



MONTAGNE

Revalorisation, l'argument massif

PORTRAIT

Antone Tomasi,
de la chaire
à la saucisse



Photo Jacques Copin

ÉCONOMIE

Domaine
Orenga de Gaffory,
la fierté du produit

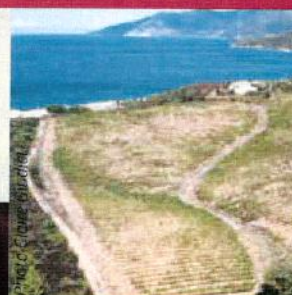


Photo Pierre Sidiqi

1,60€

SEMAINE CORSE P4 • BRÈVES P8 • SÉBASTIEN SQUILLACCI P0 • BATTÌ P23

S E M P R ' À F I A N C ' À V O I



DOMAINE ORENGA DE GAFFORY

Le chemin de l'excellence



Henri Orensa de Gaffory a de qui tenir ! Il n'est autre que le petit-fils de François Mattei, gendre de Louis-Napoléon Mattei, créateur du célèbre Cap Corse.

Une marque qui fit le tour du monde : le rouge et blanc des étiquettes et du logo auraient peut-être - dit la légende - inspiré une célèbre marque de soda.

Très proche de son grand-père, Henri a passé son enfance dans l'usine de Toga. Il se souvient des chais, des bacs dans lesquels macéraient les cédrats pour la fameuse Cédratine, des odeurs des liqueurs... Il sait aussi les recettes secrètes. « Je possède les carnets de fabrication, M. Gini, qui travaillait pour mon grand-père y avait tout consigné ! » sourit-il. Pourtant lui, c'est dans l'eau qu'il a débuté. A la source d'Orezza. Avant de revenir en 1974 sur l'exploitation créée au milieu des années 60 par son père à Patrimonio. Une exploitation qu'il a dirigée vers l'excellence et pour laquelle il mène actuellement deux projets importants : un travail de conversion en bio et, en partenariat étroit avec le Centre de Recherche Viticole (CRVI) de Corse, une importante recherche sur les levures de fermentation propres au domaine.

« Quand mon père a commencé à travailler ici, le domaine était majoritairement composé de baux emphytéotiques, raconte-t-il, la production était envoyée à la coopérative qui se chargeait de la vinification. Les résultats ne nous semblaient pas très intéressants. Nous avons décidé de créer notre chai. » Les usines Femenia ont fourni le premier matériel qui n'a depuis cessé de s'améliorer. De même que s'agrandissait le domaine. Les sols argilo-calcaires de la région de Patrimonio et du golfe de Saint-Florent se prêtaient particulièrement bien à la culture de la vigne et à la production d'un vin de qualité. « Notre vignoble, avec le Clos San Quilico, couvre maintenant plus de 70 hectares, ce sont des parcelles morcelées, situées entre les communes de Saint-Florent, Patrimonio, Oletta, Barbagio et Poggio d'Oletta, poursuit-il. Quand on y pense, c'est beau-

coup... Il y a tant à faire ! D'autant que notre objectif n'est pas une production importante, mais un produit dont nous sommes fiers. »

Or, le travail de la vigne et du vin, c'est un art. Sur ce terroir, favorable à un enracinement profond des plans et soumis à l'influence de la brise marine, tout se fait depuis toujours dans le respect de la nature. La conversion en bio allait de soi. « Concrètement, ce respect se matérialise par un travail constant du sol, une surveillance quotidienne des parcelles pour pallier tout problème, ajoute Henri Orensa de Gaffory, et une mobilisation en hommes importante pour contrebalancer l'absence d'utilisation de pesticides et de produits toxiques. » Il a d'ailleurs su parfaitement s'entourer.

Piotr Nowicki, le chef de culture, est à la tête d'une équipe d'une dizaine d'hommes, à laquelle il faut adjoindre une équipe de prestataires en fonction des besoins. C'est en grande part sur lui que repose l'application du cahier des charges bio. « On travaillait déjà un peu comme ça, observe-t-il. A l'issue de la période de certification, qui dure 3 ans, nous produirons officiellement notre premier millésime bio. Ce sera en 2019 ! » Il veille jalousement sur ses pieds de Vermentino, destinés à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) Patrimonio blanc, de Niellucciu pour l'AOP rouge et rosé, de muscat à petits grains pour l'AOP muscat du Cap Corse. A ceux-ci vient s'ajouter le grenache qui, apportant de la rondeur, est depuis toujours utilisé en complément dans la région (limité à 10% dans le rouge et 20% dans le rosé). Certaines vignes ont 50 ans déjà, d'autres ont été plantées il y a peu. Puis un ancien cépage corse a été introduit : le Minustellu, qui devrait donner un excellent rouge

Photos Claire Guirici



Philippe Rideau, Henri Orenaga di Gaffory & Piotr Nowicki

frais et fruité. Sur le domaine, il est en test, mais on attend que l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) l'accepte comme entrant dans l'AOP.

Les étapes de la fabrication du vin, c'est Philippe Rideau, l'œnologue, qui en a la charge. Il est au domaine depuis 25 ans déjà ! « C'est le raisin qui fait le vin ! » déclare-t-il. Tous ces lots, provenant de nos micro-terroirs, nous permettent, lors des assemblages d'obtenir des produits où la complexité domine, dans la structure, l'équilibre, les arômes... Nos chais sont équipés de matériels de vinification modernes, la température est régulée, nos dépôts sont climatisés... Tout est fait pour valoriser au mieux les potentialités des raisins. L'entrée dans le bio devrait se faire sans difficulté. C'est pour cette raison que nous menons de front un autre projet avec le CRVI de Corse que dirige Mme Nathalie Uscidda : la sélection des levures de fermentation. Nous mettons à leur disposition le plus large échantillonnage possible de nos moûts dans les différents cépages afin de déterminer quels types de levures sont présentes, quelles sont les plus intéressantes et si elles sont vraiment typiques de chez nous ». Le domaine participe d'ailleurs financièrement à l'opération. En effet, sans levures, pas de fermentation et sans fermentation, pas de vin ! Il existe des levures sélectionnées (le CRVI de Corse en a d'ailleurs sélectionné deux dans l'île, qui sont commercialisées : Equinox B1 en 1998 et Fermiflor en 2006). Mais la fermentation peut se faire également à partir des « levures indigènes » naturelle-

ment présentes sur la peau des fruits, dans les terroirs. Ce type de fermentation permet d'accroître la typicité. Reste que les levures sont fragiles, parfois peu nombreuses et, leur présence étant associée aux conditions climatiques, leur composition peut varier d'année en année. D'où l'intérêt d'isoler et de mettre en culture ces souches qui, conditionnées sous forme de gels, pourront être utilisées pour ensemercer les prochaines vendanges. « Les consommateurs recherchent de plus en plus des vins ronds et fruités. Les cépages jouent le rôle majeur, mais les levures aussi peuvent avoir un impact. Ce que nous attendons de cette aventure : identifier, parmi les levures isolées, celle qui nous serait spécifique, permettrait la fermentation la plus complète et rapide des sucres, sans création de mousse, sans production de composés soufrés, sans déviation aromatique mais en apportant, peut-être, un plus en arôme et en goût. » ■ Claire GIUDICI

Le Domaine Orenaga de Gaffory est situé à Patrimonio, en direction de Saint-Florent. Amateur d'art, Henri Orenaga de Gaffory y organise également, de façon régulière, des expositions d'art contemporain. Pour plus de renseignements, le Domaine a un site internet : <http://www.orengadegaffory.com> et <http://sanquilico.com> Il est également présent sur Facebook.

« Élaborer un produit dont nous sommes fiers »