



CORSE

LES CUVÉES AUTOCHTONES TRÉSOR VITICOLE DE LA CORSE

LES VINS DE CORSE REPRÉSENTENT MOINS DE 1 % DE LA PRODUCTION NATIONALE, MAIS LORSQU'ON DÉGUSTE UN VIN DE LÀ-BAS, ON S'EN SOUVIENT ! ENCORE PLUS S'IL EST COMPOSÉ DE CÉPAGES AUTOCHTONES QUI PARTICIPENT PLEINEMENT DE LA SINGULARITÉ DE LA PRODUCTION.

Par Sophie Menut-Yovanovitch

La Corse porte bien son nom d'île de Beauté. Aussi diverse qu'attachante, elle est constituée de terroirs multiples et d'un patrimoine viticole exceptionnel, notamment grâce à ses cépages autochtones qui confèrent aux vins corses une identité forte, authentique et inimitable. Souvent menacés par des défis économiques et climatiques, ces vieux cépages identitaires avaient tendance à disparaître au profit des syrah, cinsault et carignan. Le riacquistu, le mouvement de la renaissance et de la réappropriation de la viticulture corse, s'est mis en marche sous l'impulsion de plusieurs domaines, comme celui du Comte Abbatucci, Le Domaine de Toraccia, les domaines Yves Leccia, Jacques Bianchetti, Christian Imbert, Antoine Arena... qui se lancera le premier dans la plantation du biancu gentile. À une période où le vignoble passe de 32000 hectares à 8000 hectares et où les vigneronns se demandent quelle ligne adopter, ils choisissent une vision à long terme et jouent la carte de l'avenir et de l'audace. La fondation du CRVI (centro di Ricerca Viticola di Corsica) accompagne techniquement les vigneronns dans leur recherche et replantation et les aide à préserver la biodiversité et leur savoir-faire traditionnel. Aujourd'hui boire Corse, c'est goûter à la diversité, à une identité unique et à l'authenticité. Une bouteille de vin Corse raconte toujours une histoire un peu plus longue que les autres.

CARTE DE VISITE

- **9 AOP** : Corse, Ajaccio, Corse Sartène, Corse et Figari, Corse Porto-Vecchio, Corse Calvi, Muscat-du-Cap-Corse, Coteau-du-Cap-Corse, Património.
- **1 IGP** : île-de-Bauté.
- **SUPERFICIE** : 5929 hectares.
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **SOLS** : schistes, granites, argiles, roches vertes.
- **CÉPAGES EMBLÉMATIQUES** : le niellucciu, un cépage rouge, proche du sangiovese italien, qui donne des vins élégants, avec des notes de fruits rouges et une belle structure tannique. Le sciaccarellu, autre cépage rouge, qui apporte finesse et fraîcheur, souvent utilisé pour des vins fruités et épicés. Le vermentinu (ou vermentino), un cépage blanc qui produit des vins aromatiques, frais, avec des notes florales et fruitées. À côté, de nombreux cépages secondaires comme le minustellu, le genovese, le biancu gentile, le caraghjolu neru, le brustianu, le cualtacciu, l'uva biancona, le vintaghju...

Sophie Menut-Yovanovitch

BLANCS



**AOP CORSE
Figari Famoda
de Peretti della rocca,
Jules blanc 2024,
25 €.**

Toute la richesse du vermentinu et le fruit du biancu gentile dans ce flacon qui porte le nom du fils du propriétaire. Très expressif, avec beaucoup de minéralité et de tempérament, ce blanc vigoureux et persistant sera encore meilleur si vous le dégustez au restaurant du domaine, près de la piscine.



**VIN DE FRANCE
Clos Culombu, Storia
di Brustianu 2023,
27,30 €.**

La famille Suzonni a à cœur de mettre en avant la diversité des cépages de son île, qu'elle cultive en biodynamie près de Calvi, comme le brustianu originaire du sud. À chaque fois, c'est une nouvelle histoire qui est racontée. Ici, celle de la fraîcheur et du fruit avec des petites notes miellées. Parfait pour commencer le repas.



**AOP CORSE
PORTO-VECCHIO
Domaine de Granajolo
Rocca 2024, 14 €.**

Gwenaële, à la suite de ses parents qui faisaient vinifier leurs raisins, a décidé, en revenant au domaine en 2000, de créer sa propre cave. Les cépages traditionnels sont cultivés à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Ici, un 100 % vermentinu dans la fraîcheur, avec ses notes d'agrumes et de fruits exotiques. Parfait avec un loup grillé.



**AOP AJACCIO
Clos Yves Canarelli,
Cuvée Louis
Bianchetti 2023,
24 €.**

Un 100 % vermentinu complexe et élégant, créé par Jacques Bianchetti en hommage à son père Louis. Aujourd'hui, Éloïse, sa fille, est aux commandes. Vinifié en barrique, l'élevage très maîtrisé lui donne une belle robe dorée et des notes toastées. Un côté fleurs blanches, de la fraîcheur et de la longueur en font un vin de gastronomie, à essayer sur des fromages ou un poisson cru.



**VIN DE FRANCE
Clos Yves Canarelli
Bonifacio, Tarra di
sognu 2023, 54 €.**

Un sacré caractère que cette cuvée où le rimenesse, le carcaghjolu bianco et le genovese complètent les 80 % de vermentinu produit non loin de Bonifacio par Yves Canarelli en biodynamie. Comme une corbeille de fruits et de fleurs où se mêlent la richesse des fleurs blanches, de l'abricot, de la pêche et des agrumes soutenus par une trame minérale et puissante et des notes herbacées fraîches. Un grand vin.



**VIN DE FRANCE
Closu Fornelli,
Genovese 2023,
20 €.**

Élaboré à partir d'un vieux cépage corse qui ne couvre que 10 hectares de l'île, grandi sur le sol caillouteux de la propriété dans la vallée de la Bravone, en Haute-Corse, élevé en plusieurs contenants, c'est un vin à la couleur dorée. Son nez est très aromatique, comme une corbeille de fruits et un peu d'exotisme. La bouche est alignée avec en plus des notes florales, de fruits jaunes mûrs tendus par une belle finale amère qui lui apporte beaucoup de fraîcheur.



**VIN DE FRANCE
Comte Abbattucci,
Général de la
révolution 2023,
62 €.**

On ne présente plus Jean-Charles Abbattucci et son domaine biodynamique, ni ce blanc solaire assemblé en six cépages autochtones. Un bouquet de fleurs fraîches équilibré par la puissance marine. Quelques notes exotiques de fenouil et d'herbes sauvages et une trame saline avec une belle finale amère et persistante comme un joli chemin sur un sentier corse pour ce vin véritable petite bombe de saveurs.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Zuria,
Initiale 2023, 42 €.**

Assemblé en majorité de vermentinu enrichi de biancu gentile et genovese grandis sur les terroirs calcaires non loin des falaises de Bonifacio. Un vin tout en pureté où les 3 cépages apportent leur qualité entre puissance, délicatesse et aromatique. Doté d'un parfait équilibre en gras, fraîcheur et notes iodées remarquables. On en fait le roi des accords marins.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Yves Leccia, L'Altru
Biancu 2023, 23 €.**

On sent toujours le doigté et le talent de vinificateur d'Yves Leccia dans ses cuvées. Ici, la gourmandise et le côté charnu des fruits en première bouche, et puis la précision et la fraîcheur avec des notes florales. Le tout est soutenu par une ossature tendue et ciselée. Et si on l'ouvrait avec des oursins ou des huîtres ?

ROUGES



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Sant
Armettu, Myrtus
2022, 38 €.**

Assemblé en sciaccarellu, minustellu et élégante par Gilles Seroin qui sait mettre en avant les cépages endémiques. On aime beaucoup tous ses vins affirmés, comme celui-ci, puissant mais velouté (petit clin d'œil à la Bourgogne ?). Il y a toujours une évocation du maquis très plaisante. À savourer avec une pièce de bœuf grillée.



**VIN DE FRANCE
Domaine Vico,
(...)Emera 2021,
20,70 €.**

Ne vous fiez pas à la couleur claire de ce rouge. Voilà un sciaccarellu au sacré tempérament. Un parfum de baies rouges infusées, un côté épicé et une belle finale sur le zan très gourmande. Un flacon vivant, tout en souplesse et fraîcheur. La déesse du jour (Emera) est décidément bien séduisante.



**VIN DE FRANCE
Clos Venturi,
Brama 2023,
26 €.**

Un pur carcaghjolu neru produit à Ponte Leccia en biodynamie par le domaine très engagé autour des cépages autochtones et les sélections parcelaires et qui travaille dans un écosystème harmonieux. Ce vin élevé en cuves inox restitue tout son fruit avec beaucoup de franchise, la matière est parfaitement intégrée même s'il est prêt à boire. On l'imagine langoureux dans quelques années.



**AOP Patrimoine
Mademoiselle D
2022, 15 €.**

Vous cherchez la fraîcheur et un vin à boire sans façon ? Marie-Françoise Devichi, alias M^{lle} D., a vinifié une parcelle de centu chjave pour en faire un flacon tout en fraîcheur et gourmandise, à ouvrir à l'apéritif avec une planche de charcuterie et de fromages corses ou à accorder avec un tartare de bœuf.



**AOP CORSE
SARTÈNE
Domaine Saporale,
Casteddu 2022,
20,60 €.**

Assemblé de cinq cépages endémiques, un flacon à la très belle palette aromatique, entre notes grillées et épicées, à la force et puissance maîtrisées. Il faudrait le garder encore pour mieux l'apprécier, et le carfer avant de le déguster avec des plats de viande en sauce.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Vecchio
Minustellu
2023, 17 €.**

Puissant et frais en même temps, ce vin au nez de fruits noirs confits à une bouche qui ne contredit pas. Un peu poivré, un peu acide, un vin complexe avec une trame très souple qui le rend digeste. À ouvrir sur des gibiers.



**VIN DE FRANCE
Domaine Alzipratu,
Fiuri 2023, 36,80 €.**

Un vin de Balagne cultivé en bio, assemblé en minustellu et aleaticu. Une robe pourpre violine et consistante, un nez de fruits rouges et violette que l'on retrouve dans sa bouche mordante et charnue. Des notes de fraise mûre écrasée, de grenade, quelques tanins qui s'affineront avec le temps.



**COTEAUX-DU-
CAP-CORSE
Domaine Pieretti,
A Murteta 2023,
33,85 €.**

Composé de plants d'alicante, considéré comme cépage noble autrefois, et de vieilles vignes de niellucciu, ce vin à la robe brillante a beaucoup de puissance et de franchise. Il balance entre les fruits rouges et les épices, des notes de maquis et de myrte, une fin de bouche légèrement réglissée. Essayez-le sur un gâteau au chocolat amer pour un accord original.



**VIN DE FRANCE
Clos Canereccia,
Sophie 2021,
67,32 €.**

Christian Esteve cultive 9 hectares à Rotani, tout près de Corte. Dans le clos, les vieilles vignes sont plantées en cépages anciens. La cuvée Sophie, en hommage à son épouse, est issue de sélection intra parcelaire précise et de l'assemblage de 3 cépages élevés en foudre et en amphore. Il restitue parfaitement le terroir à travers sa complexité aromatique et sa gourmandise.