

# Soirée dégustation de vins corses

## 06 juin 2008

34 participants

Primo : mille excuses à plusieurs absents retenus par un dîner de travail (et rien d'autre) dans le cadre du conseil scientifique du MAPAR. Nous essaierons de tenir compte de ce rendez-vous incontournable pour fixer la prochaine date de la réunion de juin. N'hésitez pas à nous communiquer la date de la réunion 2009 (surtout à la secrétaire émérite qui n'oublie jamais rien).

Deusio : mille mercis à Annie qui a encore fait preuve d'efficacité dans la difficile organisation de cette soirée. Inutile de narrer les différents rebondissements de cette épopée qui a trouvé sa solution grâce à la connivence et au pragmatisme d'Annie et de Jacques Fillot.

Tertio : plusieurs participants de marque nous ont honorés de leur présence :

1. Thierry Pélissier (président du club de Dax) qui nous a largement conseillés lors de la fondation du CEP
2. Roger Danguueger et José Barroit respectivement grand maître et chancelier du Baillet Bordelais, confrérie bachique avec laquelle nous avons les meilleures relations.

La soirée est animée par Linda Grabe, jeune femme dynamique et charmante, sommelière participant au comité de dégustation de la Revue des Vins de France et conseillère aux caves Richard. Elle anime un superbe site dont voici l'adresse <http://www.lindaboie.com>. Elle a réussi à soutenir, avec le sourire, la contestation grondante de certains membres du CEP qui s'attendaient à boire des choses différentes. Merci à Patrick Hannedouche de nous faire bénéficier de son légendaire carnet d'adresses.

C'est la première fois que nous organisons une soirée sur le thème des vins corses. Très bonne idée, soutenue par la plupart des membres du CEP qui ont déjà eu la joie de déguster ces vins sur place. C'est néanmoins une gageure de retrouver les mêmes sensations dans une cave et sur une terrasse ensoleillée. Le menu concocté par le chef a été strictement authentique : niant toute ascendance corse, on ne peut que louer ses talents d'analyse qui lui ont permis de réaliser ce menu plus corse qu'en Corse, parole de concultain !

### **Situation géographique**

Le vignoble se situe le long des côtes de l'île mais on peut distinguer le vignoble traditionnel sur la côte ouest et le vignoble nouveau sur la côte est.

### **Historique**

Le vignoble a été implanté par les Phocéens vers 570 av. J-C. (dans la région d'Aléria) puis conservé et entretenu dans des quantités plus ou moins importantes selon les périodes de l'histoire. Il n'échappa pas à la crise du phylloxera et se retrouva relancé par l'arrivée des Français revenus d'Algérie qui agrandirent le vignoble de 8.000 à 35.000 hectares. Le renouveau de ce vignoble date des années 70 où quelques vigneronnes (pas forcément corses)

ont décidé d'améliorer la qualité des vins corses. Pour ce faire, ils ont promu les vins de l'Est corse et réduit la superficie de plantation à 10.000 hectares. Parmi les promoteurs de cette évolution, citons M. Imbert, propriétaire du domaine Torraccia dont nous aurons l'occasion de déguster deux de ses vins.

Une des principales caractéristiques des vigneronnes corses est leur solidarité vis à vis des gens de l'extérieur : nulle médisance, nulle critique, juste une volonté commune d'exprimer le terroir et le climat de cette île exceptionnelle.

## Climat

Avec 2.911 heures de soleil par an, la Corse peut se considérer comme un terroir fortement ensoleillé. C'est un climat méditerranéen idéal pour la culture de la vigne, les hivers sont doux, les gelées rares, faible pluviométrie et les étés sont chauds et ensoleillés.

Les vents sont bien différents d'une côte à l'autre et influencent grandement la maturation des raisins.

## Sols

L'ensemble des sols est très varié mais on pourra retenir que les vignes à l'ouest reposent sur un sol granitique, à l'est ce sont des schistes et des alluvions sédimentaires.

La proximité de la garrigue peut donner des arômes floraux très particuliers et franchement exceptionnels par leur typicité.



## Cépages

La Corse possède des cépages inédits (30 au total) dont 3 nobles qui sont à la base des A.O.C.

### Principaux Cépages



**Sciaccarellu**



**Niellucciu**



**Vermentinu** (ou malvoisie de Corse)

### Cépages secondaires (pour les vins de pays) :

chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, pinot noir, grenache, syrah et cinsault.

## Appellations

- ● ● A.O.C. Ajaccio
- ● A.O.C. Muscat du Cap Corse
- ● ● A.O.C. Patrimonio
- ● ● A.O.C. Vin de Corse ou Corse + appellation locale

### Légende :

- Appellation en rouge
- Appellation en blanc
- Appellation en rosé

Les Corses, soucieux de leur terroir, ont identifié une concentration croissante de pesticides dans certains terroirs. Ceci les pousse à se mettre au bio même si le labeur induit par ce choix va un peu contre nature ! La vinification se fait soit en cuves soit en foudres et quasiment jamais en fûts neufs.

### Clos Columbu rosé 2007

Vin de la région de Calvi

La robe est étonnante, beaucoup plu saumonée que rosée. Le vin est expressif et nous aiguise bien les pailles. Une dominante agrumes et fleurs blanches et un final agréable, soutenu par une belle structure.

Servi à l'apéritif, il a bien accompagné les maintenant célèbres « gougères du chef ».

### Domaine Torraccia Niellucciu rouge 2005

Ce vignoble est tenu par l'héritière de la famille.

Etonnant, ce vin issu d'une fermentation carbonique et qui a pu vieillir presque trois ans. Habituellement, ces vins passent difficilement le cap des six mois. Ce phénomène est peut être en relation avec la belle structure des vins de Porto Vecchio.

Ce vin soyeux est assez gourmand et présente une alliance de fruit et de maturité. La longueur est néanmoins modeste et l'accompagnement avec l'assortiment de charcuteries corses l'a franchement écrasé (saucissons de porc et de sanglier, jambon fumé et un figatellu tiède - saucisse sèche au foie viande et herbes- sur un toast à la tomate). Excellent plat qui nous a transporté 1.000 km au sud.

### **Domaine Guidicelli Patrimonio rouge 2005**

Ce vin est conçu par Mme Guidicelli Muriel. Elle est dans le métier depuis 10 ans et s'est taillé une bonne réputation depuis, au départ pour ses muscats et maintenant pour l'ensemble de sa production.

Cépage dominant : le Niellucciu en association avec du grenache

La robe est plus soutenue que le précédent. En bouche, il a plus de structure et une belle rondeur. Le final est sur le fruit avec des notes épicées.

Belle alliance avec le plat de charcuterie.

### **Domaine Leccia Patrimonio rouge 2005**

C'est un grand classique des vins corses. C'est un vin à la robe sombre. En bouche, il est complexe, ample et structuré (fruits rouges et cannelle). Certains ont même identifié une certaine sucrosité, en rapport avec une belle concentration. Le final est tannique avec des notes acides. Nous n'avons pas perçu les arômes épicés, habituels pour ce type de vins, probablement à cause de la relative jeunesse du cru dégusté.

### **Cuvée Oriu rouge. Domaine Torraccia 2003**

Nez cerise avec une très belle structure en bouche. Les tannins, très présents dans le final sont bien fondus.

De façon étonnante, l'alliance avec le plat, une brandade de morue corse (morue, huile d'olive et brocciu –pas de pommes de terre-) est excellente.

### **Domaine Guidicelli blanc Patrimonio 2007**

Le cépage dominant est le vermentino auquel il a été ajouté un peu de muscat.

Le résultat est excellent avec un vin très aromatique et expressif. Le final est acide avec une impression de picotement au bout de la langue. Assez surprenant mais probablement en relation avec la jeunesse des vignes.

### **Clos Nicrosi blanc Cap corse 2006**

Cépage vermentino mais vieilles vignes.

Vin très présent en bouche avec des arômes et de la finesse. Tient très bien sur le fromage de brebis corse

### **Muscat Guidicelli**

C'est le cépage originel de ce vignoble.

Très aromatique avec de l'abricot et des notes discrètement mentholées.

### **Muscat du Cap corse Antoine Arena**

Il s'agit également d'un vin de Patrimonio comme son nom ne l'indique pas.

Vin très équilibré et complexe aux parfums explosifs d'oranges et de pêche. Garde néanmoins une certaine fraîcheur.