Société, qui défend la filière, rappelle que le secteur pèse près de 550 000 emplois en France. Ce qui oriente les débats et induit une proximité avec les élus. « Le grand sujet, c'est le développement des territoires », analyse Stéphanie Piot, qui ajoute que, selon le baromètre de l'Institut français d'opinion publique réalisé pour Vin & Société en 2019, 96 % des sondés estiment que « le vin fait partie de l'identité culturelle de la France ».

Ce consensus autour d'une activité viticole qui pèse lourd incite les maires à soutenir activement le vignoble. A l'image de celui de Vallet (Loire-Atlantique), situé en pleine région de muscadet : « On doit s'associer aux vigneronnes, d'autant que le cru porte le nom de la commune. Nous avons quarante-cinq viticulteurs, on les soutient, on parle d'eux, s'exclame le maire sortant (UMP), Jérôme Marchais. On a financé une opération avec des grandes pancartes en bordure de route pour mettre en avant notre cru et le fait qu'on est la capitale du muscadet. » M. Marchais ajoute : « Le vignoble est donc très présent dans la campagne électorale. Notamment sur le nombre d'exploitations à préserver. »

Ces propos se retrouvent dans la bouche de maires de toutes les régions viticoles. Beaucoup insistent sur l'attrait touristique. Il y a plus de 10 000 caves œnotouristiques en France et plus d'une trentaine de musées ou de sites consacrés au vin.

A Dijon, le maire, François Rebsamen (PS), qui brigue un quatrième mandat, affiche sans complexe les couleurs de la Bourgogne viticole, à base de pinot noir et de chardonnay. « Personne ne peut parler, ici, contre le vin. A Dijon, cette culture est ancrée historiquement, explique-t-il. Depuis quinze ans, je m'emploie à stopper l'urbanisation et à transformer les terres en vignobles. On a aujourd'hui 45 hectares plantés avec un potentiel de 300 hectares, et nous avons déposé un dossier pour obtenir une appellation "côte-de-dijon", comme il existe côte-de-beaune ou côte-de-nuits. »

« Personne ne peut parler, ici, contre le vin. A Dijon, cette culture est ancrée historiquement »

FRANÇOIS REBSAMEN (PS)
maire de Dijon

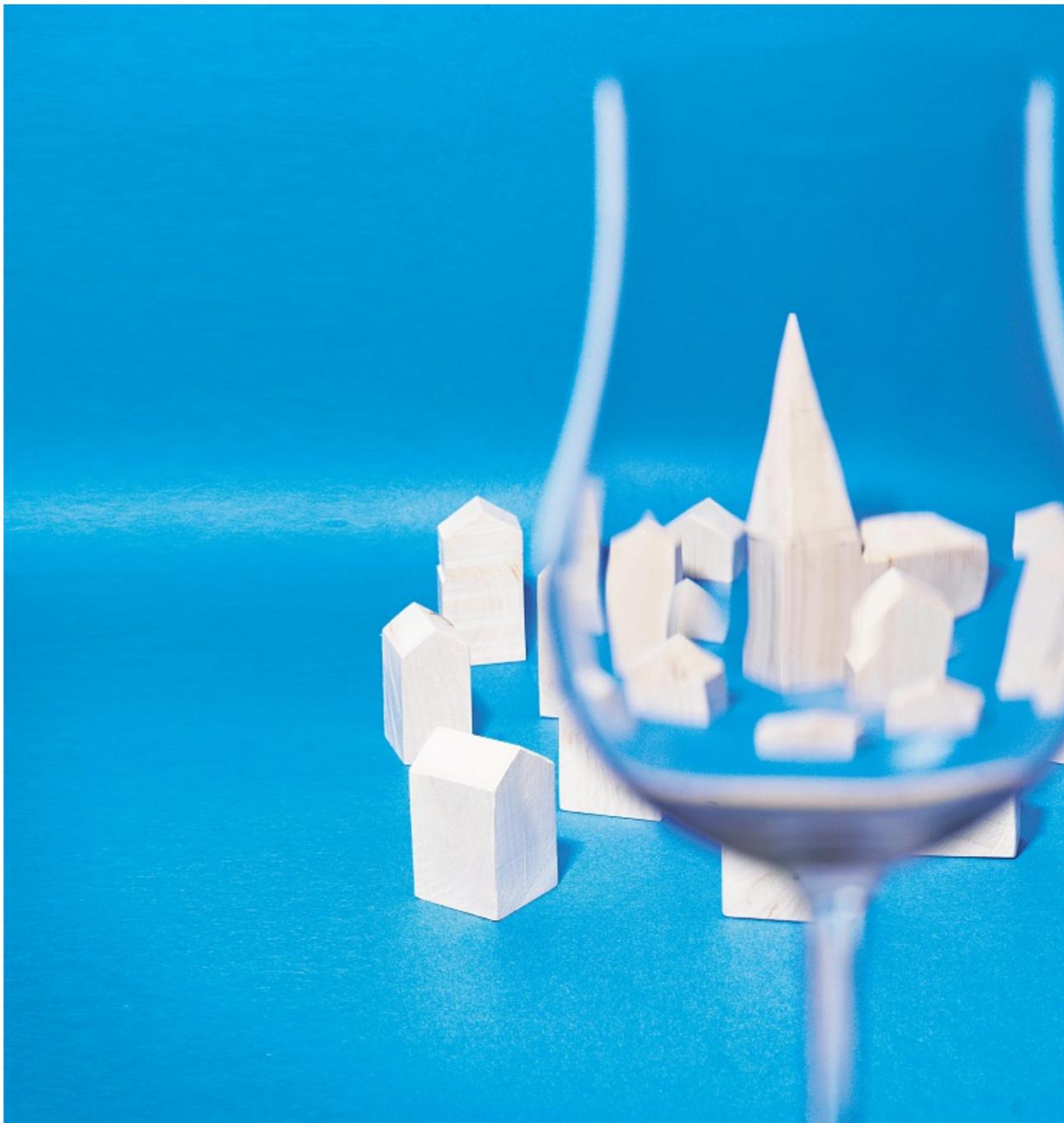
Une « cité internationale de la gastronomie et du vin » est aussi en gestation à Dijon. Le vin est un argument culturel et un moment de partage, insiste François Rebsamen, qui n'hésite pas à offrir, dans son bureau, un verre à boire au visiteur, « en fin de journée évidemment ». Et de balayer les critiques : « Le débat sur les pesticides concerne plus la culture des grandes céréales, alors que la viticulture est consciente de la nécessité d'aller vers le bio. Quant à la consommation d'alcool, surtout par les jeunes, le vin n'est pas en cause. »

Aller plus loin dans la complicité

Laurent Cisneros, propriétaire de Château Rouillac (pessac-léognan), sur la commune de Canéjan (Gironde), se soucie peu des élections à venir, mais insiste sur un point. « Je ne suis pas du même bord politique que le maire, mais, ce qui compte, c'est qu'il soutienne le vin. Il est important pour un château viticole de connaître son maire et d'être en bons termes. »

Le directeur de l'AMRF, Cédric Szabo, aimerait, lui, que les vigneronnes aillent plus loin que cette complicité, qu'ils s'impliquent plus dans la gestion municipale autour d'une question qu'il juge centrale : « Comment faire vivre l'espace rural ? La lutte contre l'artificialisation des sols est un sujet omniprésent dans nos campagnes électorales. » Il y en a un qui est d'accord, c'est Samuel Montgermont, à la tête des Grandes Serres, une maison de négoce à Châteauneuf-du-Pape. Ce vigneron est conseiller municipal à Monteux (Vaucluse), chargé du commerce et de l'artisanat. Il dit son sentiment de solitude. « Nous, vigneronnes, devons davantage investir les postes municipaux. Avignon ne met jamais le vin en avant. Dans le Ventoux, où je vis, les élus n'en parlent pas. L'œnotourisme est pourtant un sujet majeur dans notre région ! » Logique, Samuel Montgermont repart à la bataille municipale le 15 mars, avec, comme seule étiquette, la vigne. ■

REMI BARROUX ET OPHÉLIE NEIMAN



Xavier de Volontat, maire et vigneron

PORTRAIT | En campagne pour sa réélection dans un village de l'Aude, ce « sans-étiquette » conjugue les intérêts du vignoble et ceux de sa commune. Et il entend corriger « la mauvaise image » du vin

SAINT-LAURENT-DE-LA-CABRERISSE (AUDE) -
envoyé spécial

L'édile à peine entré dans le restaurant, au cœur du petit village de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse (Aude), la question fuse : « Alors, ils ont réussi à trouver quinze noms pour l'autre liste ? » Dans ce bourg viticole de 862 habitants, s'il n'égale pas le feuilleton parisien, le suspense dure. Y aura-t-il une liste concurrente à celle du maire sortant, Xavier de Volontat, maire depuis 2008 et conseiller municipal depuis 1995 ?

A 66 ans, le solide gaillard s'amuse de ces péripéties, et confie qu'il préférerait qu'« il y ait le choix ». Sans étiquette, mais se classant plutôt à droite – il a ravi le village à un maire « de gauche » –, il est avant tout « un gros vigneron », tacle gentiment la patronne du restaurant. Un gros vigneron sur des terres traditionnellement à gauche mais qui ont vu le vote d'extrême droite progresser fortement.

Au cœur de l'appellation corbières-boutenac, aux « portes des Hautes Corbières » comme le proclame fièrement un panneau à l'entrée du village, le vin, la vigne ne sont pas des enjeux électoraux. Le maire précédent était vigneron, Xavier de Volontat l'est depuis 1989, date à laquelle il a fait le choix de racheter, avec son épouse, Anne, la propriété familiale (septième génération), le Château Les Palais.

A la tête d'un domaine qui compte plus d'une centaine d'hectares de vignes et plusieurs centaines de garrigues, le vigneron produit 85 % de rouges, 10 % de rosés et 5 % de blancs, dans les appellations

corbières et corbières-boutenac. Le viticulteur aime les responsabilités puisqu'il a été président des Vignerons indépendants (2001-2008), avant d'être président de l'appellation corbières (2008-2016) et celui du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc de 2015 à 2018.

Quand on demande à Xavier de Volontat si le vin et les élections font bon ménage, il sourit : « On ne peut pas faire du syndicalisme, qui doit rassembler, et de la politique, qui cloisonne. » Et d'insister : « Je suis apolitique. » La vigne est en effet bien présente dans la vie municipale, jusqu'au festival Théâtre et vin qui a lieu au mois de juillet. Mais depuis le temps où Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse comptait plus de 1200 âmes, « entre les deux guerres, quand la viticulture était au sommet », le village a bien changé. Il a perdu un quart de ses habitants et 35 % de son vignoble en trente ans.

Redynamiser le territoire

Les mentalités ont changé aussi. « C'est vrai que le vin a une plus mauvaise image aujourd'hui. Il y a plus de questions sur les traitements, la santé », reconnaît le maire qui, lors des « cérémonies d'accueil » pour les arrivants, explique qu'il est vigneron et qu'ici on fait « les meilleurs corbières ». La cérémonie se termine par un pot, où l'on boit certes des vins du Château Les Palais, mais aussi ceux de la coopérative qui compte une trentaine d'adhérents, ou ceux des sept vigneron indépendants.

« Dans nos villages ruraux, des agriculteurs sont plus à même d'expliquer et d'organiser la cohabitation avec les néoruraux, professe le maire. On a un devoir de

pédagogie pour expliquer ce qu'est un village viticole. La grande majorité le comprend. » Quand certains lui demandent s'il y a des vigneron bio dans le coin, il répond oui – le Languedoc est la première région avec 36 % du vignoble bio français. Mais « les bios ont le même tracteur, le même pulvé, la même barbe que les autres », ajoute-t-il dans un sourire.

Le propriétaire du Château Les Palais n'est pas en bio. « Je ne suis pas certain que je pourrais m'en sortir. Mais il est vrai que, quand j'ai repris le domaine, il y avait des produits dans la grange qui faisaient peur ! Alors je m'adapte, je traite le moins possible en pensant à la santé des salariés et des consommateurs... », avance ce père de famille (trois filles et six petits-fils).

Les priorités de monsieur le maire ? L'aménagement d'un site, La Distillerie, sur les rives de la Nielle, la rivière qui traverse le bourg, pour redynamiser le territoire, avec des commerces et un lieu de loisirs et de culture, comprenant un théâtre de verdure et un petit amphithéâtre en plein air. L'autre priorité, c'est l'eau, insiste Xavier de Volontat : « Avec le changement climatique, on connaît des sécheresses plus longues et des périodes de pluies intenses. Il faut pouvoir le gérer, alors on vient de construire un château d'eau de 500 m³. »

Les préoccupations du viticulteur rejoignent celles de l'élu. « On est vite sur le fil du rasoir quand les grosses pluies surviennent, comme avec la tempête Gloria, fin janvier. Il faut gérer dans l'urgence. Comme maire et comme vigneron, il faut s'adapter vite et, surtout, faire du prévisionnel », explique celui qui a rendez-vous avec les électeurs le 15 mars. ■

R. BX.

Un air de campagne à Bordeaux

Fleuron économique et culturel de la Nouvelle-Aquitaine, le vignoble s'invite dans les programmes des prétendants à la mairie de la capitale girondine. Un espoir de renouveau pour une filière en crise

BORDEAUX - correspondance

La ville porte le nom du vignoble le plus prestigieux au monde. Alors, bien sûr, le secteur viticole s'invite dans la campagne pour les élections municipales. « Bordeaux est une marque. Quand la ville brille, ça sert le vin ; quand le vin brille, ça sert la ville. On est un peu tous dans le même bateau », résume Christophe Chateau, responsable de la communication du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

Les trois principaux candidats savent le sujet important et ils se sont préparés en conséquence. Le maire sortant, Nicolas Florian (LR), successeur d'Alain Juppé, dont il est proche, connaît bien la filière. Son opposant écologiste, Pierre Hurmic, a toujours répondu présent pour participer aux débats environnementaux organisés par le CIVB. Thomas Cazenave (LRM) a lui aussi rencontré l'organisme dans le but d'être bien informé sur l'économie du secteur.

Si Nicolas Florian souhaite être l'interlocuteur direct de la filière – « Monsieur vin, c'est le maire », explique-t-il – avec la volonté d'être « en première ligne » dans ses échanges avec la profession, ses deux principaux rivaux se sont entourés de personnalités de l'univers viticole. Thomas Cazenave a choisi sur sa liste Véronique Sanders, qui dirige le Château Haut-Bailly, grand cru de Pessac-Léognan. Ce qui n'empêche pas le candidat d'agir aussi : « Je rencontre négociants et propriétaires pour bien comprendre, car je considère que le maire de Bordeaux a pour devoir de défendre ce secteur. » Il précise : « Le vin, c'est plus que de l'alcool, c'est une tradition, notre

culture, une activité économique. Le maire de Bordeaux a une responsabilité avec les autres élus du territoire, pour le défendre et réaffirmer qu'il y a de la place pour une consommation raisonnée, de qualité. Il faut absolument continuer à défendre les vins de Bordeaux, notamment sur le marché français. »

Pierre Hurmic, lui, a choisi pour sa liste Sandrine Jacotot, propriétaire d'une cave à vin installée au centre de Bordeaux, qui ne propose que des produits biologiques et naturels. « La conversion passe par les vigneron incontestablement, mais aussi par ceux qui vendent le vin. Je pense que c'est un signe fort donné à la filière que d'avoir une caviste très en lien avec beaucoup de viticulteurs pour porter la profession au sein de notre majorité », explique Pierre Hurmic. La transition écologique que nous engageons affectera le monde viticole, qui est très concerné par cette mutation et par les réponses à apporter face aux défis de l'urgence climatique. »

Chine, Brexit et « taxe Trump »

Les prises de position des trois principaux candidats font dire à Franck Dubourdieu, œnologue consultant, que le vin et ses enjeux sont bien un sujet des prochaines municipales. Alors que ce ne fut pas le cas dans le passé : « Jacques Chaban-Delmas, le maire de 1947 à 1995, s'en moquait complètement. Alain Juppé voulait surtout que le secteur marche. Mais, maintenant qu'il y a des problèmes, les politiques s'en emparent bien plus. »

Les problèmes sont à la hauteur de l'importance de filière vin, acteur central du rayonnement de la métropole et de sa région. L'emploi et la valeur de production hissent en effet la Nouvelle-Aquitaine au premier rang des régions

viticoles françaises. Or, le bordeaux est dans une mauvaise passe, si l'on excepte les châteaux prestigieux. D'autant que, si l'année 2019 a été épargnée par la météo et les maladies, ce ne fut pas le cas les années précédentes.

Surtout, la surproduction est régulièrement pointée du doigt, avec nombre de propriétés qui ont du mal à écouler leurs vins. La question risque d'être aggravée par le fait que les trois principaux acheteurs des vins de Bordeaux, les Etats-Unis,

« Si l'interprofession incite les politiques à pousser à la conversion, le "bordeaux bashing" perdra un argument »

le Royaume-Uni et la Chine, ralentissent leur action. La Chine est secouée par l'épidémie de coronavirus, le Royaume-Uni a accepté le Brexit et les Etats-Unis ont mis en place une « taxe Trump » de 25 % sur les importations de vins français.

Difficile aussi de faire l'impasse sur la question environnementale. Les pesticides font débat dans une région qui ne compte que 10 % d'exploitations converties au bio. « Il y a régulièrement et partout en France des scandales autour des pesticides, qui, inévitablement, rejaillissent sur

l'image des vins de Bordeaux – c'est la rançon de la notoriété. Les politiques doivent donc se positionner pour répondre à cette mutation », indique Franck Dubourdieu. Nous savons bien, à cause du climat et des moyens de chacun, que toutes les propriétés ne peuvent pas passer au bio, mais il faut les encourager en ce sens. Si l'interprofession s'engage dans ce modèle et incite les politiques à pousser à la conversion, le « bordeaux bashing » perdra un argument. »

Pour soutenir la filière en difficulté, les deux derniers maires de Bordeaux ont pris des initiatives. Alain Juppé, à la tête de la ville pendant vingt-quatre ans, a lancé Bordeaux fête le vin en 1998, grande manifestation sur les quais de la capitale girondine, et, surtout, il a cofinancé la construction de la Cité du vin, inaugurée en 2016 et qui est un succès – 416 000 visiteurs, de 178 nationalités, en 2019.

Le maire sortant, Nicolas Florian, a de son côté fait voter lors du dernier conseil municipal une motion de soutien à la filière vin et eaux-de-vie de vin pour contrer la « taxe Trump ». Cela afin d'exhorter le gouvernement « à faire tout ce qui est en son pouvoir pour mettre fin à la catastrophe économique qui s'amplifie de jour en jour » et à instaurer un financement de 300 millions d'euros pour indemniser les entreprises et exploitations touchées sur l'ensemble du territoire national.

Christophe Chateau assure que le CIVB n'est pas impliqué dans la campagne des municipales, mais que l'organisme la « suit avec attention », tout en espérant que le vainqueur « continuera à mettre en place des actions pour défendre la filière ». Il conclut : « Le plus important est que l'on continue à travailler ensemble. » ■

CLAIRE MAYER

L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.Vin géorgien :
objectif Mars

En Géorgie, berceau revendiqué de la viticulture, un projet scientifique vise à faire pousser des vignes sur la Planète rouge

Posée sur une fine structure en métal, l'amphore en terre cuite semble presque intacte. David Lordkipanidze, directeur du Musée national de Géorgie, au centre de Tbilissi, la conserve, et c'est peu dire qu'il en est « fier ». Il peut. « C'est la plus vieille jarre à vin jamais découverte », explique Nino Erukidze, doyenne de la Business and Technology University, toujours dans la capitale. Elle daterait du néolithique, soit 6 000 ans av. J.-C., selon les estimations de l'Américain Patrick McGovern, directeur d'un laboratoire d'archéologie biomoléculaire en Pennsylvanie, connu comme « l'Indiana Jones des vins anciens ». C'est lui qui a trouvé l'amphore.

Ces spécialistes étaient réunis, en 2018, à Tbilissi, pour évoquer l'ancrage de la vigne dans le pays, qui serait « le premier producteur de vin de l'histoire ». Mais ils étaient aussi entourés de quelques entrepreneurs aux envies de futur et du directeur de l'Agence spatiale nationale. Qui ont fini par poser une question apparemment loufoque : si nous sommes les premiers à avoir cultivé de la vigne sur la Terre, pourquoi ne pas être les premiers à le faire sur une autre planète ? Sur Mars.

Ce jour-là est né officiellement le projet IX Millennium : faire pousser des vignes sur la Planète rouge et y produire du vin. Mars n'a pas d'oxygène, les radiations y sont élevées et les sols hostiles à l'agriculture. Bref, une mission impossible et un défi exaltant.

Tablant sur de longues années de recherches, Nino Erukidze a formé une équipe de quatre astrobiologistes, dirigée par une virtuose de la discipline, Marika Tarasashvili. « Cette grande scientifique, connue à travers le monde, possède le brevet pour un gros tube sous vide, qui permet d'y recréer l'air de Mars et de simuler l'environnement de cette planète », explique la doyenne d'université.

« Agriculture à la verticale »

L'équipe de choc a glissé dans le tube quelques cépages parmi les plus répandus en Géorgie, l'ojalechi, le sakmiela ou le saperavi, en vue de tester leur résistance au climat martien. Des entrepreneurs s'activent aussi. Par exemple, Tusa Gharibashvili, qui développe le projet Space Farms au sein du Stamba Hotel, un établissement situé dans un quartier branché de la capitale. Depuis 2019, le client qui se penche à la fenêtre des chambres donnant sur une cour intérieure découvre des tubes en verre fin contenant des fraises, quelques légumes verts et même de belles plantes. Une lumière rose se dégage de cette « agriculture à la verticale » et sous vide. Très peu de terre (exempte de pesticides) suffit.

« Cette méthode de culture, qui demande très peu d'énergie et de place, permet aussi d'économiser 75 % de l'eau habituellement nécessaire », explique Tusa Gharibashvili, qui a installé sept niveaux de « plantations », dont de la vigne qui pousse grâce à un microclimat spécifique. Cette entrepreneuse star a noté l'apparition rapide de quelques feuilles. « Dans une trentaine de jours, des racines devraient commencer à pousser », se réjouit-elle. La promesse d'autres bonnes nouvelles, comme l'arrivée de raisins.

Dans ce petit pays coincé entre la mer Noire et la mer Caspienne, beaucoup rêvent de futurs grands crus élaborés à plusieurs dizaines de millions de kilomètres. Un magazine géorgien consacré aux entrepreneurs faisait déjà du projet IX Millennium sa couverture de juillet 2018 – des astronautes et des planètes lointaines sur un fond étoilé. Tusa Gharibashvili s'en amuse : « Un ami peintre trouve le projet tellement génial qu'il m'a fait un grand tableau représentant un banquet géorgien avec des aliens dégustant du vin dans une corne à boire traditionnelle de chez nous. »

Des scientifiques de France et d'Israël, en passant par le Danemark et les États-Unis, soutiennent le projet en menant toutes sortes d'expérimentations. La filiale d'Hewlett-Packard à Tbilissi a donné aux astrobiologistes des ordinateurs pour démêler certains calculs tortueux. Microsoft envisage également un soutien financier.

Nul ne sait si le vin géorgien ira sur Mars. Mais ces recherches, visant à tester la résistance des cépages locaux, serviront le vignoble dans sa lutte contre le réchauffement climatique et, plus largement, à doper l'industrie du vin géorgien. C'est la conviction du

professeur David Maghradze, un spécialiste des cépages, qu'il conserve et étudie à l'Institut viticole de Saguramo, au nord de Tbilissi. La Géorgie possède plus de 525 variétés de raisins, ce qui en fait un des pays les plus riches au monde en la matière : « Certaines ne sont plus cultivées depuis cinquante ou soixante ans, mais nous les avons conservées dans ma bibliothèque de vignes. »

Multiplier les tests

Depuis presque deux ans, l'équipe dirigée par la doyenne Nino Erukidze quadrille le pays pour consolider cette base de données et multiplier les tests sur les cépages. « Beaucoup de centres de recherches et de vignobles nous en ont confié des rares », explique-t-elle. Les tests sous vide ont commencé, et il y a des surprises : contrairement aux prévisions, la variété la plus résistante aux radiations serait un

**Contrairement
aux prévisions,
la variété de cépage
la plus résistante
aux radiations
serait un raisin blanc**

raisin blanc et non un rouge. Le rkatsiteli, par exemple, qui se protégerait mieux contre les virus et résisterait bien dans des environnements peu accueillants.

« Grâce à tout ça, nos vins pourront survivre dans le futur, quoi qu'il arrive », se félicite M^{me} Gharibashvili. Dans six mois, le premier article scientifique de l'équipe devrait paraître dans une revue internationale, avant que d'autres avancées ne débouchent sur de nouvelles publications.

Pour en savoir plus, il faudra attendre plusieurs années. « On me demande souvent quand nous allons arriver à fabriquer du vin blanc directement sur Mars, raconte M^{me} Erukidze. Je ne peux répondre, car ce n'est pas un objectif à court terme, d'autant que nos recherches sont plus vastes. Quand nous aurons progressé, nous contacterons des personnes et entrepreneurs qui prévoient de faire le voyage sur Mars, comme le patron de SpaceX, Elon Musk. Leur rêve est aussi dans nos têtes. » ■

LUCAS MINISINI

Une « pirouette
marketing » bienvenue

Le vin revient de loin en Géorgie. Indépendant depuis 1991, mais soumis à des sanctions économiques de la Russie jusqu'en 2006, ce pays possède un vignoble chargé d'histoire et réputé, mais qu'il a fallu rebâtir « à partir de zéro », dit Tina Kezeli, à la tête de l'association Vin géorgien, installée à Tbilissi. Aujourd'hui, de nouveaux vignobles surgissent sur tout le territoire, dopés par le regain d'intérêt pour l'industrie nationale. « Travailler dans le vin est devenu l'activité la plus hype parmi les jeunes », commente Tina Kezeli. La Géorgie exporte aussi ses crus – surtout le qvevri, fermenté dans des amphores traditionnelles – dans la plupart des pays du monde, en France notamment. Tina Kezeli a une double réponse à propos du projet sur Mars :

« Il ressemble un peu à une pirouette marketing, mais, en même temps, il est très utile pour le pays et pour l'industrie du vin. » Beaucoup de vigneron géorgiens confient de leur côté leur excitation face au projet IX Millennium. Ils y trouvent leur intérêt. Ils sont impressionnés par les dizaines de tests rendus publics et y voient des réponses pour contrer le réchauffement climatique ou l'appauvrissement des sols.

En Corse, la vigne prend le maquis

Moins de bouteilles, mais une qualité accrue, gros travail à partir de cépages retrouvés, recherche de typicité propre à l'île... Lancé par des domaines viticoles historiques, le renouveau du vignoble est en marche

AJACCIO, BONIFACIO, FIGARI, PORTO-VECCHIO ET SARTÈNE (CORSE-DE-SUD) - envoyée spéciale

La Corse a beau ne représenter que 1% du vignoble national, la révolution qui vise à aller vers toujours plus de qualité est en marche dans l'île et elle va en inspirer plus d'un. Il y avait 30 000 hectares de vignes, il y a trente ans. Il y en a 5 700 aujourd'hui. Une remise en cause profonde dans un premier temps, suivie d'un grand dynamisme, donne des vins à haute valeur ajoutée, qui se vendent bien, à des prix souvent élevés. L'île compte quatre caves coopératives à peine, et surtout cent trente vigneron indépendants, dont beaucoup de nouveaux arrivés depuis dix ans. En 2019 et 2020, 180 hectares de plantations ont été autorisés, ce qui a permis aux nouveaux domaines, souvent petits, de monter à une dizaine d'hectares, quand les plus anciens, qui sont aussi les plus grands, tels Clos Capitoro ou Comte Peraldi, à Ajaccio, en comptent respectivement 30 et 50.

Signe du succès, les exportations de vins corses à l'étranger ont bondi de 21% en 2018. Mais les bouteilles se vendent essentiellement en France continentale (45%) et sur l'île (35%). Propriétaire de la plus grande cave à vin de Corse, à Ajaccio, et élu meilleur caviste de France en 2011, Nicolas Stromboni analyse : « Les vins corses sont bien plus aboutis et moins rustiques qu'il y a vingt ans. Leur maturité est aussi plus juste depuis sept ans, grâce au travail entrepris sur la diversité des cépages. »

Pionniers en culture bio

Nous avons constaté la nette amélioration qualitative lors d'une dégustation de vins corses pour ce numéro. Le mouvement a été lancé par des domaines historiques, comme Antoine Arena, Comte Abbattucci et Clos Canarelli. Ces pionniers le sont aussi en matière de culture biologique, la Corse faisant figure d'exemple, avec 21% de domaines certifiés, deux fois plus que sur le continent.

Pour saisir l'ampleur du changement, il faut remonter à l'année 1962. Les vignes corses font alors partie d'un ensemble agro-pastoral : cultivées en terrasses, elles jouxtent oliviers, agrumes et terres pour les brebis. L'indépendance de l'Algérie provoque l'arrivée sur l'île de 17 000 Français rapatriés auxquels la France donne des terres. La vigne connaît alors une forte expansion à partir de cépages internationaux. Les viticulteurs produisent des dizaines de milliers d'hectolitres de jus, achetés à bas prix par des caves coopératives, alors dominantes, qui font un vin souvent médiocre, sans caractère insulaire, et vendu dans le monde entier. Mais ce modèle se révèle vite un échec. Pas moins de 20 000 hectares de vignes sont arrachés dans les années 1970 et 1980, prime à la clé pour leurs propriétaires.

Que faire du vignoble qui échappe à la campagne d'arrachage ? Créé en 1982, le Centre de recherche viticole insulaire



Gilles Seroin dans son domaine de Sant Armettu, en Corse-du-Sud. STÉPHANE BRAVIN

s'emploie justement à repenser le secteur. Un souhait des vignerons soucieux de retrouver la typicité des vins corses et qui passe par un travail sur les cépages. Arrivée dans ce centre en 1990, la microbiologiste Nathalie Uscidda sélectionne des souches autochtones. Mais elle n'est pas isolée. « Avec quelques vignerons, nous nous sommes demandé quels cépages planter et comment, dans le but de produire des vins identitaires et adaptés aux terroirs. »

Il a d'abord fallu battre la campagne afin de retrouver les cépages historiques de Corse. Soit 32, dont 14 autochtones. Puis les tester. « Les vignerons ont fait de leur terre un laboratoire expérimental, et la stratégie s'est révélée gagnante », raconte Nathalie Uscidda. Elle n'est pas finie. Un exemple parmi d'autres : le domaine Saporale, dans le sud de l'île, s'apprête à recevoir une complantation, soit plusieurs cépages plantés sur une même parcelle.

Les cépages anciens, outre leur qualité et leur typicité, sont aussi une arme pour s'adapter au réchauffement climatique, affirme Marc Imbert, vigneron au domaine de Torraccia et président de l'appellation porto-vecchio : « Grâce à nos efforts de rénovation et de replantation, on retrouve des plants mieux adaptés aux nouvelles exigences de maturité. » C'est ainsi que l'ensemble du vignoble en Corse – et nulle part ailleurs – est animé désormais par des cépages qui ont pour nom nielluciu, sciaccarellu, vermentinu, biancu gentile, genovese, etc. Avec pour point commun de mieux affronter la chaleur que d'autres. Sauf qu'il y a un problème. Il existe neuf appellations dans l'île, qui ne représentent que 29% de la production – le reste est labellisé « Vin de France » ou

IGP-île-de-beauté. Pour bénéficier d'une AOP, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) impose des normes qui, pour l'heure, relèguent ces nouveaux cépages en position secondaire, alors qu'ils deviennent majoritaires aujourd'hui. « L'INAO nous demande les spécificités de ces nouveaux cépages. Mais c'est trop tôt, nous sommes seulement en train de les redécouvrir », explique Marc Imbert, qui lâche : « C'est compliqué avec l'INAO... » Résultat : beaucoup de vignerons sont sortis ou vont sortir des appellations.

C'est le cas du domaine Abbattucci, qui ne produit plus que des « Vins de France » depuis trois ans. Il est en effet paradoxal que des vignerons utilisent des cépages spécifiques à la Corse, concoctent des vins typiques de l'île, mais dont l'étiquette mentionne « Vin de France ». « Quasiment toutes les grandes cuvées en Corse sont en "Vin de France", mais ce n'est pas grave car, aujourd'hui, la marque d'un domaine est plus importante que son appellation, affirme le caviste Nicolas Stromboni. Il faut du temps pour faire bouger les choses... »

Sciaccarellu, le cépage roi

Toujours est-il que, autour d'Ajaccio, nombre de vignerons ont redécouvert récemment les qualités du sciaccarellu, devenant même le cépage roi de l'appellation ajaccio. Au nord de l'île, où règne l'appellation patrimonio, on trouve essentiellement du nielluciu, qui s'adapte mieux aux terroirs mais qui pousse mal dans le sud et offre de faibles rendements.

Laurent Costa est un néovigneron, ancien militaire, qui a créé de toutes pièces son domaine A Perraccia : 10 hectares, conduits en bio, et où il n'a planté que des cépages autochtones, à l'orée de la ville

d'Ajaccio. « Mes vins sont généreux, amples, avec des notes de fruits à coque. Dans celui qui est 100% sciaccarellu, je cherche ma madeleine de Proust, des saveurs que je connais depuis toujours. » A l'instar de nombreux vignerons insulaires, Laurent Costa vend 90% de sa production dans la boutique attenante à la cave. N'aimant pas le rosé « glaçon », il en produit un saumoné foncé, qui a du corps, de la matière et des notes épicées.

Nombre de récents vignerons rattachent la même chose : « Quel intérêt de planter des cépages que d'autres régions font très bien ? » C'est la conviction de Romain

Certains agrumiculteurs ont compris que le vin pouvait prendre le relais de la clémentine, dont les ventes s'essoufflent

Salasca, qui vient de produire son premier millésime au domaine Tarra di l'Apa, dans l'appellation ajaccio. Egalement apiculteur, à la tête de 300 ruches, ce dernier a le profil type du vigneron corse actuel, qui replante des terres familiales. « Ma famille est dans le village de Peri depuis le IX^e siècle », dit-il fièrement. Les brebis des bergers vont venir nettoyer sa vigne cet hiver, la vigne côtoie toujours les oliviers, les agrumes et les troupeaux.

Certains agrumiculteurs, comme Christian et Nadine Zuria, à Bonifacio, ont compris que le vin pouvait prendre le relais de la clémentine, dont les ventes s'essoufflent. En 2010, le couple a planté 2,5 hectares, surtout en sciaccarellu et vermentinu. Leur fils Yvan, 25 ans, vient de les rejoindre en tant que chef de culture. Cette famille vient d'arracher 7 hectares de maquis pour y créer des parcelles de vignes, dont un clos ceint d'un mur de pierre sèche à la bourguignonne. La mise en valeur du paysage est aussi importante que le nouveau goût du vin corse. Comme tous les autres, le domaine Zuria possède sa propre chaîne d'embouteillage. Pas le choix, aucune entreprise n'offre cette prestation dans l'île. C'est un investissement lourd, notamment pour les plus petits vignerons. « Il faut tenir compte des aléas des transports et de la poste pour recevoir du continent une pièce à changer », déplore Lætitia Tola, vigneronne au domaine Clos Ormasca, près d'Ajaccio.

Mais le vignoble corse a aussi deux gros avantages : les vins ne sont pas taxés, et il n'y a pas de droits de succession à payer. Bref ce vignoble, plutôt en bonne santé, a tout pour rayonner. Et d'abord des vins de caractère. ■

LAURE GASPARTO

Gilles Seroin : retour aux sources

Ce vigneron rencontre un vif succès avec des vins issus des cépages traditionnels corses

Président de l'appellation corse-sartène, Gilles Seroin a un parcours exemplaire, qui raconte à la fois le marasme puis le renouveau du vignoble de la région. En 1995, il a créé le domaine Sant Armettu, sur la commune d'Olmetto, près de Propriano, dans le sud de l'île, à partir des vignes plantées dans les années 1960 par son père, rapatrié d'Algérie. En vingt-cinq ans, cet homme souriant est passé de 11 à 40 hectares.

Il a surtout dû relever un défi. « Quand mon père m'a annoncé au début des années 1990 que la cave coopérative de Sartène, où il vendait son raisin, fermait, j'avais le choix

entre vendre et reprendre. » Il reprend. Il a un atout : caviste à Aix-en-Provence, il connaît le métier. Et il fait tout autre chose. Son père se contentait de produire du raisin, lui va faire du vin dans un paysage de collines harmonieuses, scandé par les vignes, les oliviers et les plantes aromatiques.

Gilles Seroin choisit de planter des cépages corses pour redonner de la valeur à la production. Il construit sa cave, produit ses propres bouteilles, fait de bons choix commerciaux. Ses flacons sont aujourd'hui parmi les stars de la Corse. Ils sont majoritairement vendus au domaine (la boutique est très chaleureuse), que l'on

gagne par une route sinueuse, mais leur notoriété rayonne largement au-delà de l'île.

Exit la syrah

Comme la majorité des vignerons du sud de la Corse, il a privilégié le cépage sciaccarellu, qui s'adapte bien à ses sols granitiques. « J'avais aussi du nielluciu, mais il n'a mûri que trois fois en vingt-cinq ans ! Il ne se plaît pas sur le granit. » C'est son père qui avait planté ce cépage, non sans logique : il avait fait le succès du patrimonio, la plus ancienne appellation corse, dans le nord, où il était à son aise.

Gilles Seroin fait aussi partie des vignerons qui ont planté des cépages

autochtones, récemment retrouvés, afin de produire des vins à forte identité, qui ne ressemblent à aucun autre. « Nous avons un conservatoire de cépages, dans la plaine orientale, qui nous permet d'en étudier les particularités. On est, par exemple, en train de redécouvrir le minustellu. De mon côté, j'arrache progressivement de mes terres les cépages inadaptés, comme la syrah, plantée par mon père, mais qui, selon moi, marque trop le goût des assemblages. » C'est ainsi que Gilles Seroin a pu sortir en 2019 une cuvée 100% sciaccarellu : « C'est précis, sur la fraîcheur, et très poivré. Exactement ce qu'on attend d'un vin aujourd'hui. »

L. G.

Notre sélection de vins corses

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté une centaine de vins à l'aveugle, issus des 130 domaines que compte l'île.

Le niveau était élevé, les coups de cœur nombreux.

Les prix mentionnés sont ceux au départ de la propriété

BLANCS

AOP AJACCIO

Domaine de Pietrella, 2019

Ce qu'on aime avec ce vermentinu pur, c'est qu'il reste sur sa route, rien ne l'en détourne. Il reste droit. D'où ses notes raffinées de fleurs qui s'ancrent sur le palais dans une sorte de verticalité. Belle tension. Et prix attrayant. **7 €.**
Tél. : 06-11-36-41-20.

Domaine de Prataovone, « Tradition », 2019

Quasiment cristallin, ce vermentinu, qui voit le jour à 10 km de la mer, en a les côtés iodés. À l'aveugle, on ressent les notes d'un sol granitique, ce qui est confirmé quand on dévoile la bouteille : le vignoble s'étend sur des arènes granitiques. Le travail du sol est donc assez bien fait pour que sa spécificité soit transcrite dans le goût du vin. Le résultat est intense, pur, floral, ample. Impossible de ne pas le remarquer. **8,10 €.**
Tél. : 04-95-24-34-11.

AOP CORSE

Domaine de la Sorba, « Fior di malvasia », 2018

La séduction opère dès l'éveil des narines au-dessus du verre. Ce vin proposé par Louis et André Musso (à Ajaccio), 100 % vermentinu, continue de séduire en bouche avec ses touches de fruits blancs, d'épices. C'est complexe d'un point de vue aromatique mais tellement facile (et agréable) à boire ! **15 €.**
Tél. : 06-10-85-10-98.

AOP CORSE-FIGARI

Domaine Jean-Baptiste de Peretti della Rocca, « Jules », 2018

Issu de vermentinu et d'une touche de biancu gentile, ce vin a une façon toute particulière de dérouler sa palette aromatique autour de l'amande. Elle est fraîche en attaque, évolue vers la pâte d'amande en bouche et termine sur une pointe d'amaretto. Et tout cela porté par une texture sensuelle, onctueuse et riche. **18 €.**
Tél. : 06-50-73-95-22.

Domaine Petra Bianca, « Vinti legna », 2018

Il nous cueille avec un caractère très aromatique de fenouil et d'épices douces, puis il nous retient avec une attaque puissante. Enfin, il nous capture avec une finale très fraîche. Un 100 % vermentinu à l'élevage en fût savamment dosé, idéal avec des gnocchis au fromage. **Bio. 19 €.**
Tél. : 04-20-01-71-39.

AOP CORSE-PORTO-VECCHIO

Domaine de Torracia, « Salvaticu », 2018

Dans un style classique bien exécuté, on a aimé ce vin à l'allure bourguignonne. Pour son nez boisé, très flatteur, aux arômes de beurre, de brioche, mais aussi de tilleul et de fleur d'oranger. En bouche, l'ensemble est puissant en attaque, tendu en finale, équilibré. Certifié bio. **20 €.**
Tél. : 04-95-71-43-50.

AOP CORSE-SARTÈNE

Domaine Fiumicicoli, « Fiumicicoli », 2019

Coup de cœur (surtout vu le prix !) pour ce vin tout jeune au parfum de mandarine, à la bouche vive, une personnalité façon Cologne chic et fraîche. Assemblage de vermentinu et de biancu gentile, à boire à l'apéritif. Certifié bio. **10,80 €.**
Tél. : 04-95-77-10-20.

Domaine Saparale, « Gnoteca », 2015

Cette appellation regorge de vigneron talentueux. Voilà un autre coup de cœur, dans un style mature et épanoui. Sa robe d'un intense doré abrite des parfums de cake aux fruits confits, de confiture de cédrat. La bouche super rafraîchissante, anisée, est ébouriffante de beauté. A sortir pour un repas gastronomique, type raie au beurre noir. L'étiquette est aussi très jolie. **34 €.**
Tél. : 04-95-77-15-52.

AOP PATRIMONIO

Domaine Orenca de Gaffory, « Felice », 2017

Sans hésiter, à l'aveugle, on reconnaît les atouts séduisants de la Corse : les agrumes, citrons, clémentines... distillent leurs arômes, une pointe iodée rappelle la mer toute proche, l'amande amère parle de la Méditerranée et le tout, en délicatesse, compose la structure de ce vin qui s'étire en longueur dans une finale délicate. **16,50 €.**
Tél. : 04-95-37-45-00.

Clos Marfisi, « Grotta di sole », 2018

Créé en 1870, ce domaine familial est aujourd'hui joliment conduit par la sœur et le frère – cinquième génération –, Julie et Mathieu Marfisi. Issu d'une parcelle qui donne son nom à la cuvée, située en coteaux, ce vin, 100 % vermentinu, est frais, avec une légère acidité qui ne nuit pas aux beaux arômes de pomme, amande ou encore d'aubépine. Beau travail et belles expériences en amphore aussi. **17 €.**
Tél. : 04-95-37-01-16.

Clos Alivu, « Aspettata », 2017

C'est un vin abouti, structuré qui nous est proposé. Le fruit est bien présent, avec une pointe d'agrumes qui apporte une légère acidité ; les arômes fleuris et épicés ne sont pas en reste. A l'aveugle toujours, on a également bien apprécié la cuvée « Clos Alivu 2019 » (11,90 €). Carton plein donc pour le propriétaire Eric Poli. **19,80 €.**
Tél. : 04-95-38-86-38.

Jean-Baptiste Arena, « Morta maio », 2018

La famille Arena n'en finit plus de nous séduire (père puis fils) avec ses vins. Sur les pentes de Patrimonio, les raisins s'épanouissent, en biodynamie, et finissent dans des vins complexes, subtils. La matière est omniprésente en bouche et la finale épicée est somptueuse. **20 €.**
Tél. : 06-29-69-76-09.

Domaine Giudicelli, « Non filtré », 2018

Muriel Giudicelli, qui travaille en biodynamie, offre des vins qui font chanter les papilles. La nature, fleurs, fruits, minéraux... se retrouve concentrée dans ses flacons. Ce blanc, tout en équilibre délicat, renferme des notes citronnées, une touche saline aussi bien que des notes de noisettes grillées. **26 €.**
Tél. : 06-11-56-36-24.

IGP ÎLE-DE-BEAUTÉ

Yves Leccia, « Altru biancu », 2018

Ce vin, issu d'un cépage récemment redécouvert, le biancu

gentile, ne répond pas au cahier des charges de l'appellation. Il est donc classé en vin de pays (IGP). Aussi riche en largeur qu'en longueur, il se déploie sur des notes d'amande et d'abricot. Finale fraîche. **25 €.**
Tél. : 04-95-30-72-33.

Domaine Sant Armettu, « Burghese blanc », 2017

Habilement construit entre la simplicité et la sophistication, ce blanc, issu de vermentinu, de genovese et de biancu gentile, convient aussi bien à des grillades qu'à un plat élaboré. A découvrir. **50 €.**
Tél. : 04-95-76-24-47.

VIN DE FRANCE

Clos d'Alzeto, « Moretelle », 2016

Ce vin de France n'a rien du petit vin d'entrée de gamme. Voici un jus issu en majorité de biancu gentile d'une envoûtante complexité. Doré, dont le nez déroule des notes d'ambre, de fleurs séchées, d'agrumes, il enrobe toute la bouche avant de s'affiner à l'aide d'élégants amers. A apprivoiser avant d'adorer. **40 €.**
Tél. : 04-95-52-24-67.

Clos Canereccia, « Sophie », 2017

Avec une robe d'un or soutenu, sa beauté est d'abord visuelle. Puis vient son parfum, ravissant, d'amande sèche, muscade et cannelle. Enfin sa bouche puissante, à la longueur détonante, achève de nous séduire. Constitué à parts égales de vermentinu, biancu gentile et genovese, il est vinifié en fût et élevé en foudre. Un vin assurément gastronomique, à poser sur une belle table, à côté d'un poisson aux épices. **51 €.**
Tél. : 04-95-34-17-85.

ROUGES

AOP AJACCIO

Domaine Comte Peraldi, 2017

Ce domaine, l'un des plus anciens de l'appellation, s'impose toujours par la précision de ses vins. À l'aveugle, c'est une impression de sincérité qui se dégage, car ce rouge révèle des notes franches, sur des arômes délicieux de fruits noirs subtils. La matière est omniprésente en bouche et la finale épicée est somptueuse. **20 €.**
Tél. : 04-95-22-37-30.

Domaine de Prataovone, « Guillaume de Prataovone », 2017

Le sciaccarellu, le cépage typique d'Ajaccio, est ici assemblé à deux autres cépages de l'île, le grenache (également appelé l'élégante en Corse) et le niellucciu. Cela donne un vin très riche, ample et équilibré. Pour mieux l'apprécier, l'aérer un peu avant de le déguster. **13,20 €.**
Tél. : 04-95-24-34-11.

Domaine A Peraccia, « Prestige », 2017

D'une élégance folle, ce jus très fruité relève du grand vin. Un

coup de cœur ! Ce domaine, certifié bio, qui vient tout juste d'avoir 10 ans, est l'une des révélations de cette dégustation. La texture de ce pur sciaccarellu est soyeuse, délicate. Taillé pour la garde, il se déploie sans cesse. On a aussi aimé à l'aveugle l'autre cuvée présentée, « Capitan Moru » (12 €), qui contient, en plus du sciaccarellu de la cuvée « Prestige », du carcajollu, un cépage typiquement corse. **15 €.**
Tél. : 06-65-37-37-59.

Domaine de Pietrella, 2015

Voilà un vin à point qui exhale de riches notes méditerranéennes, avec des touches d'olive et d'épices. Les tanins sont soyeux, équilibrés, pour offrir un ensemble des plus gourmands. **12 €.**
Tél. : 06-11-36-41-20.

AOP CORSE-CALVI

Domaine Maestracci, « E Signurine », 2018

Un coup de cœur pour ce vin plein d'élan et de personnalité. Harmonieux, long, basé sur des notes de petits fruits rouges, il séduit par sa profondeur minérale. A noter : ce vin est en conversion bio ; le domaine a obtenu sa certification en biodynamie en 2019. **18 €.**
Tél. : 04-95-61-72-11.

AOP CORSE-FIGARI

Domaine Petra Bianca, « Vinti legna », 2015

Nous l'avions aimé en blanc, nous le sélectionnons à nouveau en rouge. Sa couleur noire peut désarçonner, tout autant que ses arômes de poivre, paprika et tabac. Mais on ne résiste pas à une si jolie bouche, aux tanins soyeux, précis qui rendent l'ensemble délicieux. **Bio. 17 €.**
Tél. : 04-20-01-71-39.

Domaine de Tanella, « Suarte », 2016

Quelle gourmandise ! On craque pour ses arômes de romarin, de prune, sa texture veloutée qui enrobe toute la bouche. Il y a dans ce vin, issu de sciaccarellu, de la profondeur, de la justesse. Du plaisir surtout. **24 €.**
Tél. : 04-95-70-46-23.

AOP CORSE-PORTO-VECCHIO

Domaine de Granajolo, « Cuvée Monika », 2017

Le niellucciu prend ici des accents de gibier, de thym, de cerise cuite, qui mettent en appétit. Sur la langue, on découvre une charpente assez carrée, épaulée par des tanins serrés. On l'imagine facilement accompagner une viande rouge grillée. **Bio. 10,92 €.**
Tél. : 04-95-70-37-83.

AOP CORSE-SARTÈNE

Domaine Fiumicicoli, « Fiumicicoli », 2018

Ce domaine fait décidément fort et cumule les coups de cœur. La révélation se fait en bouche, où il se drape d'arômes de fraise écrasée au poivre, sur une texture magnifique, juteuse et pleine. Beaucoup de générosité dans le verre. Certifié bio. **9,80 €.**
Tél. : 04-95-77-10-20.

Castellu di Barrici, 2018

On a adoré ce vin. Il faut le sentir pour le croire, envoutant par ses

notes de jasmin, de rose, de pêche cuite (façon « Nahema » de Guerlain, pour les amateurs de parfums). Les tanins très serrés corsètent le tout et achèvent de lui donner une classe folle. **Bio. 22 €.**
Tél. : 09-88-99-30-62.

Domaine Pero Longo, « Esprit de la terre », 2017

Une grande élégance se dégage de ce vin à la robe très pâle. Des odeurs de fleurs séchées, de fraise et de basilic s'échappent du verre ; les tanins sont fins, soyeux. Une beauté discrète mais évidente. Certifié en biodynamie. **32 €.**
Tél. : 06-64-95-39-12.

AOP PATRIMONIO

Clos Alivu, « Clos Alivu », 2018

Déjà sélectionné en blanc, Eric Poli montre encore son savoir-faire avec ce 100 % niellucciu. Excellent rapport qualité-prix pour ce vin puissant, ample, intense, qui n'agresse pas le palais. Et c'est tant mieux, surtout si on sait se montrer patient. **11,90 €.**
Tél. : 09-66-82-24-07.

Domaine Giacometti, « Cru des Agriate », 2017

Alors que Patrimonio s'offre sans retenue au magnifique niellucciu, la famille Giacometti – troisième génération à œuvrer sur les terres – a fait le choix d'introduire du sciaccarellu qui apporte de la souplesse à cette belle cuvée. Les arômes de maquis (myrte) et de fruits rouges mûrs (fraise, myrtille...) envahissent le palais tout en offrant une légère acidité. **Bio. 12,50 €.**
Tél. : 04-95-37-00-72.

Marie-Françoise Devichi - Mlle D, « Centu chjave », 2016

« Centu chjave » signifie les « 100 clés ». Il n'en faut pas tant pour ouvrir les portes aromatiques de ce vin porté sur les fruits rouges bien mûrs. A base exclusive de niellucciu, il saura attendre mais sa puissance est d'ores et déjà accessible, pour notre plus grand plaisir. **15,80 €.**
Tél. : 06-03-83-57-03.

Domaine Gentile, « Patrimonio », 2018

Jean-Paul Gentile continue de nous régaler avec ses blancs, rosés et rouges, comme cette cuvée que nous avons retenue. Puissante, mais raisonnablement, charnue et tannique, elle se laissera attendre avec ses arômes de sous-bois, d'épices et de fruits noirs. **Bio. 18 €.**
Tél. : 04-95-37-01-54.

Jean-Baptiste Arena, « Grotte di sole », 2018

Le dilemme est grand : « Should I wait or should I drink ? » Il en est souvent ainsi avec les patrimoios, et ceux de Jean-Baptiste Arena en sont l'exemple frappant. Avec de belles amertumes qui annoncent une garde certaine et longue, les arômes sont pourtant déjà tentants. Outre les fruits rouges, bien sûr, on a été surpris par une explosion de jasmin, au nez, nous entraînant en Tunisie quand on glisse un collier de cette fleur capiteuse autour de son cou. **20 €.**
Tél. : 06-29-69-76-09.

Domaine Yves Leccia,

« E Croce », 2017
Le niellucciu, bien sûr, mais aussi 10 % de grenache qui apportent à ce vin un côté soyeux, voluptueux, sans lui ôter son caractère costaud. Les fruits rouges, bien mûrs, mais aussi, déjà, un côté giboyeux. On peut le guetter plusieurs années encore sans problème. **25 €.**
Tél. : 04-95-30-72-33.

Domaine Giudicelli, « Non filtré », 2016

Pour Muriel Giudicelli, c'est aussi les parcours sans faute puisque ses deux cuvées, en blanc et en rouge, nous ont séduits. Frais et gourmand, sans doute grâce aux bienfaits de la biodynamie, ce vin n'assomme pas l'amateur. Si le nez est puissant, la bouche, avec des pointes d'agrumes mûrs et de petits fruits rouges, est goûteuse. Très sympathique à boire à l'ombre lors d'un été caniculaire. Certifié en biodynamie. **26 €.**
Tél. : 06-11-56-36-24.

Domaine Paradella, « Paradella », 2017

Les arômes explosent au nez dès les premières secondes. Et l'impression se confirme en bouche avec les épices, les fruits rouges et noirs. L'équilibre, complexe et subtil, semble parfait et, sans barguigner, il faut reconnaître à Lionel Wojcik, propriétaire du domaine, une très belle réussite. **Bio. 38 €.**
Tél. : 06-12-31-05-16.

IGP ÎLE-DE-BEAUTÉ

Clos Venturi, « Brama », 2018

Elevé quatorze mois en foudre, ce 100 % sciaccarellu est délicat et délivre, immédiatement, des notes de maquis, mais aussi d'épices et de petits fruits rouges, comme souvent avec ce cépage noir dont le nom signifie « croquant, craquant ». Tout comme ce vin parfaitement équilibré. **Bio. 23 €.**
Tél. : 04-95-47-61-35.

Domaine Sant Armettu, « Burghese rouge », 2017

D'un jus sombre émergent des odeurs de fleurs séchées, de romarin. La bouche semble ciselée, tant elle est à la fois élégante et précise, à la texture idéale. Le prix est élevé, mais il s'agit d'un vin indubitablement de très haut niveau, remarquable sans hésitation. **50 €.**
Tél. : 04-95-76-24-47.

VIN DE FRANCE

Clos Signadore, « Inizia », 2019

D'une robe très claire, ce vin a un côté nature qui sait séduire et convaincre par sa personnalité unique. Ses étonnantes notes de fleurs d'oranger ont gain de cause. A laisser vieillir. **18,50 €.**
Tél. 06-15-18-29-81.

Clos Canarelli, « Tarra di sognu », 2018

Un vin gourmand, qui parle corse dans un beau délié. On aime sa franchise, sa fluidité et son harmonie parfaite. **40 €.**
Tél. : 06-89-95-50-20.

Clos Canereccia, « Sophie », 2017

Sur une matière saine, une construction équilibrée, ce rouge s'élance vers une longueur dense et fraîche. Un régal. **51 €.**
Tél. : 04-95-34-17-85.

Domaine Comte Abbattucci, « Ministre impérial », 2017

Un coup de cœur pour ce vin explosif aux reflets chatoyants, ultra-séduisant, qui frise l'émotion. Par sa force et son intensité, il s'impose spontanément. Sali-vant, il est de toute beauté. **60 €.**
Tél. : 04-95-74-04-55.

« Les attaques contre le vin sont un suicide collectif »

ENTRETIEN | Aubert de Villaine (Romanée-Conti) et Alexandre de Lur Saluces (Château de Fargues), deux vigneronniers qui ont de la bouteille, dénoncent les campagnes qui visent à réduire le vin à de l'alcool. Selon eux, il est bien plus que cela

Ils sont deux figures du vignoble français, l'un en Bourgogne, l'autre dans le Bordelais. Aubert de Villaine, 81 ans, dirige le domaine culte de la Romanée-Conti, dans la côte de Nuits (Côte-d'Or), et il fut un acteur-clé du classement des climats de Bourgogne, en 2015, sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Alexandre de Lur Saluces, 85 ans, a piloté pendant plus de trente ans le Château d'Yquem, le roi des sauternes, et il est propriétaire aujourd'hui du Château de Fargues, dans la même appellation. Tous deux affirment que l'image du vin en France est aujourd'hui passablement écornée. Et ils s'en inquiètent.

Vous travaillez dans le vin depuis plus de cinquante ans. Comment, selon vous, l'image du vignoble a-t-elle évolué ?

Aubert de Villaine : Notre culture du vin est considérée partout à l'étranger comme un modèle, aucun autre pays n'a notre prestige. Les vignobles italien, espagnol, américain ou australien sont défendus sans faille par leurs dirigeants, mais en France, non. En France, nous sommes stigmatisés. En France, le vin est réduit à un symbole de l'alcool et de l'alcoolisme. J'appelle cela un suicide collectif. Il y a cinquante ans, trente ans, dix ans, ce n'était pas le cas. Quand je pense aux vigneronniers qui viennent du monde entier en Bourgogne pour découvrir nos savoir-faire, je me dis, oui, que c'est un suicide.

Alexandre de Lur Saluces : Je suis d'accord. Nous étions un trésor du pays, nous ne le sommes plus, sauf pour quelques propriétés de renom...

Mais admettez-vous que l'alcool, notamment le vin, fait des ravages ?

A. de V. : Oui, mais réduire le vin à cela est aberrant. Le vin ne représente qu'un peu plus de la moitié de la consommation d'alcool en France. Mais regardons d'où on vient. Nous avons connu l'époque où les paysans et les ouvriers buvaient six à huit litres par jour. Le sentiment général était que le vin aidait à travailler et à vivre...

A. de L. S. : On disait que le facteur prenait un coup de gnôle après chaque lettre jetée dans la boîte...

A. de V. : Cette époque est révolue. En cinquante ans, la quantité d'alcool mise en vente en France a été divisée par deux, et cette baisse est due au vin. La tendance est spectaculaire : on boit moins et mieux.

A. de L. S. : Oui, l'époque du gros rouge qui tache est en très forte diminution. Le vignoble français ne cesse d'augmenter en qualité, y compris dans les régions où on a fait pisser la vigne. Du reste, les amateurs ne boivent plus un bordeaux ou un bourgogne mais choisissent un nom de vigneron, qui cultive à tel endroit, sur tel terroir, en telle appellation, avec tels cépages.

A. de V. : Attention, il reste un alcoolisme social, qui touche des personnes fragiles, déclassées et souvent âgées, notamment dans les

« L'époque du gros rouge qui tache est en très forte diminution. Le vignoble français ne cesse d'augmenter en qualité »

ALEXANDRE DE LUR SALUCES

campagnes, mais moins dans les villages de vin qu'ailleurs. Et puis il y a un problème social avec beaucoup de jeunes, surtout dans les grandes villes, qui ingurgitent, notamment le week-end, des alcools forts et bon marché, de la bière aussi, font des mélanges, abusent des cocktails. Pourtant les publicités contre l'alcoolisme globalisent leur cible, elles dénoncent le vin à cause de la notoriété du vignoble français. C'est plus facile de s'en prendre à nous qu'à la vodka, au gin ou à la bière.

A. de L. S. : Les campagnes globales oublient aussi que de nombreux pays, comme la Russie ou la Chine, en Scandinavie encore, ont encouragé la consommation de vin afin de lutter contre les ravages des alcools forts. Ces pays sont bien placés pour faire la différence.

Ci-contre, Alexandre de Lur Saluces, dans le domaine familial de Fargues, en Gironde.

RODOLPHE ESCHER
POUR « LE MONDE »

Ci-dessous, Aubert de Villaine, à Vosnes-Romanée, dans son vignoble bourguignon.

CLAIRE JACHYMIK/HANS LUCAS
POUR « LE MONDE »



Des médecins se méfient du terme « modération » et disent que boire un seul verre par jour est dangereux.

A. de V. : Et d'autres disent le contraire. Les médecins d'avis opposés devraient se mettre autour de la table pour en débattre, or ce dialogue devient impossible. D'un côté, certains médecins nous défendent de façon si radicale qu'ils desservent notre cause. De l'autre, à ceux qui ne font que répéter que le vin tue, je réponds qu'une consommation modérée aide à vivre. Elle procure un bien-être, une paix intérieure, une convivialité. On touche là à des considérations existentielles rarement prises en compte. Et puis j'aimerais que des addictologues aillent au bout de leur pensée. Faut-il arracher tout le vignoble en France ? En conserver certains – mais lesquels ?

A. de L. S. : Cela renvoie à une question de liberté individuelle. Notre époque voit s'ouvrir des débats sociétaux, par exemple sur le droit à avoir des enfants avec la procréation médicalement assistée et la gestation pour autrui, libertés qui ont un coût pour la société, et, dans le même temps, on met en tension liberté de boire et coût pour la société.

Vous êtes soutenus par le président de la République, par nombre d'élus et par des lobbys. C'est ainsi que le « Dry January », qui a incité à ne pas boire d'alcool en janvier, n'a pas été relayé par l'Etat. Pouvez-vous vraiment vous ériger en victimes ?

A. de V. : On nous lance toujours à la figure les lobbys du vin. On ne dit pas que des associations anti-alcool, parfois subventionnées par l'Etat, sont aussi des lobbys.

A. de L. S. : Le « Janvier sobre » a prôné l'idée, bien de l'époque, du tout ou rien. Alors qu'il faudrait inciter à une consommation modérée. Mais les Français n'aiment pas qu'on leur dise quoi faire.

Que répondez-vous à ceux qui disent que le vin n'est pas un produit de première nécessité mais un plaisir qui, à cause des pesticides, fragilise vos équipes, les populations riveraines et la terre, et qui, à cause de l'alcool, nuit à la santé. Tout cela ne fait-il pas beaucoup ?

A. de V. : L'écologie est le défi majeur du vignoble. En quinze ans, les progrès vers une vigne plus propre sont spectaculaires. Les vins biologiques – le romanée-conti est en biodynamie – sont plus nombreux. On peut trouver le mouvement trop lent, mais il est réel et irréversible.

A. de L. S. : Une viticulture raisonnée se généralise, qui utilise le moins possible de produits phytosanitaires, d'autant que les producteurs doivent tenir compte de l'urbanisation des campagnes. Mon domaine de Fargues, en Gironde, autrefois isolé, se trouve aujourd'hui quasiment dans une banlieue de Bordeaux. A nous de répondre aux inquiétudes des habitants.



A. de V. : Et puis, réduire le vin à un plaisir gustatif, c'est oublier tant de choses...

Lesquelles ?

A. de V. : Le vin nourrit le corps, la pensée, le regard, le paysage, la mémoire, le vivre-ensemble. Ce que l'on appelle sa dimension culturelle et patrimoniale. L'oublier est une injure à tous ces vigneronniers qui, depuis que la fermentation du raisin existe, ne veulent pas produire plus, mais s'imposent des règles pour chercher la qualité. Cette qualité, par nature fragile, vient du terroir, du raisin, des tanins, de l'acidité, de tout un environnement, du travail humain bien sûr. Prenez la Romanée-Conti. Entre 1880, quand la maladie du phylloxéra a ravagé la vigne, et 1972, ce petit domaine perdait de l'argent. Pendant un siècle, il a été conservé au prix de sacrifices et d'inventivité par des vigneronniers qui devaient avoir un autre métier pour tenir. Il existe des centaines de cas similaires en France.

A. de L. S. : Toutes les propriétés qui font du vin à l'extrême du possible, avec des rendements dérisoires, ont développé des approches qui ne sont pas éloignées de la création artistique. Elles ont suscité des récits. On peut multiplier les exemples qui prouvent qu'il y a plus d'« histoires » dans un verre de vin que dans toute autre boisson. Je pense à ce moine qui mettait un peu

d'Yquem 1984 dans son calice avant la messe. Je pense à ces personnes qui, en prévision de leur mort, ont voulu disperser leurs cendres au-dessus d'Yquem ou d'autres propriétés, ce que ces dernières généralement refusent, car une belle terre de vin est un patrimoine commun, que l'on ne peut s'approprier.

A. de V. : Oui, le vin évoque plus le partage que l'appropriation. Je me souviens de deux musiciens de l'Orchestre philharmonique de Berlin, que j'ai reçus à la Romanée-Conti et qui ont joué Mozart en dégustant notre cuvée 1956. C'est un millésime difficile, qui a des faiblesses. Un musicien a réagi ainsi : « Ce vin me rappelle le dernier concert du pianiste Vladimir Horowitz auquel j'ai assisté. Il faisait des fausses notes, mais il était la musique à l'état pur. » C'est une réaction comme des millions de gens peuvent en avoir en dégustant un vin.

Pensez-vous aussi à l'empreinte du vignoble sur le paysage ?

A. de V. : Evidemment. Deux tiers des départements métropolitains sont en partie dessinés par la vigne. C'est magnifique à regarder, un coteau de raisins... Le vigneron joue son rôle et dépense son argent dans l'entretien du paysage, qu'il soit naturel ou bâti – châteaux, chais, maisons de maître, clochers, murets, cabottes... que deviendrait tout cela sans les vigneronniers ?

Vous n'évoquez pas le poids économique du vin...

A. de L. S. : Dire que la filière viticole emploie directement ou pas 500 000 personnes, qu'elle est le deuxième contributeur à la balance commerciale de la France, après l'aéronautique et devant les cosmétiques, qu'elle est centrale dans le tourisme, via l'œnotourisme, c'est ouvrir la porte à nos opposants, qui y voient un chantage.

Si la dimension culturelle du vin n'est pas bien mise en avant en France, est-ce en partie votre responsabilité ?

A. de V. : Sans doute. Nous devons agir, surtout en pensant aux jeunes, dans trois directions : souligner la dimension culturelle du vin ; demander aux vigneronniers d'avoir plus d'exigence sur le plan environnemental ; favoriser, à l'école et dans les familles, une éducation au goût. C'est notre défi, car il y va de notre survie. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL GUERRIN

CHATEAU Léoube

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA
VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER



2387 route de Léoube - 83230 Bormes les Mimosas - www.leoube.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération