



À la table des grands



XAVIER GRIMALDI

L'édition 2021 du Guide des meilleurs vins de France paraît aujourd'hui et consacre plusieurs domaines insulaires. Parmi les lauréats, le clos Canarelli intègre le cercle prestigieux des parcelles « Trois étoiles ». Quatre cuvées font également leur apparition dans cette revue de référence

Son nom figure désormais aux côtés des grandes appellations du vignoble français. Le clos Canarelli côtoie ce matin les prestigieux domaines de la Romanée-Conti, château de Beaulieu Blanc ou château Hauterive au palmarès de l'édition 2021 du Guide des meilleurs vins de France, dans la catégorie reine des « Vins trois étoiles ».

Si les fondateurs de ce guide vert s'en distinguent, leur parution annuelle est souvent qualifiée de *Guide Michelin* de l'œnologie. Véritable ouvrage de référence, publié par la *Revue du vin de France*, il recense chaque année les meilleurs flacons du pays pour établir le bottin étalon pour les professionnels du secteur et les amateurs de bonnes bou-

teilles. Et l'édition 2021 qui paraît aujourd'hui consacre le vignoble corse. « *L'un des plus dynamiques de France* », estime Jean-Emmanuel Simond, membre du comité de dégustation du guide, en charge de la région Corse.

C'est lui qui a convaincu les neuf autres professionnels qui composent ce conseil des sages de primer le domaine d'Yves Ca-

nairelli. « *Les trois étoiles, c'est la récompense ultime, précise l'examineur. Cela vient valoriser la qualité suprême du Domaine Canarelli. Cela ponctue aussi et surtout le travail minutieux, depuis plusieurs années, de son propriétaire. Yves fait un vin exceptionnel. Cette décision, qui est une œuvre collégiale d'experts, est un aboutissement. Je me bats depuis longtemps pour qu'il intègre le cercle fermé des domaines triplement étoilés. Cette fois-ci, il a obtenu la majorité des voix du comité de dégustation* ».

Cette distinction installe le vignoble de Figari à la table des plus grands, à laquelle le domaine Abbatucci siège depuis 2019. Dans l'édition 2021, seuls quatre domaines estampillent leur étiquette d'une troisième étoile : le domaine Chandon de Briailles en Bourgogne, La Ferme de la San-

sonnière dans la Loire et le Clos des Papes dans la vallée du Rhône escortent donc le domaine Canarelli au palmarès. Ce qui situe le niveau de reconnaissance dont jouissent aujourd'hui les cuvées Amphora, Terra d'Orasi, Alta Rocca ou Carcaghjolu Neru.

Quatre vins corses font leur entrée au palmarès

D'autres vins insulaires trouvent aussi grâce au palais de Jean-Emmanuel Simond. Les domaines Cantina di Torra, de

années. « *C'est une marche supplémentaire qui consacre une amélioration qualitative perpétuelle* », analyse le dégustateur du guide.

Enfin, quatre domaines font leur entrée dans la nouvelle parution du guide. Castellu di Baricci, le clos Marfisi, le domaine Zuria et le clos Culombu y font une apparition remarquable, le clos Culombu se voyant même décerner le « Coup de cœur » de l'édition 2021.

« *Ce sont des vignobles très dynamiques, qui intègrent le guide en bas de la hiérarchie. Mais c'est un palmarès prestigieux, tous les domaines cités, même sans étoile, représentent l'excellence de la production française. Le vignoble corse ne fait pas exception. Il est passionnant, de jeunes vigneron s'y installent, travaillent des cépages autochtones. Je viens sur l'île régulièrement, je goûte tous les vins que je mentionne dans le guide* ».

Et visiblement, Jean-Emmanuel Simond les aime. Au point de leur faire honneur dans ses pages.

JEAN-PHILIPPE SCAPULA

Le guide référence des vins français

Le Guide des meilleurs vins de France est publié, chaque année depuis 1996, par la *Revue du vin de France*, un magazine mensuel créé en 1927. Dans la charte explicative, les auteurs du guide mentionnent que « *la notation des domaines tient compte de critères comme le potentiel du terroir, la faculté qu'a le vigneron de l'exploiter et l'homogénéité entre les différents millésimes* ». Sous le parrainage d'Olivier Pousier, élu meilleur sommelier du monde en 2000, les dix experts du comité de dégustation du guide des meilleurs vins de France se déploient géographiquement et sillonnent les vignes des territoires dont ils ont la charge. « *En parallèle de la Côte de Nuit en Bourgogne, de l'Alsace et d'une partie du Bordelais, je goûte les vins corses* ».

depuis quatre ans, explique Jean-Emmanuel Simond, membre du comité de dégustation. Et j'espère encore pour quatre ans. Cette rotation, c'est l'esprit du guide. On ne veut pas emprunter des sentiers trop balisés et garder notre enthousiasme ».

L'édition 2021 du Guide des meilleurs vins de France recense 5 500 vins, issus de 1 150 domaines français. Une part belle est faite aux vins bios et en biodynamie avec 500 domaines sur les 1 150 distingués. Chaque domaine est classé dans l'une des quatre catégories du guide : nouvel entrant, une étoile, deux étoiles et trois étoiles. Cette dernière distinction constituant la récompense la plus prestigieuse.

J.-P.S.

Les domaines Cantina di Torra et Vaccelli obtiennent une deuxième étoile.

Nicolas Mariotti-Bindi à Oletta, et Vaccelli, de Nathalie et Gérard Courrèges à Cugnucci à Muntichji, obtiennent une deuxième étoile

et poursuivent une progression ininterrompue dans les pages du guide vert qui pourrait les mener au Graal d'ici quelques

Nicolas Mariotti-Bindi décroche sa deuxième étoile

Nicolas Mariotti Bindi peut être fier. Le propriétaire du domaine vinicole de Patrimonio, Cantina di Torra, vient de décrocher sa deuxième étoile décernée par le célèbre Guide des meilleurs vins de France, référence en la matière.

« *Comme vous pouvez vous en douter, je suis très heureux de cette distinction qui récompense mon travail de tous les instants, dit-il. Je pense que l'obtention de cette deuxième étoile est due, notamment, à la vinification que j'ai réalisée sur mon vin rouge, le Nielucciu* ». Après des études de droit à Paris, Nicolas a décidé de rentrer en Corse et de s'exprimer à travers la terre.

Il s'est donc formé à la viticulture et a œuvré tout d'abord chez le vigneron Antoine Arena. En 2007, le viticulteur Henri Orega de Gaffory lui a accordé sa confiance en lui prêtant cinq hectares de vignes. Grâce aux revenus engendrés, Nicolas a acheté deux années plus tard, deux hectares et y a planté à haute densité les cépages Niellucciu et Vermentino.

Après avoir travaillé comme chef de culture au domaine Leccia, Nicolas Mariotti-Bindi a repris en 2015 une vieille cave abandonnée sur la route d'Oletta. Grâce à son abnégation et son opiniâtreté, il a réussi à remettre sur pied cet outil de

travail qui lui permet désormais de gérer au mieux sa production forte de 50 000 bouteilles par an. Selon les critiques spécialisés de la *Revue du vin de France*, « *son vignoble est certifié bio et ses sols sont travaillés dans les règles de l'art. Les vinifications se font en cuve inox et en œuf ciment de seize hectolitres. Nous plaçons de grands espoirs dans cette production de vins intègres, toujours charnus et veloutés. Ce sont des vins sobres et subtils, toniques et amples dans leur fraîcheur* ». « *Je suis vraiment honoré de rejoindre trois autres domaines ayant eux aussi deux étoiles dans ce véritable Guide Michelin entière-*

ment consacré aux meilleurs vins du pays, précise Nicolas Mariotti-Bindi. Il s'agit des domaines d'Antoine et d'Antoine-Marie Arena, ainsi que celui de Muriel Giudicelli. » « *Pour ma part, cette récompense me va droit au cœur. D'autant que depuis dix ans, je ne bénéficiais que d'une seule étoile. J'espère désormais obtenir la fameuse troisième étoile qui, actuellement en Corse, n'est détenue que par deux domaines, Abbatucci à Ajaccio et Canarelli à Figari. Je vous assure que je vais tout mettre en œuvre pour aller de l'avant et, je tiens à le préciser, sans trituration du raisin récolté.* »

J.-B.CROCE



Le jeune vigneron de Patrimonio Nicolas Mariotti-Bindi vient d'être distingué. RAPHAËL POLETTI

Yves Canarelli : « La vigne, c'est une histoire de transmission »

La prise de parole est aisée, le débit rapide. Son sujet, Yves Canarelli le maîtrise parfaitement. Mais cette troisième étoile dans « notre Guide Michelin des vignes », ce n'est « pas un aboutissement, même si la récompense n'est pas anodine. Les dégustateurs ont jugé la qualité du vin, sa régularité depuis une dizaine d'années. En fait, c'est notre travail depuis plus de trente ans qui est reconnu. Alors évidemment, on est très contents », sourit le patron du Clos Canarelli, installé sur les terres familiales de Tarrabuccetta.

On n'invente rien, on réapprend

Très content, évidemment. On le sent à moins : « C'est la récompense d'un travail commencé avec mon père, qui se poursuit avec mon fils. Tout est une histoire de transmission. » Sa première distinction, le Clos Canarelli l'a obtenue en 2020, comme faisant partie des meilleurs domaines : « Ils avaient jugé un blanc de 2011 qui leur avait beaucoup plu. »

Chaque année, des échantillons sont envoyés puis dégustés à l'aveugle, « mais ça stagnait depuis deux ou trois ans. L'année dernière, il manquait une ou deux voix pour avoir l'unanimité, et finalement on a obtenu la troisième étoile pour 2021. »

Et le vigneron de rappeler que son père, quand il a pris la suite en 1992, ne travaillait pas la vigne que comme une activité secondaire. « Quand j'ai vraiment mis les pieds dans la vigne, il n'y avait pas de cave, on vendait le raisin en coopérative. Le développement a été très rapide, mais je n'ai jamais eu l'impression de travailler, et toujours pas, d'ailleurs. Dans la vigne, on se fait plaisir, et surtout on apprend tous les jours. » Quand il parle de son domaine, Yves Canarelli met en avant le terroir de Lumiu, le respect de la terre, la multitude de cépages insulaires, vante l'importance de la biodynamie, d'une agriculture naturelle, du « bon sens paysan, tout simplement. Le vigneron s'adapte à la nature, s'en sert, il l'observe. Mais il ne faut pas se leurrer : on n'invente rien, on réapprend, c'est tout. » S'il voit la récompense de la Revue des vins de France comme un moyen supplémentaire de mettre



Avec son fils, Simon-Paul, Yves Canarelli continue d'imaginer blancs, rosés et rouges.

SANDRINE ORDAN

en avant les vins corses, Yves Canarelli mesure le chemin parcouru « grâce aux Arena, Imbert et autres Leccia. Ils ont donné envie de faire de la vigne en Corse, de mettre en avant les différents cépages. Quand j'ai commencé en 92, il n'y avait plus que Torracchia à Figari, l'appellation aurait pu s'éteindre. Aujourd'hui, on est une dizaine, des jeunes s'installent ou reprennent les exploitations. Si on peut s'installer aujourd'hui en viticulture et en vivre, c'est grâce au travail qui a été réalisé depuis des années. » Ce travail est passé, notamment, par la structuration de la filière et le travail de recherche mené par le centre de recherche viti-vinicole insulaire (CRVI), « qui a regroupé toutes les informations de la plantation à la vinification. C'est une base de données absolument phénoménale ».

Allier tourisme et agriculture

Des données que les vignerons corses ont transformées « jusqu'à arriver à se distinguer au niveau international. C'est une fierté personnelle, et pour l'image de la Corse. Avec d'autres professionnels comme Jean-Charles Abbattucci, par exemple, nous avons fait le choix de l'excellence, parfois pris des chemins audacieux comme la biodynamie. On nous a pris pour des fous au début, mais désormais, la filière viticole entraîne les autres filières agricoles corses, et c'est toute notre gastronomie qui se retrouve au premier plan. »

Avec son fils, Simon-Paul, Yves Canarelli continue d'imaginer blancs, rosés et rouges. Il pense aussi à l'avenir. Ne s'interdit pas des escapades en oliveraie. Réfléchit à la meilleure manière d'allier tourisme et agriculture, « car les deux sont complémentaires. Regardez la Toscane, c'est le meilleur exemple. L'Extrême-Sud a la chance extraordinaire de posséder ce terroir qui est un trésor, et d'attirer les visiteurs. À nous d'être encore davantage acteurs de notre développement. Si on prend les bonnes décisions, nos enfants pourront vivre de l'agriculture sur cette terre et en vivre bien. »

SANDRINE ORDAN

Un coup de cœur partagé pour le Clos Culombu



Clos Culombu, le coup de cœur de la Revue des vins de France.

Les vins du Clos Culombu, situés à Lumiu, se distinguent une nouvelle fois sur le plan national. Classé coup de cœur de l'édition 2021 de la Revue des vins de France, le domaine balain démontre toutes ses qualités et son savoir-faire. Une réussite pour ce domaine familial, fondé en 1970 par Paul Suzzoni, qui, avec l'aide de son père, Antoine, plante ses premières vignes en 1973, pour une première vinification en 1976. En 1986, le fils cadet de la famille, Étienne, reprend le domaine, investit dans le foncier et développe le domaine qui compte désormais 64 hectares de vignes. En 2016, Étienne laisse la gestion du Clos Culombu à son fils aîné, Paul-Antoine.

Sur les terres des Suzzoni, entre mer et montagne, sont cultivées dix-neuf variétés de cépages. Au

Niellucciu, Sciaccarellu et Vermentinu, s'ajoutent plusieurs cépages oubliés. L'objectif de ce travail, en collaboration avec le Centre de recherche viticole de Corse (CRVI), étant de comprendre et d'assimiler les méthodes de vinification pour les remettre au goût du jour. Des pieds de vignes qui profitent du sol granitique faisant la typicité des vins de l'AOC Corse Calvi, le tout sous le soleil toujours généreux du village de Lumiu. À cette recherche au niveau des cépages, s'ajoute le choix des contenants. Aux cuves en inox, se greffe un chai d'élevage avec des fûts de chêne français, ainsi que des amphores en terre cuite d'argile toscane pour les rouges et des amphores en grès pour les blancs. Des cépages et des cuves qui ont permis à l'entreprise de



Transmission de la rigueur et du savoir-faire entre Étienne Suzzoni et son fils Paul-Antoine. OLIVIER SANCHEZ / CRYSTAL PICTURES

créer une gamme de vins conséquente. En effet, pas moins de vingt types de vins sont proposés dans la cave de dégustation du domaine. Des vins pour tous les goûts, des rouges, des rosés et des blancs, allant du classique Clos Culombu, aux cuvées Storia di, en passant par les gammes Tribbiera et Ribbe Rosse. Des vins issus de l'agriculture biologique et un vignoble qui privilégie désormais

la biodynamie en laissant les levures de la propriété agir afin de révéler le terroir.

Un amour de la terre, de la tradition et du travail qui ont permis au Clos Culombu de gagner ses lettres de noblesse par le biais des nombreuses médailles obtenues, notamment lors des concours agricoles, où l'entreprise a glané cinq médailles d'or et trois d'argent en trois ans. Une

pluie de médailles qui conduira le vignoble à recevoir le prix d'excellence agricole deux années de suite, en 2019 et 2020. Là où les médailles récompensent le produit sur une année, cette distinction atteste de la maîtrise et de la régularité d'un producteur et donc de sa longévité.

Un coup de cœur pour la Revue des vins de France qui étoffe

un peu plus le palmarès du Clos Culombu.

L'entreprise familiale accroît encore sa renommée et démontre une fois de plus la qualité de ses produits. Une place de choix dans le guide en attendant de retrouver les différents salons, avec toujours la même volonté de porter haut le terroir balain et son savoir-faire.

PIERRE PASQUALINI