

## Tour d'horizon de la production Corse

Sessions des 16 et 17 Mars 2017



**La dégustation a été préparée par Tom Fiorina**

### **Contexte de dégustation...**

La sélection et la collecte des vins ont été faites par Tom Fiorina, prélevés de sa propre cave ou achetés directement sur l'île.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de l'après-midi.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les "Expert" de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns  
MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos

Compte-rendu de Philippe Ricard

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Préambule
Page 5	Histoire du vignoble Corse
Page 6	Géologie de la Corse
Page 7	Le climat Corse
Pages 8-13	Les Appellations Corses
Pages 13-15	Les cépages en Corses
Pages 16-19	Les domaines et vigneronns présentés
Pages 20-27	Première séance de dégustation
Pages 28-35	Deuxième séance de dégustation
Page 36	Conclusion

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

## Préambule

Il y a encore une vingtaine d'années, la Corse se résumait, pour l'amateur éclairé, à Patrimonio, avec comme seule référence le nom d'Antoine Arena... Encore fallait-il être très curieux... et, au passage, aller chercher les vins soi-même !

Depuis quelque temps, la Corse se trouve plus facilement : chez les cavistes sérieux, les sites internet entreprenants... Des noms comme Abbatucci ou Canarelli finissent presque par devenir "à la mode", en tout cas familiers. Certaines bouteilles s'écoulent à des tarifs entre 35 et 50 €, sans grande difficulté... Et, surtout, de plus en plus d'amateurs et de professionnels s'enthousiasment pour des vins dont ils affirment le plus grand bien...

Mais que s'est-il donc passé en si peu de temps ?

Voici la question qui a motivé le montage de cette dégustation, l'envie de faire le point, de prendre une photographie d'une partie réputée qualitative de la production corse...

Possibilité offerte par l'entremise de Tom Fiorina, le plus corse des américains, lequel semble être tombé amoureux de l'île de sa femme et des vins qui y naissent ([www.thevineroute.com](http://www.thevineroute.com)).



Domaine Torraccia

## Histoire du vignoble corse

Si la vigne existait déjà sur l'île à l'état sauvage depuis environ 6000 ans, elle y fut maîtrisée sous l'Antiquité par les grecs (phocéens), lesquels semblaient apprécier le vin d'Alalia (Aleria) déjà six siècles avant JC.

Les romains développèrent son entreprise, comme sur tout le pourtour méditerranéen (Virgile évoquait les qualités des vins de Balagne).

Malgré les troubles d'une histoire chaotique, la vigne survécut tant bien que mal, fortement imprégnée par l'influence italienne, d'abord sous administration de Pise à compter de 1077 (développement du vignoble sous la direction ecclésiastique), puis sous domination Génoise de 1284 à 1768 (organisation des réseaux commerciaux). L'encépagement insulaire est en grande partie l'héritage de cette longue occupation.

À la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble connut les mêmes ravages que le reste du Vieux Continent, touché dès 1850 par l'oïdium, puis par le phylloxéra.

Il survécut tout de même pour être de nouveau presque totalement dévasté, cette fois-ci par la première guerre mondiale, disséminant hommes, vignes et réseaux commerciaux.

Seuls quelques îlots de vigne parvinrent à subsister pendant plus d'un demi-siècle...

Avec les rapatriés d'Algérie en 1961, le vignoble va reprendre sa croissance : pendant une vingtaine d'années, la vigne va remplacer friche et maquis. Renaissance imparfaite puisque les objectifs furent essentiellement quantitatifs, notamment par l'implantation de cépages à fort rendement et fructification rapide, avec comme conséquence une qualité d'ensemble bien médiocre.

Il fallut encore attendre les années 80 pour voir les vignerons corses activement réagir, renouant peu à peu avec leurs traditions ancestrales, leurs cépages endémiques, acceptant une baisse notable de productivité (la superficie exploitée fut divisée par 10 !) : un engagement opiniâtre pour reconquérir avant tout une âme, des terroirs mais aussi une viabilité économique.

Cette reconstruction sonna comme un nouveau départ, le début d'une ère ambitieuse, sélective, qualitative, encouragée par le classement en 1976 des AOC Calvi, Sartène, Figari, Porto-Vecchio et Coteaux du Cap Corse, puis Ajaccio en 1984 et enfin le Muscat du Cap Corse en 1997.

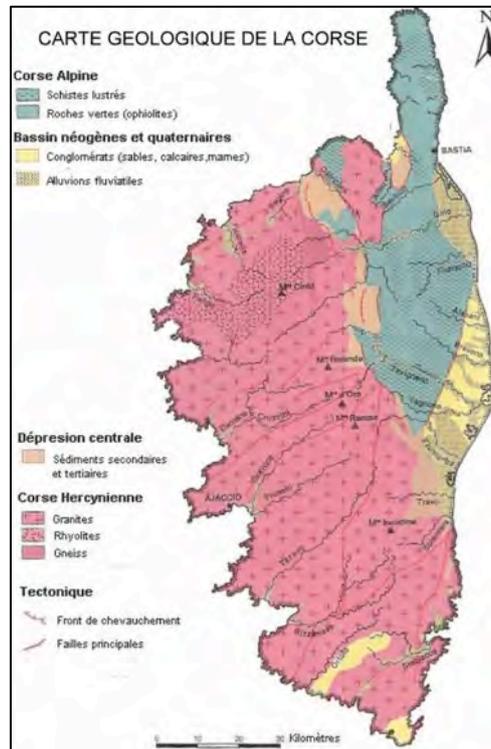
Au bilan, une aventure assez paradoxale : une terre de vignes, potentiellement une des plus vieilles de France, mais qui semble revenue au début de son histoire... En quelque sorte une résurrection !

Le vignoble Corse bouge, avec enthousiasme et dynamisme, entre tradition et modernité, poussé par une volonté d'identité et de qualité (si quasiment tous les domaines sont passés en agriculture "raisonnée", beaucoup travaillent déjà en bio).

Une mutation rapide qui mérite un suivi attentif...

Avis aux amateurs...

## Géologie de la Corse



Jusqu'au Secondaire, la Corse jouxtait tant la Sardaigne que la Provence. La constitution du système alpin, sa cassure puis sa lente dérive du continent, finirent par l'isoler, tout en désignant deux entités distinctes qui traduisent son identité géologique : la Corse ancienne et la Corse alpine.

Ces deux entités offrent 4 grands types de sol :

- **sols granitiques et volcaniques de la Corse ancienne (ère hercynienne)** : c'est la constitution majeure du socle corse avec les 2/3 de couverture de l'île, principalement sur ses parties ouest et sud. Roches dites cristallines (granites, gneiss, granulites, porphyres, diorites, gabbros), riches en silice, alumine et potasse, caractérisent ses sols acides où la minéralisation de l'azote organique est très lente. Parfaitement adapté au cépage Sciaccarello qui y développe sa finesse caractéristique
- **sols schisteux de la Corse alpine** : sorte d'arête dorsale descendant verticalement depuis le Cap Corse jusqu'à Corte. Roches dites métamorphiques, riches en carbonate de calcium qui favorise le cycle des minéraux et de l'eau. Le Muscat à petits grains en est le partenaire privilégié.
- **sols sédimentaires dépressionnaires des ères secondaires et tertiaires** : sillon central soudé à la partie gauche de la Corse alpine, descendant depuis la Balagne et Patrimonio jusqu'à Corte avant de ressurgir sur la côte orientale vers Solenzara. Parmi ces sols, il faut distinguer l'îlot calcaire qui singularise le vignoble de Patrimonio, sol idéalement adapté au Nielluccio qui y développe son caractère charpenté
- **bassin sédimentaire récent (époques néogène et quaternaire)** : bande côtière orientale qui s'étire de Bastia à Solenzara, au pied de la chaîne des schistes. Ensemble de conglomérats (sables, marnes), terres riches qui donnent aux vins une structure plus légère sans guère d'ambition qualitative

## Le climat Corse

Caractéristiques principales :

- douceur générale (isotherme annuel de 17° en plaine, 15° en montagne), mer et montagne tempérant les amplitudes de température
- ensoleillement généreux (entre 2500 et 2900 heures par an)
- précipitations importantes, parmi les plus fortes en France (10500 m3/ha/an) mais très irrégulières ; selon les saisons (sécheresse estivale entre 2,5 et 3,5 mois) et les zones concernées (le Cap Corse et les régions montagneuses sont les plus arrosés)

La régularité climatique offerte par l'encerclement maritime gomme une partie des effets millésimes proportionnellement moins influents que sur le Continent : le vignoble corse profite donc de conditions aussi favorables que globalement stables, non seulement pour atteindre les maturités souhaitées mais aussi rester relativement épargné par les maladies cryptogamiques.

Mais si l'empreinte méditerranéenne du régime climatique corse est dominante, la géographie particulière de l'île (surface des mers, relief prononcé et abîmé), l'influence des vents, favorisent bien des microclimats au point de marquer fortement certains terroirs viticoles.



*Domaine Giacometti*

## Les Appellations CorSES

Un peu plus de la moitié du vignoble Corse est revendiquée en Indication Géographique Protégée IGP Île de Beauté.

Le reste est reparti en 9 Appellations d'Origine Protégée, elles-mêmes classifiées selon un type "cru", "villages" et "régional".

- 1 Appellation "régionale" : Vins de Corse
- 2 Appellations "cru" : Patrimonio et Ajaccio
- 5 Appellations "villages" : Corse Porto-Vecchio, Corse Figari, Corse Sartene, Corse Calvi, Corse Coteaux du Cap Corse
- 1 Appellation Vin Doux Naturel : Muscat du Cap Corse



## Patrimonio

Première AOC corse reconnue en 1968, c'est sans doute l'Appellation phare de l'île (pour la petite histoire, l'AOC fut supprimée lors de la création en 1976 de l'AOC Vin de Corse avant d'être rétablie en 1984 à la demande des producteurs).

Étendue sur environ 400 ha, face au golfe de Saint Florent, sur les coteaux de la Conca d'Oro, un vaste amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée ; coincée entre le désert des Agriates et le massif du Pigno, l'appellation est un vrai patchwork de parcelles, de microrégions et microclimats, plus ou moins marquée par le brouillard maritime (nebbio, lequel a donné son nom à la montagne), par le Sirocco (régulier pendant l'année, tempérant la chaleur estivale et assainissant la récolte), mais surtout par ses sols argilo-calcaires (quasiment les seuls de l'île) auxquels peuvent se mêler des schistes, des granites, des marnes selon les domaines.

Patrimonio est une terre de rouge (50% de la production est réalisée en rouge et 35% en rosé) avec un cépage emblématique : le Nielluccio. L'AOC l'exige à hauteur de 90% sur les rouges, 75% sur les rosés. Le Grenache et le Sciaccarello l'accompagnent en cépages accessoires.

Les vins de Patrimonio sont réputés de fort caractère, sombres, puissants, charpentés, épicés, parfaitement adaptés à la venaison.

Si le blanc est finalement largement minoritaire (15% de la production), l'association du Vermentino et des sols calcaires lui donne un caractère singulier par son profil frais, floral, salin.

Depuis quelques années, une poignée de producteurs tente de réintroduire le Bianco Gentile, cépage plutôt originaire de Sartène (donc non reconnu par l'Appellation), mais qui semble démontrer ici aussi de réelles qualités.

35 caves particulières

7 communes : Barbaggio, Farinolo, Oletta, Patrimonio, Poggio d'Oletta, Saint Florent, Santo Pietro di Tenda

## Calvi

Calvi est une ville du nord-ouest de l'île, en Haute Corse, située au cœur de la Balagne, région aux petits villages perchés décrite par certains comme la Toscane de la Corse.

Le vignoble occupe environ 280 ha d'un amphithéâtre de coteaux et vallées tournés vers la mer, notamment les vallées de Figarella (qui accueille en plaine l'aéroport de Calvi) et du Regino. Campé sur le socle géologique ancien de la Corse, composé majoritairement de granite, mais aussi d'argile et de limon, il bénéficie d'une chaleur modérée entre mer, montagnes et vents marins.

Les cépages rouges sont de nouveau majoritaires avec une répartition 50/40/10 entre les couleurs rouge/rosé/blanc.

Nielluccio, Sciaccarello et Vermentino dominant.

Les vins sont réputés d'un caractère "rebelle"...

12 caves particulières

36 communes : Algajola, Aregno, Avapessa, Belgodère, Calenzana, Calvi, Cateri, Corbara, Costa, Feliceto, Galéria, L'Île Rousse, Lama, Lavatoggio, Lumio, Manso, Moncale, Montegrosso, Monticello, Muro, Nessa, Novella, Occhiatana, Palasca, Pietralba, Pigna, Sant'Antonino, Santa-Reparata-di-Balagna, Speloncato, Urtaca, Villedì-Paraso et Zilia

## **Ajaccio**

Classé en 1984, 16 ans après Patrimonio, c'est la seconde Appellation "Cru" de la Corse.

L'aire d'Appellation est potentiellement très vaste, s'étendant de la Balagne et du golfe de Porto au nord jusqu'à Sartène et le golfe de Valinco au sud. Elle concentre néanmoins ses 240 ha exploités autour des golfes de Sagone et d'Ajaccio.

Le vignoble s'accroche parmi les coteaux les plus élevés de l'île (bien que ne dépassant pas 200 m d'altitude) dans le secteur occidental de la Corse hercynienne dite cristalline (sols granitiques).

C'est l'appellation la plus ensoleillée de Corse, en même temps affectée et rafraîchie par un trio de brises de mer, de terre et de montagne (Tramontane, Maestrale et Libeccio) qui façonne ici aussi des microclimats caractéristiques.

Comme à Patrimonio, Ajaccio est une terre de rouge (même proportion de production sur les 3 couleurs : 50/35/15). Mais si le Nielluccio raffole des sols calcaires, les fins cristaux de granite favorisent ici la production du Sciaccarello. Plus fin et pâle que le Nielluccio, il déploie sur cette AOC des qualités d'élégance plutôt que de puissance.

Mais, contrairement à Patrimonio, la proportion exigée dans les assemblages est nettement moins majoritaire : 40% minimum. On peut expliquer cette "mesure" par une tradition de culture diversifiée des cépages : Ajaccio s'enorgueillit en effet de posséder quelques-uns des plus vieux domaines renommés de Corse ainsi que des parcelles qui sont de véritables archives ampélographiques. Nielluccio, Barbaroux, Aleatico, Carcajolo Nero, Minustello, Morescola, Morescono, Montanaccia, peuvent croiser la route du Carignan, du Cinsault, du Grenache.

Même diversité en blanc, bien entendu souvent construit à base de Vermentino, mais où se mêlent Bianco Gentile, Codivarta, Genovese, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone, Paga Debiti, Brustiano...

12 caves particulières

36 communes : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Calcatoggio, Canelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, Ocana, Peri, Piana, Pietrosella, Pila-Canale, Saint-André-d'Orcino, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Ferro, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico et Villanova

## **Sartène**

Les 160 ha de l'aire d'appellation Corse-Sartène s'étend au sud de l'île depuis le golfe de Propriano, jusqu'à la plage de Roccapina.

Une appellation tardivement cultivée : la région de l'Ortolo, notamment, était traditionnellement consacrée à l'élevage et ce n'est que vers la fin du XVIIIème siècle que la vigne y fut implantée.

Le vignoble est assis sur le socle granitique de la partie ancienne de l'île. C'est un sol aéré, poreux, très apprécié de la vigne, dans une zone aride, chaude et ventée qui laisse peu de place aux précipitations.

Encépagement classique (Sciaccarello, Nielluccio, Barbaroux, Vermentino), tout comme la répartition entre couleurs (55/30/15).

10 caves particulières

16 communes : Arbellara, Belvédère-Campomoro, Bilia, Fozzano, Granace, Grossa, Giuncheto, Loreto-di-Tallano, Mela, Olmeto, Olmiccia, Propriano, Santa-Lucia-di-Tallano, Sartène, Sollacaro et Viggianello

## **Cap Corse**

Dans un environnement vaste et sauvage, peu peuplé, balayé par les vents marins et montagneux, le vignoble est très difficile à exploiter. Même s'il peut prétendre au territoire de 21 villages, il se concentre essentiellement sur les terrasses environnant Rogliano (à l'extrémité nord du Cap), plus quelques vignes disséminées sur des coteaux à pente extrêmement raide, en suspend sur des plateaux vertigineux.

La superficie de production classée est faible, environ 35 ha.

Le cap fait partie de la Corse récente dite alpine, constituée de roches métamorphiques (schistes).

Climat ensoleillé et doux, tempéré par la promiscuité de la Méditerranée, soufflé au moins 200 jours par an par le Libeccio.

Si le rosé fait une percée opportuniste (répartition 15/50/35 pour rouge/rosé/blanc), la vocation qualitative première de l'Appellation est clairement pour le Vermentino, même si le Bianco Gentile, le Codivarta, le Génovèse et la Rossola peuvent s'y cultiver. Il y a acquis une réputation de grande élégance florale.

Les cépages rouges principaux sont le Grenache, le Nielluccio et le Sciaccarello.

5 caves particulières

21 communes : Barrettali, Brando, Cagnano, Canari, Centuri, Ersa, Luri, Meria, Morsiglia, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Pietracorbara, Pino, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sisco, Tomino et Ville-di-Pietrabugno

## **Figari**

Le vignoble le plus méridional de Corse, légèrement au nord-ouest de Bonifacio, en est sans doute également le plus vieux, avec environ 2500 années d'existence.

Ses quelques 130 ha parcourent le plateau granitique de la Corse ancienne.

A l'inverse de la plupart des autres Appellations, le climat est particulièrement rude, brutalisé par le vent qui s'engouffre par le golfe de Figari avec une violence telle que la vigne, retirée dans les terres, semble pousser à la seule force des vigneron.

Une terre aride, chaude, plutôt prédestinée aux cépages rouges (proportion 55/30/15 entre rouge/rosé/blanc) lesquels y ont acquis une réputation de robustesse autant que de finesse ; Sciaccarello, Nielluccio et Grenache y sont majoritaires.

En blanc, le Vermentino reste privilégié.

6 caves particulières

3 communes : Figari, Monacia-d'Aullène et Pianottoli-Caldarello

## **Porto-Vecchio**

Avec Sartène, c'est l'autre vignoble "récent" de la Corse : victime de la malaria, puis des invasions barbaresques, Porto-Vecchio dut patienter la fin de la colonisation Génoise pour prendre de l'ampleur. Perché sur des coteaux, le vignoble s'étend sur 90 ha entre Solenzara et Bonifacio.

C'est une terre sèche (moins de 500 mm de pluie annuelle), orientée vers la mer, malmenée par les vents, posée sur un socle granitique ancien auquel s'ajoutent quelques conglomerats (gneiss marneux, sable, rare calcaire).

Une terre pauvre propice à la vigne, encore une fois sur une dominante rouge (40/40/20) à base du classique trio Sciaccarello, Nielluccio, Grenache lequel propose des vins à réputation solide mais aromatique.

Les blancs sont presque exclusivement constitués de Vermentino, dans un style fruité rapidement accessible.

6 caves particulières

8 communes : Bonifacio, Conca, Lecci, Porto-Vecchio, San-Gavinodi-Carbini, Sari-Solenzara, Sotta et Zonza

## **Muscat du Cap Corse**

Voici l'Appellation la plus singulière de Corse, de part la nature des vins (Vin Doux Naturel), l'originalité du cépage (Muscat à petits grains), la répartition du vignoble sur 2 zones d'Appellation distinctes (Patrimonio, plus précisément dans le Nebbio, et Cap Corse), comme la date tardive de reconnaissance officielle (l'AOC a été accordée en 1997).

Les vignes, souvent suspendues sur de minces terrasses vertigineuses, couvrent environ 100 ha.

Ce sont les religieux pisans qui ont introduit le Muscat à petits grains au XI<sup>ème</sup> siècle.

Parfaitement adapté aux sols schisteux (Cap Corse), parfois argilo-calcaires (Patrimonio), il munit admirablement sous ce climat méditerranéen, tempéré par la douceur marine et assaini par la régularité des vents.

C'est un vin rare, préservé par une vingtaine de vigneron qui perpétuent d'anciennes méthodes de vinification comme celle de la dessiccation sur lauze (qui a donné son nom "Impassitu" revendiqué sur certaines étiquettes) pour augmenter la concentration naturelle en sucres, en arômes exotiques et en goût caractéristique de raisins de Corynthe.

17 communes : Barbaggio, Barrettali, Cagnano, Centuri, Ersu, Farinole, Luri, Méria, Morsiglia, Oletta, Patrimonio, Pietracorbara, Poggio-d'Oletta, Rogliano, Saint-Florent, Sisco et Tomino

## **Corse**

De par sa vaste dimension "régionale" (environ 1500 ha), cette AOC n'a pas vocation à distinguer une "identité" spécifique.

Elle recouvre en effet l'intégralité du bassin sédimentaire de la côte orientale depuis Bastia jusqu'à Solenzara ainsi qu'une partie centrale, plus élevée, au nord de Corte, à cheval sur le socle granitique de la Corse ancienne et les résurgences alpines schisteuses.

Une sorte d'Appellation "globale" où cohabitent vigneron indépendants ambitieux et la majeure partie des caves coopératives, implantées sur les plaines sableuses et marneuses fertiles, davantage axées sur la production de vins aux structures légères destinés à une consommation facile.

19 caves particulières

### **IGP Ile de Beauté**

A la fois fourre-tout et laboratoire d'expérimentation, cette classification plus tolérante permet bien des interprétations.

Accessible dans l'île entière, elle cumule plus de la moitié de la production totale.

On peut y trouver des expressions monocépages ou assemblées, des cépages internationaux comme autochtones, le tout quand-même encadré par des critères précis.

Si certains vigneron s'y réfugient pour s'affranchir de certaines contraintes "terroiristes" et produire des vins sans grande "typicité", pratiquement tous les grands noms du vignoble utilisent cette relative liberté pour produire des IGP hors du commun et poursuivre leur recherche d'identité corse, notamment par l'usage de cépages pourtant locaux mais pas encore suffisamment reconnus par les décrets d'Appellation actuels (comme par exemple les monocépages de Bianco Gentile ou Carcajolo Nero...).

Un passage sans doute obligé dans cette reconquête du vin corse tout comme un argument pour la révision régulière des AOC...

## **Les cépages en Corse**

### **Nielluccio**

Ce n'est autre que le célèbre cépage toscan Sangiovese.

De vigueur moyenne, particulièrement précoce, il débouffe 1 jour avant le Chasselas, pourtant référence en matière d'établissement des précocités. Malgré cela, il est relativement tardif à atteindre la maturité complète, appréciant pour cela la douceur littorale corse, notamment en fin d'été, allongeant la durée de maturation nécessaire.

C'est un cépage assez rustique adapté aux terrains peu fertiles, notamment argilo-calcaires.

Il est sensible à la Flavescence dorée, moyennement à l'oïdium et peu à la pourriture grise.

Puissant, épicé, c'est surtout le cépage corse le plus riche en tanins.

### **Sciaccarello**

Ce cépage traditionnel Corse, dont le nom provient de l'adjectif "sciacca" qui évoque le caractère "croquant" de ses raisins, a été identifié au cépage Mammolo Nero originaire d'Italie (Toscane).

Adapté aux zones méridionales chaudes et relativement sèches, il règne en maître dans les parties granitiques de l'île, notamment autour d'Ajaccio et de Sartène.

C'est un cépage de vigueur moyenne, exigeant une taille modérée, des rendements limités.

Pas de sensibilité particulière aux maladies, juste une tendance à flétrir rapidement à surmaturation.

Bien maîtrisé, il offre alors des vins clairs, fins, structurés, aux dominantes de fruits rouges et de poivre.

### **Vermentino**

C'est le cépage blanc emblématique de l'île.

Appelé également Malvoisie de Corse, plus communément Rolle dans nos régions provençales (c'est le cépage majoritaire de Bellet), il aurait été introduit sous la gouvernance Génoise, l'Italie le cultivant notamment en Sardaigne et Ligurie.

Bien adapté aux zones sèches et peu fertiles, sa maturation tardive exige un climat chaud.

Productif, vigoureux, il nécessite une taille courte et sévère pour préserver son modeste taux d'acidité.

Très fragile, il lui faut un palissage soigné pour résister au vent.

Il offre des vins pâles, bien secs, glycélinés, délicatement amers, au fort bouquet de fleurs, fruits blancs, agrumes et fenouil.

### **Bianco Gentile**

A priori un pur cépage autochtone de la région de Sartène, proche du Carcajolo Blanc.

C'est un cépage exigeant : très précoce, productif et vigoureux, très sensible au mildiou, à l'oïdium, à la pourriture grise, aux acariens.

Arraché à tour de bras au profit du Muscat, ce cépage endémique avait presque complètement disparu, sauvé par le Centre de Recherche Viticole de Corse à des fins expérimentales.

Antoine Arena est le premier vigneron à avoir fait revivre ce cépage pourtant endémique.

Il produit des vins jaune clair, aromatiques (fruits de la passion, abricot, miel, agrumes confits), au taux d'acidité assez faible.

### **Muscat blanc à petits grains**

Cépage d'origine grecque cultivé depuis la plus haute Antiquité, connu à travers le monde (a connu ses plus célèbres heures de gloire avec le Vin de Constance sud-africain).

A l'aise sur des coteaux pierreux, pauvres, schisteux et calcaires, il débouresse précocement. Moyennement vigoureux, il exige cependant une taille courte et des soins attentifs, sensible au mildiou, aux guêpes, aux vers de la grappe, au court-noué, à la pourriture grise et l'oïdium.

### **Barbaroux**

D'origine sans doute provençale, longtemps servi en simple raisin de table, ou décoratif sur les pergolas méditerranéennes, ce cépage en voie d'extinction, appelé Barbarossa en Corse (nom donné par la pellicule cuivrée qui recouvre ses grains blancs), y reste exceptionnellement préservé, surtout dans les régions d'Ajaccio et Sartène (quelques traces également sur Cassis).

Très précoce, productif, a besoin de terres pauvres mais surtout chaudes pour espérer obtenir une maturité suffisante.

Sensible à l'oïdium, mildiou et pourriture grise.

Il donne un rendu léger, peu acide et très aromatique.

### **Codivarta**

Même si ses caractéristiques le rapprochent d'un cépage italien à part, le Coda di Volpe, c'est un cépage spécifiquement Corse, à priori jamais référencé ailleurs, tirant son nom de ses grains blancs à la queue verte.

Très anciennement cultivé sur l'île, excepté à Patrimonio.

Débouresse précoce, vigueur moyenne, maturation lente qui exige des climats solaires, peu sensible aux maladies cryptogamiques.

Donne des vins clairs et floraux.

### **Genovèse**

Si son nom évoque explicitement ses origines Génoises, sa culture est aujourd'hui exclusivement corse.

Débouresse précoce, vigueur qui demande une taille longue et palissée, maturité tardive, faible productivité, pas de sensibilité aux maladies cryptogamiques.

Fruit naturellement riche en sucre et en goûts (peut faire un très bon raisin de table), il donne un vin coloré, expressif, solaire.

### **Aleatico**

Cépage rouge (connu aussi sous le nom d'œil de perdrix) pourtant descendant du Muscat blanc à petits grains, originaire de Toscane, cultivé en Italie (où il peut donner d'excellents vins doux) et surtout en Corse.

Affectionne les sols arides et chauds du sud de l'île.

Débouresse précoce, vigoureux, fertile, à tailler court, maturation assez lente.

Très sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et à la pourriture acide.

Donne naissance à des vins rouges foncés, à la structure légère, aux arômes exubérants et originaux.

Vinifié en rosé, il apporte une expression inattendue avec des arômes de type "litchi" et "rose", tout en finesse et en délicatesse.

### **Minustello**

Également appelé Morrastel (ne pas confondre avec le Morastell catalan, en réalité le Mourvèdre), c'est le cépage Graciano espagnol de la haute vallée du Rioja.

Débourrement tardif, vigoureux et rustique, affectionne les sols frais en climat tempéré, pas trop sec. Lent à atteindre sa maturité phénolique optimale, doit être vendangé tardivement.

Très utilisé en assemblage pour ses qualités acides reconnues mais aussi pour renforcer la structure du Sciaccarello et arrondir celle du Nielluccio.

### **Rossola Bianca**

D'origine sans doute toscane, ce cépage aux multiples noms (Malvoisie, Roussan à Bellet) est surtout connu sous la dénomination Ugni Blanc.

Vigoureux, ultra productif, fragile (palissage fréquent pour éviter la casse), sensible au mildiou, à l'eutypiose et aux nématodes.

Utilisé en assemblage pour son apport acide.

### **Carcajolo Nero**

Cépage sarde cultivé également en Espagne et au Portugal.

Moyennement productif mais vigoureux, résistant à l'oïdium (mais moins à la pourriture grise), exigeant une taille courte et une vendange assez tardive.

Cépage assez grossier, puissant, difficile à travailler, presque exclusivement utilisé en assemblage.



Domaine Arena - Carco

## Les domaines et vigneronns présentés

### **Antoine Arena**

Sans aucun doute LE vigneron emblématique, un pionnier dans cette résurrection du vignoble corse.

Moteur dans cette démarche qualitative, puriste dans sa culture biodynamique, engagé dans son approche "naturelle" des vinifications, il est longtemps resté le porte drapeau de tout un vignoble.

Morta Maio, Grotte di Sole, Carco, autant de noms évocateurs pour la plupart des amateurs.

Des vins "entiers", mûrs, généreux, fers de lance de Patrimonio et du Muscat.

Ses 2 fils, Jean Baptiste et Antoine-Marie, chacun de leur côté, perpétuent depuis peu l'œuvre paternelle...



### **Yves Leccia**

Si la famille Leccia fabrique du vin dans l'un des meilleurs terroirs de Patrimonio depuis des générations, c'est Yves Leccia qui révéla sa qualité au grand jour. Vigneron talentueux, vinificateur précis, il s'est fait la réputation de fabriquer quelques-uns des vins les plus élégants et racés de l'île au point d'en devenir, avec Antoine Arena, un de ses ambassadeurs.

Lancé depuis 2010 dans l'aventure d'un nouveau domaine, E Croce (du nom de sa plus belle parcelle, une mince couche de craie sur un soubassement de schiste), il a diversifié sa production, entre vin fruité, rafraîchissant (blanc assemblé à l'Ugni, rouge au Grenache) et grand vin de terroir à majorité Vermentino ou Nielluccio.

### **Jean-Charles Abbatucci**

Issu d'une famille fort célèbre de l'île, notamment par un passé militaire des plus glorieux, Jean-Charles Abbatucci est un des vigneronns actuels les plus entreprenants et reconnus de Corse. Héritier de quelques hectares plantés il y a une cinquantaine d'années par Antoine (un père visionnaire) à partir de boutures de vignes endémiques presque disparues, il s'est depuis fait le spécialiste des cépages indigènes, greffant, développant, cultivant ce véritable trésor ampélographique.

Si les cuvées Faustine soulignent les qualités du trio commun Vermentino, Sciaccarello, Nielluccio, il est indispensable de s'aventurer dans les cuvées Collection pour découvrir des purs Barbarossa (Barbaroux) ou Carcajolo Nero ainsi que les assemblages peu communs de Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone, Paga Debiti, Brustiano, Genevèse, ou encore de Morescola, Morescono, Montanaccia, Aléatico...

Ici, on replonge dans la mémoire de la Corse...

### **Domaine Nicrosi**

Voici un des domaines les plus anciens (1850) dont le propriétaire, Jean-Noël Luigi, produit un blanc sec réputé parmi les plus extraordinaires de l'île (tant en qualité qu'en capacité de vieillissement) mais pourtant relativement méconnu du grand public.

Sans doute par discrétion.

Sans doute aussi par l'éloignement géographique, ce domaine se jetant dans la mer à la pointe nord du Cap Corse, dans un décor des plus sauvages soumis aux vents marins.

Un blanc mellifère, minéral et racinaire, de grande garde.

Un Muscat riche et savoureux.

Un "rappu" 100% aléatico, vin rouge passerillé non muté assemblé façon solera sur des bases de 1 à 7 ans.

### **Yves Canarelli**

Vigneron dynamique, entrepreneur, a réussi en une dizaine d'années à s'imposer parmi les fers de lance du Sud de la Corse.

Doué et clairvoyant, il conjugue avec réussite les traditions culturelles (réhabilitation des vieux cépages endémiques ou de vieilles parcelles historiques) et les atouts du modernisme (cave bien équipée, œnologue conseil).

Culture biodynamique, maîtrise des vinifications et élevages, en foudres comme en amphores, Yves Canarelli ne laisse rien au hasard : sa pugnacité a fini par le rendre incontournable !



### **Nicolas Mariotti Bindi**

C'est l'histoire d'une belle aventure, celle d'un grand espoir vigneron...

Initialement destiné au droit, Nicolas Mariotti Bindi a abandonné la Sorbonne pour rejoindre sa terre natale et y vivre sa passion de la vigne...

Après un séjour en Beaujolais, des classes chez Antoine Arena, il révèle son talent en tant que chef de culture du domaine Leccia. En parallèle, toujours aidé par Annette Leccia qui partage avec lui son matériel de cave, il produit ses premiers vins en 2007 sur 5 ha de vignes prêtés par Henri Orega de Gaffory. C'est ce premier millésime que nous allons tester en session.

Depuis, le jeune vigneron a franchi un nouveau cap, reprenant en 2015 une vieille cave abandonnée et 7 ha de vignes sur la route d'Oletta, s'engageant dans un travail de titan pour rénover cet outil de travail, se convertir en bio, s'équiper convenablement... Ce nouveau domaine (Cantina di Torra) et ses cuvées déjà recherchées (Mursaglia et Porcellese) méritent sans aucun doute d'être goûtées... Notre prochaine dégustation...



### **Domaine Vico**

Situé entre 300 et 400 mètres d'altitude, voici un grand domaine de 50 ha, le seul domaine à l'intérieur de l'île.

Si Jean-Marc et Manu Venturi, père et fils, y produisent des vins réputés précis sous la marque 1769, c'est surtout la renommée du Clos Venturi qui nous a poussé à la sélection d'échantillons.

Issus des meilleures parcelles à près de 500 m d'altitude (limite de fabrication du vin en Corse) entretenues en bio, vendangées et vinifiées avec le plus grand soin, les vins produits affichent une ambition excitante...

### **Domaine Vaccelli**

Installé depuis 1962 tout au sud de l'Appellation Ajaccio, la famille Courrèges a progressivement évolué dans le sillage du comte Abbatucci pour proposer une gamme étagée avec cohérence, de l'entrée de gamme fruitée et facile au sommet plus élevé et ambitieux, avec comme fil conducteur cette finesse particulière que le granite peut suggérer...



### **Domaine Gentile**

C'est un domaine de 30 ha créé dans les années 70 par Dominique et Viviane Gentile.

Ils ont acquis une double réputation : celle de faire d'excellents blancs de garde (secs et Muscat), comme celle de stocker des vins âgés, une vraie singularité dans une île où la production s'évapore dès la première saison touristique succédant à la mise...

### **Domaine Orega de Gaffory**

Henry Orega de Gaffory est le petit fils de Louis-Napoléon Mattei, créateur du célèbre apéritif Cap Corse Mattei, fabriqué à base de moût de Muscat non fermenté, d'extraits de plantes, d'oranges macérées et de quinine.

Son père Jean-Pierre vendit la Société en 1960 pour acheter le vignoble actuel de 20 ha au cœur de l'Appellation Patrimoine.

Propriété entreprenante et dynamique à la vaste gamme pour un public le plus cosmopolite possible.

### **Comte Peraldi**

Domaine de 50 ha planté en 1965 par le Comte de Poix sur les coteaux de Mezzavia, face au golfe d'Ajaccio.

Des vins classiques, assemblés en rouge avec pour dominante le Sciaccarello, monocépage de Vermentino en blanc.

La cuvée du Cardinal est la plus ambitieuse, 100% Sciaccarello légèrement surmaturé et élevé 16 mois en fûts (dont une partie neufs) avant 6 mois de cuve.

### **Domaine Torraccia**

Christian Imbert, longtemps exportateur de produits agricoles entre le Tchad et l'Europe, est devenu le plus connu des vigneron non corses de l'île, notamment pour son investissement dans la renaissance du vignoble (a fondé et présidé pendant 30 ans UVA Corse). Installé dans ce magnifique domaine depuis les années 60, il n'a cessé d'œuvrer pour une viticulture de qualité.



### **Domaine de Gioielli**

Michel Angeli (récemment décédé) était un homme discret, attaché à la culture exigeante de ses 9 ha de vignes tout au nord du Cap Corse. Inscrit dans une démarche des plus sincères et fidèles à ses racines, il a toujours produit, sans aucun effet de marketing ni prétention, un Vermentino frais et salin réputé exemplaire...

### **Sant Armettu**

Un domaine qui s'affirme progressivement dans la hiérarchie de Sartène par sa réputation de régularité et de précision dans les vinifications.

### **Christian Giacometti**

Domaine intéressant car en limite de l'Appellation Patrimonio, à l'entrée du désert des Agriates où le terroir change de nature sur des sols argilo-granitiques.

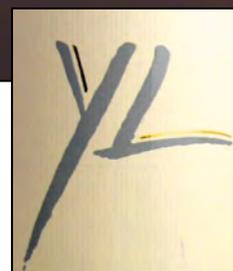
### **Domaine Pero Longo**

Domaine récent (1965) de 24 ha détenu par Pierre Richarne, vigneron converti à la biodynamie depuis 2000.

Réputation classique, vinification en œufs béton couchés.

**Session du Jeudi 16 Mars**

**1<sup>ère</sup> partie : les vins rouges**



**Patrimonio - Christian Giacometti  
AOP Patrimonio "Giacometti" 2014**

97% Nielluccio, 3% Grenache  
Sol argilo-granitique et sable

Nielluccio simple, léger mais volontaire, fruité (prune, groseille, framboise, mûre), aux accents rustiques (tanins, verdeur "rafleuse") et froids qui peuvent évoquer Chianti. Réclame le saucisson pour valoriser ses attributs de vin de soif...

A l'ouverture :  
DS13 - PR13,5 - CDC13,5 - MS13,5

Après aération :  
DS13 - LG14,5 - FM15

**Patrimonio - Antoine-Marie Arena  
AOP Patrimonio "Carco" 2014**

100% Nielluccio  
Sol argilo-calcaire et craie

Âme "froide", "minérale" (fruits noirs, cuir, sauge, encre, talc) mais beaucoup de fond, d'assise et surtout de sève : un vin conduit par des tanins fins et précis, une acidité salivante, une finale crayeuse qui rappelle les signatures chinonaises. Très jolie maîtrise du cépage !

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5/16+ - CDC15,5 - MS16+

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5 - FM16

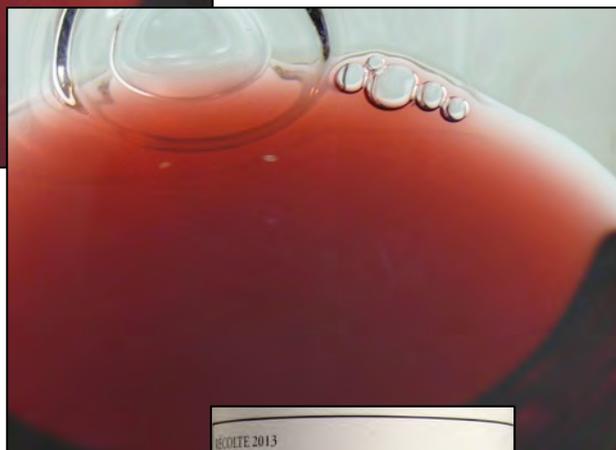
**Patrimonio - Domaine d'E Croce  
(Yves Leccia)  
IGP Île de Beauté "YL" 2014**

80% Grenache, 20% Nielluccio  
Sol argilo-calcaire et schistes

Marmelade de fruits rouges (fraise écrasée, cerise, framboise), mûre, thym, souplesse et suavité tactiles, toute la générosité du grenache mené avec justesse par l'apport structurel du nielluccio. Plaisir immédiat sans être trop simple : un fort joli canon !

A l'ouverture :  
DS14 - PR14/14,5 - CDC14,5 - MS15,5

Après aération :  
DS14,5 - LG15 - FM15



**Ajaccio - Domaine J.C Abbatucci  
Vin de France  
"Faustine Vieilles Vignes" 2013**

70% *Sciaccarello*, 30% *Nielluccio*  
*Arènes granitiques*

Style éthéré, pur, gracie, au toucher de bouche particulièrement soigné, fin, proposant un élégant parfum de griotte, Mara des bois, grenade, pétale de rose, juste relevé de senteurs de maquis et d'épices. Remarquable harmonie.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR15,5/16 - CDC16 - MS16

Après aération :  
DS16 - LG16 - FM16

**Ajaccio - Domaine Vaccelli  
AOP Ajaccio "Vaccelli" 2013**

100% *Sciaccarello*  
*Coteaux d'arènes granitiques*

Longtemps réduit (aération obligatoire), le vin a progressivement révélé son caractère sanguin, viande, épice, très garrigue, porté par une matière délicate, soyeuse, juteuse (tanins discrets), allongée avec dynamisme et fraîcheur.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15+ - CDC15,5 - MS15,5/16

Après aération :  
DS15 - LG15,5 - FM14

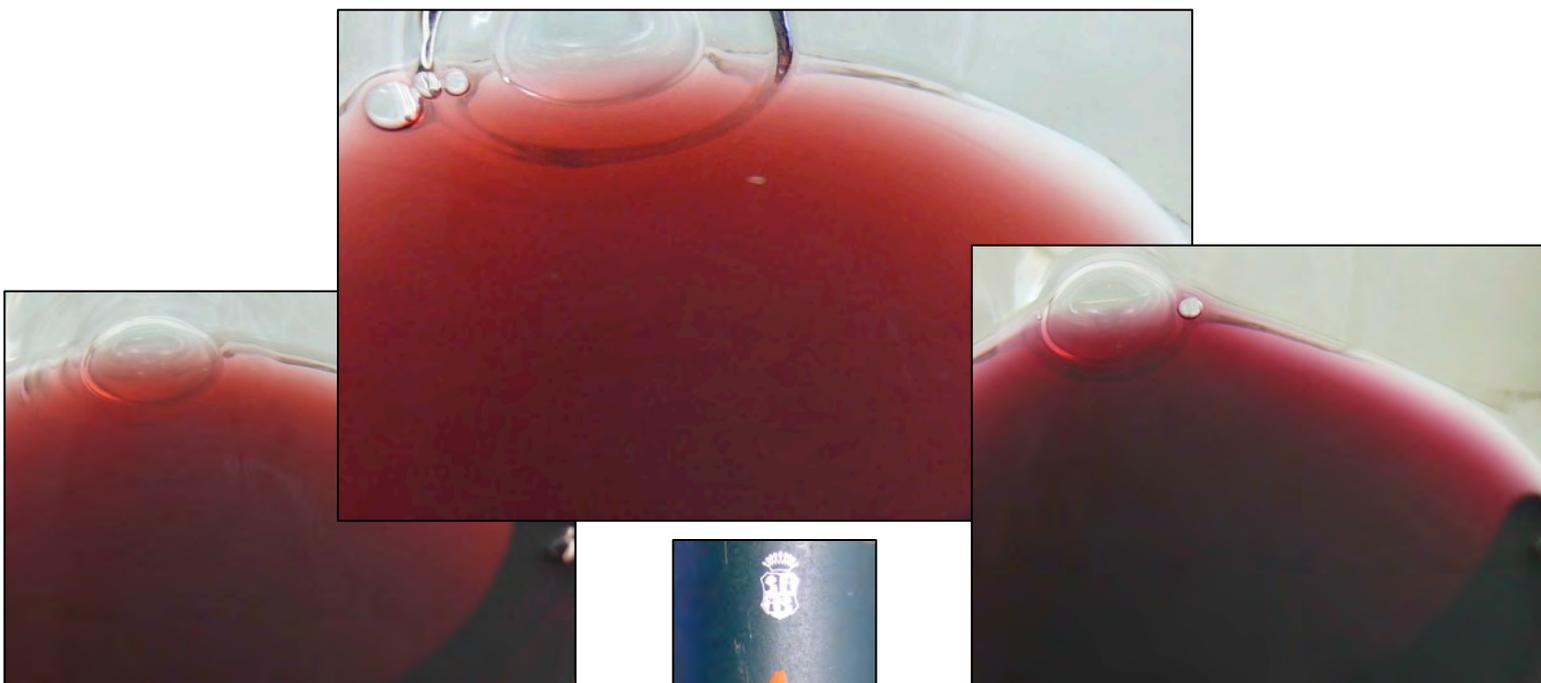
**Porto-Vecchio - Domaine Torracchia  
(Christian Imbert) : AOP Corse  
Porto-Vecchio "Oriu" 2011**

80% *Nielluccio*, 20% *Sciaccarello*  
*Arènes granitiques*

Aromatique très mature (herbes du maquis, baies noires, épices, réglisse, fleurs séchées, écorce d'orange), matière filiforme, toujours tonique, d'apparence un peu sénile à l'ouverture (tanins secs, amertume, champignon, sauce soja), plus sereine et cohérente pour le groupe du soir.

A l'ouverture :  
DS(13,5) - PR? - CDC(14) - MS(13,5)

Après aération :  
DS15 - LG15,5 - FM14



**Figari - Clos Canarelli  
AOC Corse Figari 2014**

80% Nielluccio, 15% Syrah, 5%  
Sciaccarello - sol de granite hercynien  
Exercice de style, très "technique",  
proposant un vin riche, crémeux,  
aux fruits noirs lactiques et  
caramélisés (myrtille, cerise Burlat,  
cassis). Matière pourtant fournie  
mais formatée, à l'expression  
consensuelle et ennuyeuse.

A l'ouverture :  
DS14 - PR13,5/14 - CDC14 - MS13,5

Après aération :  
DS14,5 - LG14,5 - FM15



**Ajaccio - Domaine J.C Abbatucci :  
Vin de France "Monte Bianco "  
2013**

100% Sciaccarello  
Arènes granitiques

Esprit de Faustine par la distinction  
aromatique (fraise, grenade,  
framboise, merise, épices, réglisse,  
graphite, bouquet de roses),  
l'élégance formelle, un vin tout  
aussi sensuel mais également plus  
dense, plus construit, plus nuancé,  
s'affirmant avec davantage de  
force à défaut, pour l'instant, du  
même relâchement... Beau  
potentiel.

A l'ouverture :  
DS16 - PR16/16,5+ - CDC16,5 - MS17

Après aération :  
DS16,5/17 - LG16,5/17 - FM17



**Ajaccio - Domaine J.C Abbatucci :  
Vin de France "Valle Di Nero" 2013**

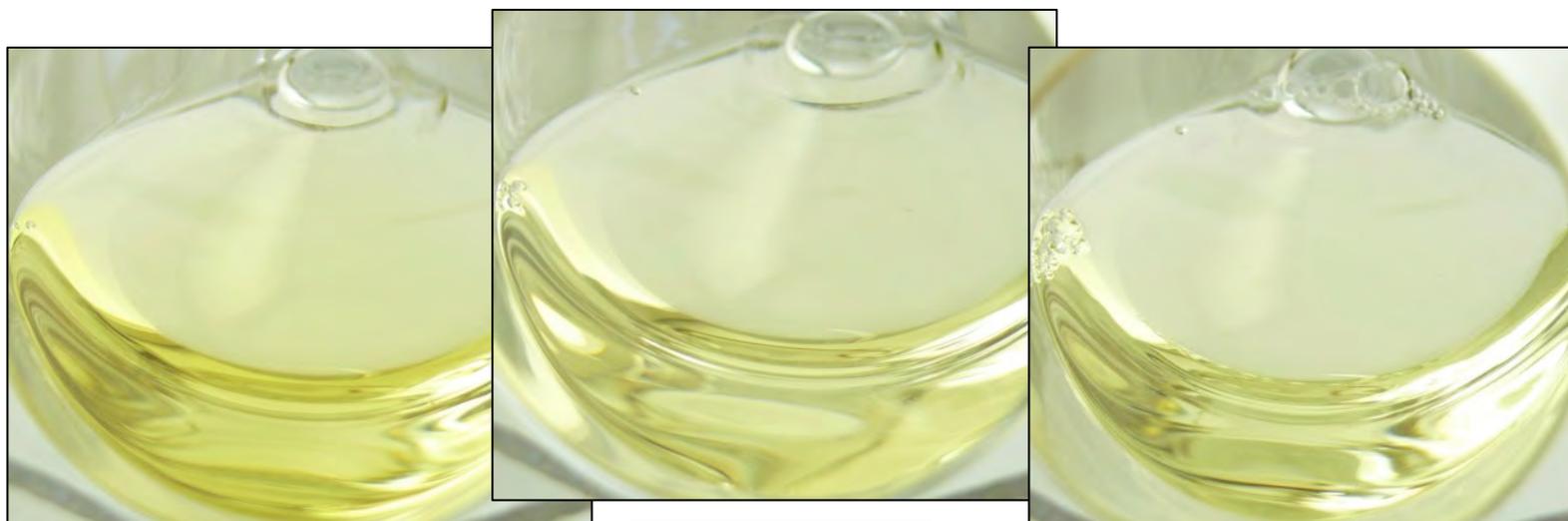
100% Carcajolo Nero  
Arènes granitiques

Echantillon assez "grossier", certes  
généreux (fruits noirs confiturés,  
herbes du maquis), moelleux, mais  
sans guère de nuances, de  
raffinement, d'harmonie (acidité  
quelque peu décalée) ou d'allonge.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - CDC13,5 - MS14

Après aération :  
DS14 - LG14,5 - FM14

**2<sup>ème</sup> partie : les vins blancs secs**



**Cap Corse - Domaine de Gioielli  
AOP Corse Coteaux du Cap Corse  
2014**

100% Vermentino  
Sol argilo-schisteux

Offre capiteuse (miel, pomme au four, résine, cire, muscat), aux formes arrondies, généreuses, un peu alanguies et fuyantes à l'ouverture, un peu plus ajustées en seconde dégustation.

A l'ouverture :  
DS14 - PR13,5/14 - CDC14 - MS14

Après aération :  
DS14,5 - LG15 - FM14

**Patrimonio - Antoine Arena  
AOP Patrimonio "Carco" 2014**

100% Vermentino  
Sol calcaire

Vin corpulent, ample, savoureux (beaux amers, douceur résiduelle subtile), épanoui sur de beaux arômes (poire, pêche, pamplemousse, citron confit, nougat, fenouil, gingembre, acacia), déroulant avec assurance et longueur.

A l'ouverture :  
DS16 - PR15 - CDC15 - MS16+

Après aération :  
DS16 - LG16 - FM16

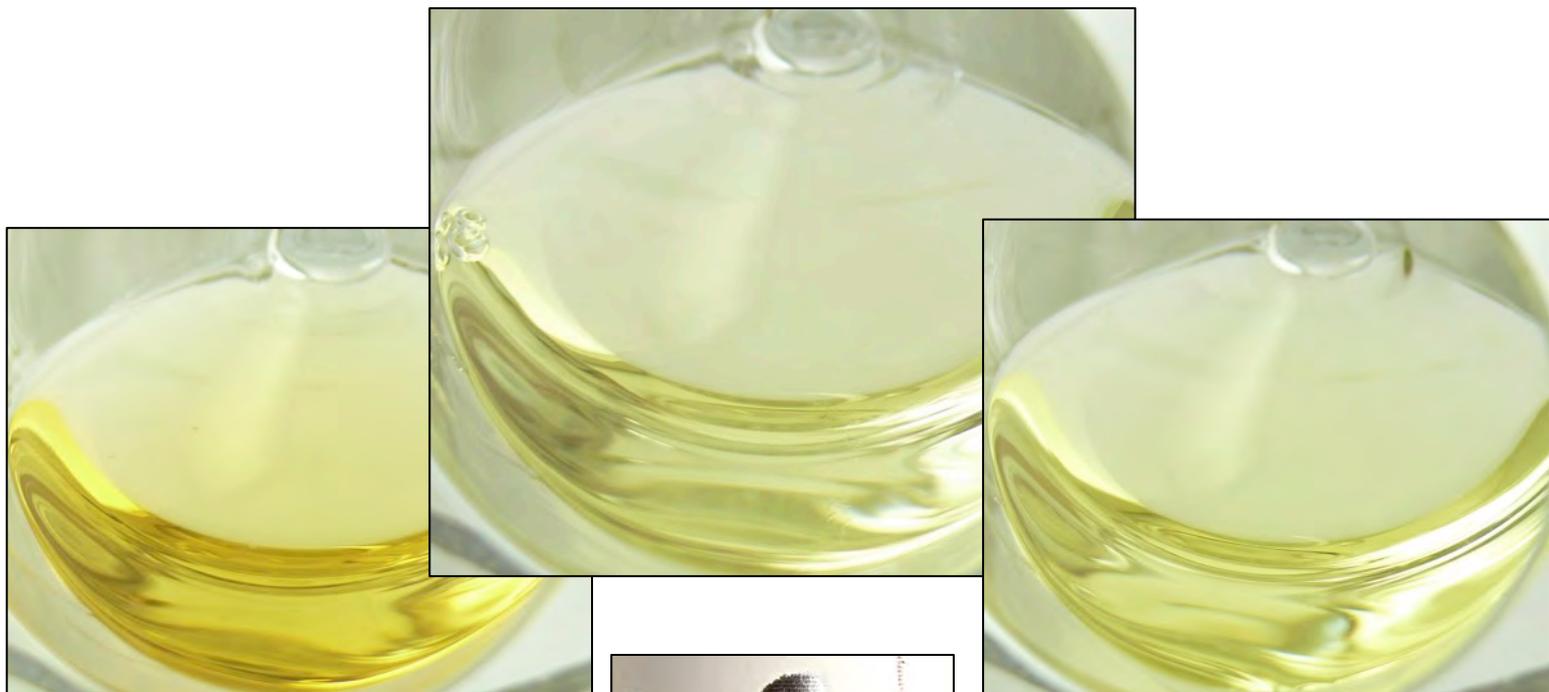
**Patrimonio - Domaine d'E Croce  
(Yves Leccia)  
AOC Patrimonio "E Croce" 2014**

100% Vermentino  
Sol argilo-calcaire et schistes

Option plus austère mais "racée", à la fois glycinée et salivante, fine, délicatement amère et saline, suggérant une fraîcheur "minérale" (fougère, craie, coquille, citron, pamplemousse, anis) en écho lointain à du sauvignon de Chavignol.

A l'ouverture :  
DS15 - PR15,5/16+ - CDC15,5 - MS15,5/16

Après aération :  
DS15 - LG15,5 - FM14,5



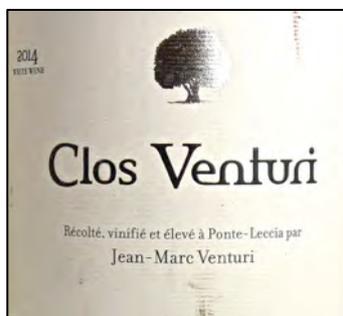
**Patrimonio - Domaine d'E Croce  
(Yves Leccia)  
AOC Patrimonio "E Croce" 2006**

100% Vermentino  
Sol argilo-calcaire et schistes

Une oxydation anormalement avancée pour cette cuvée au vieillissement d'habitude lent et serein, mais une matière encore tenue, pour le moins atypique qui trouve parmi nous son public par son exubérance baroque façon Savennières.

A l'ouverture :  
DS(15,5) - PRED - CDC(15,5) - MSED

Après aération :  
DS(15,5) - LG(15) - FM14



**Haute Corse (Ponte-Leccia)  
Domaine Vico (Jean-Marc Venturi)  
AOP Vin de Corse "Clos Venturi"  
2014**

100% Vermentino  
Sol de grès

Emprise solaire, glycinée, languissante, aux galbes amers puissants : nonchalant à l'ouverture, plus résolu, dense, de belle expressivité fruitée le soir (résine, cire, miel, fleurs blanches, abricot, pêche, poivre, citron confit, fenouil).

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - CDC14,5 - MS14,5/15

Après aération :  
DS15 - LG15,5/16 - FM15



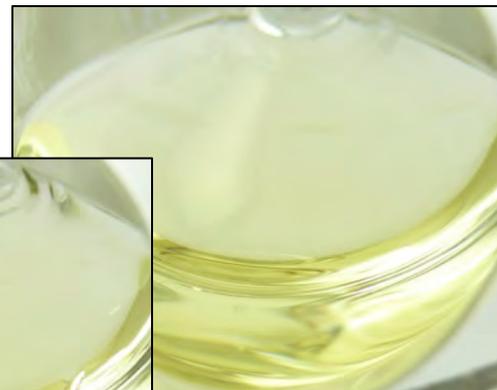
**Haute Corse (Ponte-Leccia)  
Domaine Vico (Jean-Marc Venturi)  
Vin de France "Chiesa Nera" 2013**

Vermentino, Génovèse, Bianco Gentile  
Sol de grès

Moins frivole, dru, intense, sérieusement traité, imposant avec autorité (plus que de liberté à ce stade) sa force, son énergie ; conduite maîtrisée, odeurs sobres (fleurs blanches, poire pochée, frangipane, gingembre, thym), belle finale sur les amers et l'iode.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15/15,5 - CDC15 - MS15,5/16

Après aération :  
DS15,5/16 - LG16,5 - FM16,5



**Cap Corse - Clos Nicrosi  
AOP Corse Coteaux du  
Cap Corse 2012**

100% Vermentino  
Sol de schistes dégradés

Profil gustatif intransigent, mais remarquable de saveurs, de relief, entre amertume, acidité, salinité, un vin tendu, intense, iodé, aux odeurs mellifères et résineuses puissantes (clin d'œil à Château Simone) doublées de fruits pochés, de zestes confits et d'épices. Une forte personnalité qui le démarque des autres vermentino.

A l'ouverture :  
DS16,5 - PR16,5  
CDC16,5 - MS16,5/17

Après aération :  
DS17 - LG17 - FM15,5



**Patrimonio  
Nicolas Mariotti Bindi  
AOP Patrimonio  
"Pastoreccie" 2007**

100% Vermentino  
Sol argilo-calcaire et schistes

Petit OVNI dans l'univers corse, parti pris extraverti, décalé tant par le sucre résiduel (sensuel et intégré) que la valse des odeurs marines, "minérales", "maquisardes" (ardoise chaude, craie, iode, thym, verveine, miel, croûte de fromage, anis) affolant les repères tantôt vers Chavignol, Chablis ou Riesling... Bien guidé par ses amers, sa puissance, il offre une partition profondément hédoniste. Moins d'enthousiasme pour certains, déstabilisés par sa douceur...

A l'ouverture :  
DS16 - PR16/16,5  
CDC16,5 - MS16,5

Après aération :  
DS15,5 - LG(15) - FM14



**Ajaccio  
Domaine Vaccelli  
AOP Ajaccio 2015**

100% Vermentino  
Coteaux d'arènes granitiques

Effluves encore jeunes mais radieux (frangipane, nougat, poire au sirop, pêche, raisin sec, pointe caramélisée), corps gras, dense, assuré, aux amers marqués. Un certain embonpoint à l'ouverture qui s'évanouit progressivement dans le verre, définitivement pour les dégustateurs du soir.

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14,5  
CDC15 - MS15,5

Après aération :  
DS15,5/16 - LG16 - FM16,5



**Figari - Clos Canarelli  
AOC Corse Figari 2012**

100% Vermentino  
Sol de granite hercynien

Style convenu et monotone, simple (dans l'esprit d'un viognier : fruits blancs pochés, abricot, gingembre, poivre), plus éveillé le soir (citron confit, épices) sans pour autant proposer le tonus et la distinction des meilleurs...

A l'ouverture :  
DS13 - PR13  
CDC13,5 - MS13

Après aération :  
DS14,5 - LG15 - FM14,5





**BIANCU GENTILE** interprété par **YVES LECCIA**



**Patrimoine - Domaine d'E Croce  
(Yves Leccia)  
IGP Île de Beauté "Biancu Gentile"  
2014**

100% Bianco Gentile  
Sol de schistes

Attributs solaires, voire exotiques (poire, pêche, ananas, amande, noisette, épices), matière rebondie, glycinée, articulée par les amers. Vin généreux et plein mais sans l'impulsion ni la fraîcheur du vermentino du domaine.

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14,5/15 - CDC14,5 - MS15

Après aération :  
DS14,5 - LG15 - FM15

**Figari - Clos Canarelli  
Vin de Table de France "BG"  
(2015)**

100% Bianco Gentile  
Sol de granite hercynien

Affable, rond, au déroulé assez quelconque, ragaillardé par ses arômes pimpants de peau d'agrumes, de fleurs blanches, de fenouil, de pomme Granny, ainsi qu'une finale saline bienvenue.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - CDC13,5 - MS14,5

Après aération :  
DS14 - LG14,5 - FM14

**Ajaccio - Domaine Abbattucci  
Vin de France "Collection J.C.  
Abbattucci Général de la  
Révolution" 2013**

Vermentino, Rossola Brandinca,  
Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone,  
Paga Debiti

Arènes granitiques à sable-limoneuses  
Sans sur-jouer, presque discret, ce vin ne manque pourtant pas de superlatifs, complexe et subtil au nez (résine, cire, miel, fleurs blanches, pêche de vigne, thym, sauge), tout aussi raffiné en bouche, sapide, puissant sans y paraître, longuement allongé sur ses saveurs salines. Une classe supérieure...

A l'ouverture :  
DS17,5 - PR17 - CDC17,5 - MS17,5

Après aération :  
DS17,5 - LG17,5 - FM16,5

**3<sup>ème</sup> partie : les muscats**



**Côte Orientale - Domaine Casabianca : Vin de Pays de l'Île de Beauté "Cantabile - Nectar d'Automne" 2010**

100% Muscat petits grains  
Sol argilo-schisteux  
Vin non muté

Grande fraîcheur aromatique, très florale et épicée, fruit agile (raisin frais, ananas, fruit de la passion, mangue), bouche hédoniste, fine, sans guère de puissance ni de complexité gustative mais ravissante et digeste.

A l'ouverture :  
DS16 - PR16  
CDC16 - MS16,5

Après aération :  
DS16 - LG16 - FM16



**Patrimonio - Domaine Orenge de Gaffory AOC Muscat du Cap Corse 2010**

100% Muscat petits grains  
Sol argilo-calcaire et schistes  
Vin muté

Déclinaison attendue mais engageante (mangue, raisin, thym, lavande), fraîche, servie avec justesse, sans embonpoint ni ampleur alcoolique, déployée avec une certaine élégance.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5/16  
CDC15,5 - MS15,5/16

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5 - FM16



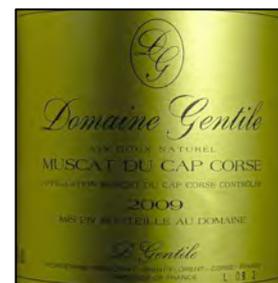
**Cap Corse - Clos Nicrosi AOC Muscat du Cap Corse "Le Muscatellu" 2014**

100% Muscat petits grains  
Sol argile et schistes dégradés  
Vin muté

Ardent, sirupeux, une richesse prégnante (fruits à l'alcool, pain d'épices, caramel, thym, savon d'Alep, eau de Cologne) qui flirte, pour beaucoup, avec la saturation. Manquent la finesse, le croquant, la fraîcheur florale attendus sur cette AOC.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14  
CDC14 - MS15

Après aération :  
DS14,5 - LG15,5 - FM14,5



**Patrimonio Domaine Gentile AOP Muscat du Cap Corse 2009**

100% Muscat petits grains  
Sol argilo-calcaire  
Vin muté

Muscat extraverti (orange confite, zestes, ananas séché, eau de Cologne, lavande, fruits rôtis), potelé, collant, manquant un peu d'envolée.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14  
CDC14,5 - MS15

Après aération :  
DS14 - LG15 - FM14

**Session du Vendredi 17 Mars**

**1<sup>ère</sup> partie : les vins rouges**



**Patrimonio - Christian Giacometti**  
**Vin de France "Sempre Contentu"**  
**2014**

100% *Sciaccarello*  
*Arènes argilo-granitiques et sable*

Même esprit vin de soif que le nielluccio bu la veille mais avec un net surcroît d'élégance, délicieusement parfumé (rafle, foin, fleurs, groseille, framboise), juteux, fin, gourmand, glissant plein fruit avec aisance.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - CDC14,5

Après aération :  
DS14,5 - LG15 - MS14

**Patrimonio - Jean-Baptiste Arena**  
**Vin de France**  
**"Grotte Di Sole" MMXIV (2014)**

100% *Nielluccio*  
*Sol argilo-calcaire*

On retrouve la même maîtrise du cépage que chez le frère, un vin profond, encore ramassé, aux tanins abondants mais civilisés, préservant la qualité de sève et la fraîcheur. Odeurs "sombres", froides (mûre, cassis, cerise Burlat, décoction d'herbes, roncier, paille), plutôt en réserve malgré la maturité patente. Un vin sérieux.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR16 - CDC15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5 - MS15,5/16

**Patrimonio - Domaine d'E Croce**  
**(Yves Leccia)**  
**AOC Patrimonio 2011**

90% *Nielluccio*, 10% *Grenache*  
*Sol argilo-calcaire et schistes*

Matière intense, aux contours précis, le toucher fin, suave, aux notes rafraîchissantes (merise, fraise, groseille, thym, sarriette) ; légère bride lactique (élevage) dissipée à l'aération.

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14,5/15 - CDC15

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5 - MS16



**Sartène - Domaine Pero Longo  
AOC Corse Sartène  
"Esprit de la Terre" 2014**

80% Sciaccarello, 20% Nielluccio  
Arènes granitiques

Belle fluidité, un esprit séveux, salivant, énergique, aux tanins discrets mais précis et structurants (apport judicieux du nielluccio), portant un fruit libre, un rien sauvage (merise, grenade, groseille, orange sanguine, sauge, herbes sèches). Beau vin !

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR15,5/16 - CDC15,5

Après aération :  
DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS15,5/16

**Ajaccio - Domaine Vaccelli  
AOP Ajaccio "Granit" 2013**

100% Sciaccarello  
Coteaux d'arènes granitiques

Trame balsamique et sanguine (pin, thym, résine, foin, épices, fraise, framboise, jus de viande, cuir) servie par une matière enrobée, mûre, caressante, encore un rien formatée dans sa jeunesse (n'a pas l'élan ni la liberté espérés), mais de plastique et d'équilibre exemplaires. Devrait faire un joli vin une fois épanoui.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5+ - CDC15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG16 - MS16

**Ajaccio - Comte Peraldi  
AOC Ajaccio  
"Cuvée du Cardinal" 2010**

100% Sciaccarello  
Coteaux d'arènes granitiques

Après la cuvée "Oriu" du domaine Torraccia, nouvelle valse de divergences... Si certains apprécient la tonalité tertiaire (clou de girofle, bois de rose, champignons, orange), d'autres jugent l'échantillon sénile, cuit, avec des relents boisés vulgaires (noix de coco, caramel au beurre salé). Dissocié l'après-midi, plus apaisé le soir : sans autre échantillon, on ne peut rien synthétiser de cohérent...

A l'ouverture :  
DS(14) - PR(13) - CDC12

Après aération :  
DS15 - LG15 - MS(ED?)



**Ajaccio - Domaine J.C Abbatucci  
Vin de France  
"Collection Ministre Imperial" 2014**

*Morescola, Morescono, Aleatico,  
Carcajolo Nero, Montanaccia,  
Sciaccarello, Nielluccio*

*Arènes granitiques à sablo-limoneuses*

Toujours cette superbe marque de fabrique, ce toucher soyeux, ciselé, ces tanins fondus, cette matière juteuse, sapide, déliée, longuement présente, au service d'un panel aromatique encore un peu discret (embarras boisé non ressenti sur le millésime précédent) mais au potentiel d'une grande élégance (merise, fraise des bois, santal, pin, bouquet de fleurs, épices).

A l'ouverture :  
DS16 - PR16,5/17+ - CDC16,5

Après aération :  
DS16 - LG16 - MS15,5

**Figari - Clos Canarelli  
AOP Corse Figari "Amphora" 2014**

*80% Nielluccio, 10% Sciaccarello,  
10% Carcajolo Nero, Morescono et  
Minustello*

*Sol de granite hercynien*

Ouverture disgracieuse (volatile, réduction) avant une stabilisation plus intéressante, entre fruits noirs très mûrs (cassis, tarte aux myrtilles, pruneau), foin, fumée, tabac, feuille froissée. Bouche large, confite, aux tanins arrondis (signature caractéristique de l'amphore), dans un style abondant et plein, non sans finesse.

Exercice singulier que l'amphore, diversement apprécié, certains estimant ce polissage travestir l'identité gustative du cépage (ou du moins l'image qu'ils en ont)...

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5 - CDC14,5

Après aération :  
DS15,5 - LG14 - MS15,5

**Figari - Clos Canarelli  
Vin de France "Costa Nera" (2013)**

*100% Carcajolo Nero  
Sol de granite hercynien*

Un boisé laid (pure planche), une matière aigüe, tirillée par l'acidité, les tanins et les arômes violents de la barrique : une caricature !

A l'ouverture :  
DS10 - PR10 - CDC11

Après aération :  
DS11 - LG11 - MS11

**2<sup>ème</sup> partie : les vins blancs secs**



**Patrimonio  
Domaine Gentile  
AOP Patrimonio 2011**

*100% Vermentino  
Sol argilo-calcaire*

Vermentino offert, mature (mirabelle, poire pochée, pomme un peu tatin, fleurs blanches, puis résine, encaustique, gingembre, poivre blanc), pulpeux, bordé pourtant sans faiblesse, net, sapide, étiré sur des notes fraîches et marines.

A l'ouverture :  
DS16 - PR16 - CDC15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG15 - MS16



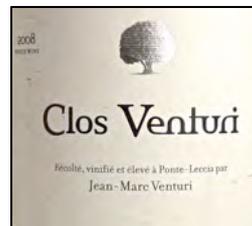
**Haute Corse (Ponte-  
Leccia) - Domaine Vico  
(Jean-Marc Venturi)  
AOP Vin de Corse  
"Clos Venturi" 2012**

*100% Vermentino  
Sol de grès*

Réduction éphémère puis le vin se dévoile, noble, séveux, guidé par de jolis amers, une présence acide singulière boostant l'aromatique avec éclat (abricot, muscat, pêche, pomelo, citron, zestes, fenouil).

A l'ouverture :  
DS16 - PR16 - CDC16

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5 - MS14,5/15



**Haute Corse (Ponte-  
Leccia) - Domaine Vico  
(Jean-Marc Venturi)  
AOP Vin de Corse  
"Clos Venturi" 2008**

*100% Vermentino  
Sol de grès*

Sans être oxydé comme l'échantillon 2006 d'E Croce, l'évolution est sensible (beurre un peu rance, pomme cuite, jaune d'œuf, cire, résine, pralin, confiture de Reine Claude), la bouche forte en goûts, mellifère et balsamique, grasse et amère, longuement salivante. Une forte personnalité, très mûre et cohérente pour certains, un peu défraîchie pour d'autres...

A l'ouverture :  
DS16,5 - PR14,5 - CDC15

Après aération :  
DS16 - LG15 - MS15,5/16



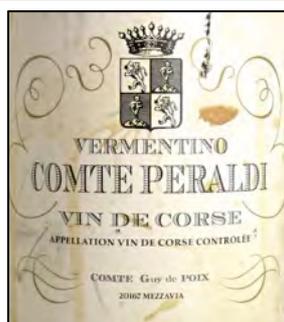
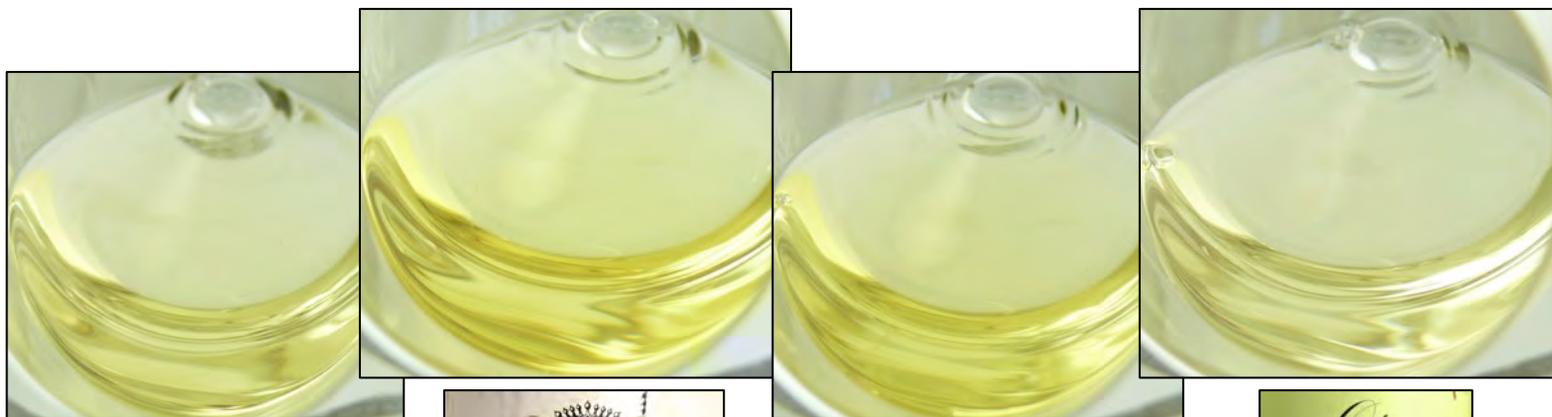
**Ajaccio  
Domaine Abbatucci  
Vin de France "Faustine"  
Vieilles Vignes 2015**

*100% Vermentino  
Arènes granitiques*

Très simple et primaire, sauvignonnant (fleurs blanches, pamplemousse, citron, herbe coupée), fougueux mais aussi fluet, amer, un échantillon dilué, assez quelconque, décevant par rapport au reste de la gamme...

A l'ouverture :  
DS13,5 - PR13,5 - CDC14

Après aération :  
DS14 - LG14,5 - MS13,5



**Ajaccio**  
**Domaine Vaccelli : AOP**  
**Ajaccio "Granit" 2014**

100% Vermentino  
Coteaux d'arènes  
granitiques

Vin ambitieux, une "grosse matière", copieuse, large, proposant suavité et longueur, un discours bavard, pâtissier (abricot, frangipane, tarte aux prunes, au citron), encore un peu appliqué et sous contrôle (élevage présent), mais aux atouts rassurants pour une évolution positive.

A l'ouverture :  
DS15 - PR15,5+ - CDC15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG15,5/16 - MS15,5/16

**Ajaccio - Comte Peraldi**  
**AOC Vin de Corse 2011**

100% Vermentino  
Coteaux d'arènes  
granitiques

Un certain faste (nougat, pêche jaune, pâte sablée, miel, citron confit, pointe de cire), corps lascif, charnel, mené par des amers fins, sans grande énergie ni longueur mais encore volontaire et fécond. Semble à son apogée...

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR15 - CDC15

Après aération :  
DS15,5 - LG16 - MS16

**Sartène - Sant Armettu**  
**AOC Corse Sartène**  
**"Pivarella" 2010**

100% Vermentino  
Arènes granitiques

Un vermentino qui encaisse bien les années, encore juvénile (fougère, thym, réglisse, fleurs blanches, amande, miel, tatin, abricot), au fuselage soigné, l'équilibre sûr, élancé et savoureux. Sonne juste.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR16 - CDC15

Après aération :  
DS15,5 - LG14,5/15 - MS15

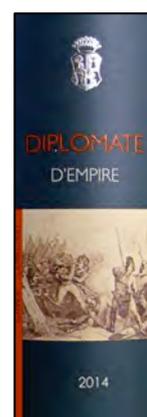
**Figari - Clos Canarelli**  
**AOC Corse Figari 2015**

100% Vermentino  
Sol de granite hercynien

Profil abondant, mûr (poire et pêche en boîte, pâte d'amande, agrumes confits), confortablement assis, pommadé, limité par son aspect "technique", sans charisme, singeant presque par son élevage les chardonnays bourguignons.

A l'ouverture :  
DS(15) - PR14/14,5 - CDC14

Après aération :  
DS(15) - LG13 - MS14



**Figari - Clos Canarelli**  
**AOP Corse Figari "Amphora" 2015**

100% Vermentino  
Sol de granite hercynien

Même abord réduit que le rouge, sans déploiement, juste citronné. Bouche plus friande, tendre, sexy (superbe plastique), rythmée par de beaux amers et une acidité précise.

Des goûts enfin "originaux" sur ce domaine, moins de "contrainte" œnologique même si Laurent rapporte quelques goûts de cidre après aération...

A l'ouverture :  
DS16,5+ - PR16 - CDC16,5

Après aération :  
DS15,5 - LG(14) - MS15,5/16

**Patrimoine - Antoine Arena**  
**Vin de France "BG" 2015**

100% Bianco Gentile  
Sol argilo-calcaire

Dessin simple mais propre et élégant (poire, pomme, pêche, amande, anis), matière assez linéaire à l'ouverture, plus assurée le soir, fine, délicatement saline et développée.

A l'ouverture :  
DS15 - PR14 - CDC14,5

Après aération :  
DS15 - LG15 - MS16

**Ajaccio - Domaine J.C. Abbatucci**  
**Vin de France**  
**"Diplomate d'Empire" 2014**

Bianco Gentile, Brustiano, Genovese, Rossola Bianca, Vermentino  
Arènes granitiques à sablo-limoneuses  
On retrouve toute la subtilité et la finesse du "Général de la Révolution" 2013, le parfum fondu et nuancé (poire, amande, fleurs blanches, résine, sauge, poivre), le tactile "sexy", la silhouette élancée, l'énergie singulière mais discrète... Néanmoins, comme pour le "Ministre Impérial" 2014, l'empreinte boisée sur ce millésime est plus sensible, limitant le chic et la portée du vin...

A l'ouverture :  
DS16 - PR16+ - CDC16

Après aération :  
DS16 - LG16 - MS15

**3<sup>ème</sup> partie : les muscats**



**Patrimonio - Domaine d'E Croce  
(Yves Leccia)  
IGP Île de Beauté "YL C281" 2014**

100% Muscat à petits grains  
Sol argile-calcaire et schistes  
Vin sec non muté

Fraîcheur simple et spontanée à l'ouverture, un vin effilé, punchy, de définition primaire mais propre (raisin frais, floralité, verveine, zeste de citron vert, épices). Souffle court et fragilité ou effet de contexte ? Le vin est en tout cas très mal perçu le soir, comparé à un médiocre Torrontes.

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14,5 - CDC13,5

Après aération :  
DS12 - LG12 - MS13

**Patrimonio - Antoine Arena  
Vin de France  
"Muscat à petits grains" 2013**

100% Muscat à petits grains  
Sol argilo-calcaire  
Vin non muté

Impression bizarre (oxydation, volatile, géranium, pomme), instable, matière tendre, digeste, mais hésitante ("le cul entre 2 chaises" comme dirait Laurent), précaire pour certains, décevante pour tous...

A l'ouverture :  
DS? - PR? - CDC(ED)

Après aération :  
DS? - LG14 - MS14

**Patrimonio - Antoine Arena  
AOC Muscat du Cap Corse 2014**

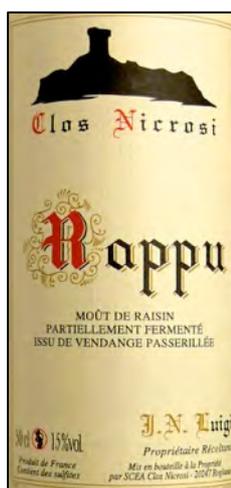
100% Muscat à petits grains  
Sol argilo-calcaire  
Vin muté

Enfin un Muscat à son avantage, radieux, altier, tout en subtilité et fraîcheur florale, dans un style à la fois croquant et aérien, profondément digeste.

A l'ouverture :  
DS16 - PR16 - CDC16

Après aération :  
DS16 - LG16 - MS16

**4<sup>ème</sup> partie : un Rappu**



**Cap Corse - Clos Nicrosi : Produit de France Rappu NM**

*100% Aléatico*

*Sol schistes et d'alluvions*

*Vin passerillé, non muté, élevé en solera*

Un nez encourageant et atypique (mélange de pruneau, de litchi, de rose, de bois précieux, de camphre) mais une matière perlante (refermentation ?) et heurtée (sécheresse) qui ne peut valider l'échantillon.

A l'ouverture :  
DSED - PR? - CDCED

Après aération :  
DSED - LGED - MSED

## Conclusion

Un tour d'horizon succinct à l'échelle d'un vignoble mais révélateur de son dynamisme, de sa diversité, de sa forte progression qualitative ces quelques 30 dernières années. Le temps et l'investissement pour monter cette dégustation et réaliser son compte-rendu (environ 1 an) ont été largement récompensés par le verdict des verres : (re)découverte, plaisir, surprise, c'est pour ce genre de moment que nous vivons notre passion...

Si l'encépagement rouge s'impose en Corse, les qualités du Vermentino sur l'île méritent particulièrement l'attention des amateurs : son profil gustatif (volume, amers, salinité, prégnance), ses atouts aromatiques (générosité, fraîcheur, nuances), son équilibre (malgré son acidité modeste) lui offrent ici un potentiel parmi les plus intéressants de tous les vins blancs sudistes...

En rouge, le Sciacarello jouit d'un bénéfice séducteur indéniable quand il tire le meilleur de ses capacités de finesse et d'élégance, tactiles comme parfumées, à condition d'être traité avec mesure. Le Nielluccio est plus exigeant, tant pour le consommateur (pas toujours accoutumé dans sa culture gastronomique à ces équilibres tanniques et acides) que pour le vigneron, lequel doit s'employer à le conduire sans trop de rusticité ni de sauvagerie. Patrimonio est indéniablement sa terre de prédilection, magnifié notamment par la famille Arena et Yves Leccia qui proposent des vins étonnants de justesse. La comparaison de l'expression des 2 cépages au même domaine Christian Giacometti (échantillons n°1 et n°27, jolis vins de soif) synthétise concrètement ce propos...

L'échantillonnage de Muscat nous a quelque peu déçus, la moitié d'entre eux nous laissant sur notre faim... A revoir car on est loin de sa réputation d'excellence comme des souvenirs personnels de dégustation...

Tout comme le Bianco Gentile, peu représenté toutefois mais pas spontanément excitant comme peut l'être le Vermentino...

Enfin, si des domaines familiers confirment leur valeur (Arena, E Croce), nous avons eu quelques coups de cœur, notamment sur le domaine Abbatucci (à quelques bémols près, notamment la gestion du bois sur le millésime 2014), le domaine Vaccelli (moins flamboyant mais dans l'esprit du précédent), le vermentino de Nicosi, voire, pour une partie d'entre nous, celui de Nicolas Mariotti Bindi.

A noter une grosse déception quant au domaine Canarelli dont les échantillons testés ont suggéré une volonté de séduction consensuelle et formatée (au prix d'une maîtrise technique sans doute remarquable) mais sans guère de sensibilité "artistique" (pas d'émotion) ni même d'évidence "terroiriste".