

Édition abonnés

Vin corse : Redécouvrez les saveurs d'un grand vignoble porté par le “riacquistu”

Par **Jean-Emmanuel Simond**



Le vigneron corse Antoine Arena a partagé ses vignes avec ses deux fils en 2014.

Du nord au sud, redécouvrez les saveurs du grand vignoble de Corse.

Article réservé aux abonné(e)s

Quelle aventure passionnante ont connue ces dernières années les **vins de Corse** ! Répétons volontiers ce que nous écrivions déjà il y a presque dix ans (lire La RVF n° 550, avril 2011) : "L'île de Beauté possède sans doute le vignoble le plus excitant et dynamique de France à l'heure actuelle".

Ayant pratiquement achevé sa restructuration entamée il y a maintenant trente ans, le vignoble a drastiquement réduit sa superficie en arrachant les vignes productivistes situées principalement sur la côte orientale. Puis, lors des dix dernières années, la voie s'est ouverte pour le riacquistu, autrement dit la réappropriation par les vigneronnes corses de leurs racines un temps oubliées ou négligées : le retour d'une production à forte identité s'appuyant sur la formidable diversité des cépages locaux.

La collection ampélographique des vieux cépages, mise en place dans les années 60 par Antoine Abbatucci – et si brillamment poursuivie par son fils Jean-Charles, répondait à la crainte de voir disparaître les vieilles variétés autochtones, à une période où grenache, syrah, carignan et cinsault colonisaient l'île. Grâce à la détermination de quelques vigneronnes, vermentinu, niellucciu et sciaccarellu ont été préservés et mis en avant dans le décret de la première AOC de l'île, Patrimonio.

GENOVESE, CODIVARTA, MINUSTELLU, MURESCONU...

Des vigneronnes emblématiques et pionniers tels que Christian Imbert (**domaine de Torraccia**) ou **Antoine Arena** ont tissé de nouveaux liens. En fondant l'UVA Corse (Union des vigneronnes propriétaires de caves des AOC) en 1976, ils ont favorisé la connaissance et la diffusion des vins sur le continent puis à l'export. Les travaux du CRVI de Corse (Centre de recherches viticoles) sont venus multiplier l'intérêt pour d'autres vieux cépages insulaires (citons, entre autres, les bianco gentile, genovese, codivarta, barbarossa en blanc, carcaghjolu neru, minustellu, muresconu en rouge). Avec une vingtaine de cépages endémiques de belle qualité, la Corse est, avec la Sicile, l'île qui compte la plus importante diversité locale de variétés aptes à élaborer de beaux vins.

Les travaux de Fabien Gaveau, historien et chercheur au CNRS, ont mis en lumière les richesses d'un passé viticole oublié, suscitant l'intérêt de vigneronnes précurseurs comme **Yves Canarelli**, artisan de la renaissance du prometteur terroir de Bonifacio avec son formidable vignoble de Tarra di Sognu.

Aujourd'hui, le champ d'investigation offert aux vigneronnes corses s'avère immense. Défrichement de nouveaux vignobles gagnés sur le maquis, surgreffage des vieux cépages qui entrent vite en production, expérimentation de nouveaux contenants pour les élevages, construction de caves spectaculaires et fonctionnelles, tout est en place pour l'émergence de grands vins qui sauront bluffer plus d'un amateur.

DES MUSCATS SOMPTUEUX

On trouve en Corse certains des meilleurs rosés de France (lire p. 102), ainsi que des rouges aux saveurs très variées, capables de couvrir tout le spectre allant de rouges friands et peu alcoolisés jusqu'aux vins concentrés et tanniques. De remarquables blancs traduisent les nuances de leurs terroirs, avec sans doute les plus belles expressions méditerranéennes du vermentinu, mais aussi de fascinantes saveurs inédites, issues des vieux cépages locaux.

Ne négligez surtout pas les vins de muscat, souvent les plus aboutis de France, qu'ils proviennent de raisins en surmaturité ou qu'ils soient mutés. L'appellation Muscat du Cap corse, dont la production ne cesse hélas ! de baisser, sait proposer des vins somptueux au vieillissement et hors des modes.

DE NOMBREUSES DÉCOUVERTES

Seule difficulté, accéder à certains de ces vins. Si quelques domaines ont depuis longtemps fait le choix d'être bien présents sur le continent et à l'export, d'autres continuent à commercialiser jusqu'à 98 % de leur production sur l'île. Et pour certaines cuvées, les volumes restent très confidentiels. Rien ne vaudra alors une visite à la propriété pour acheter quelques bouteilles, d'autant plus que des caveaux de dégustation accueillants attendent souvent les visiteurs.

Notre tour d'horizon des meilleurs domaines corses, organisé par secteur géographique, n'est pas exhaustif mais propose de nombreuses découvertes, à côté des adresses

incontournables. À chaque fois, un ou deux vins par domaine ont été retenus, mais ils sont à nos yeux les plus représentatifs.

LES VINS CORSES SAVENT VIEILLIR

Pour finir, deux rappels essentiels pour aborder les vins corses. Premièrement, les vins corses savent et méritent de vieillir. Dégustés récemment, un muscat du Cap corse 2005 du Clos Nicrosi, un rouge 2003 du Clos Canarelli et un blanc 1998 d'Antoine Arena nous ont bluffés par leur fraîcheur et la complexité de leurs saveurs.

Deuxième rappel, les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas sur l'île. L'idée reçue selon laquelle un climat méditerranéen connaît chaque année des conditions identiques doit être réfutée. En témoignent les deux derniers millésimes. 2017 a été une année chaude et sèche, avec une concentration des raisins parfois accentuée par le vent, donnant des vins opulents. À l'opposé, 2018 a été plus tempéré et a connu des records de pluie, enfantant des vins beaucoup plus légers, avec un ou deux degrés d'alcool en moins.

- *Conditions de la dégustation*
Les vins ont été dégustés par Jean-Emmanuel Simond en mars et avril 2019 en Corse puis en mai à La RVF. L'île n'étant pas soumise à la TVA sur les vins, les prix indiqués s'entendent hors taxes...