



Voyage CEP en Corse du 10 au 12 octobre 2019

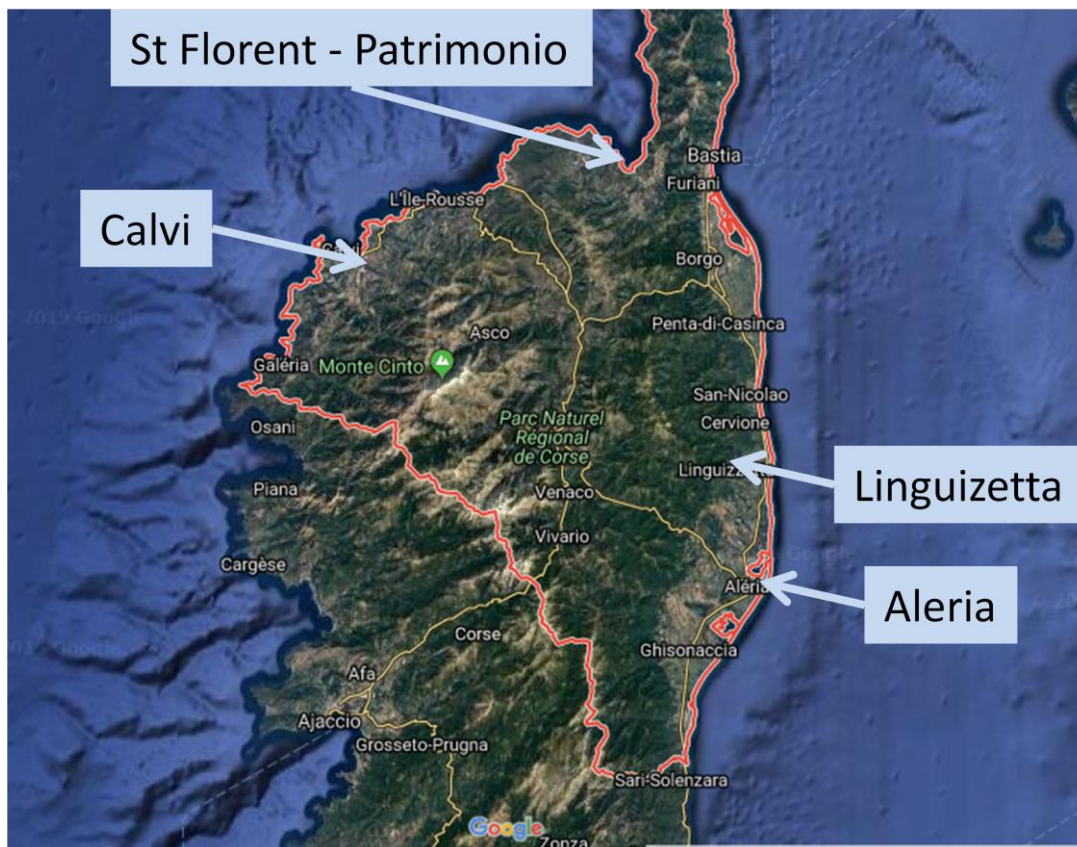
13 participants sous un soleil radieux. L'automne n'est pas le même partout !

Les corses sont attachés à leurs cultures et les vignerons n'en font pas exception. Néanmoins, certains l'expriment dans le maintien des traditions et d'autres dans des expériences innovantes dont on jugera de la pertinence dans plusieurs années.

A vous de choisir en sachant que le terroir corse est inimitable et qu'il est important d'avoir connaissance de ces vins tellement leur personnalité est attachante.

A noter qu'il n'est pas exclu que les changements climatiques poussent les vignerons à des changements de culture : cépages, irrigation (autorisée pour les vignes de moins de 10 ans) par exemple. Des recherches sont effectuées dans ce sens à partir des 40 variétés de vigne recensées.

Globalement, ces vins sont commercialisés localement et une faible part est vendue en France ou à l'étranger. Si les vins sont vendus hors taxe sur l'île (n'en parlez pas aux pisse-froid qui veulent nous taxer sévèrement), ils sont taxés dès leur sortie de la Corse avec des frais de transport élevés. Pour améliorer la rentabilité de leur propriété, certains misent sur l'oenotourisme : un peu de rêve avec le soleil, la chaleur, les jolies randonnées et le vin car il fait soif après toutes ces activités !



Les cépages corses

Le Niellucciu

Cousin du célèbre Sangiovese de Toscane (chianti), il est destiné à la production des vins rouges et rosés. Parfaitement adapté au terroir, il a également fait la réputation des vins de la région au fil des siècles.

Le Vermentinu

Il est utilisé pour la production des vins blancs. Egalement appelé Malvoisie de Corse, il a largement contribué à la renommée des vins de Patrimoine en offrant des vins d'une richesse aromatique remarquable

Le Sciaccarellu

Ce cépage unique à la Corse est utilisé dans l'élaboration des vins rosés. Il donne des vins d'une très grande finesse aux arômes complexes de fruits rouges, d'épices, et de fleurs du maquis.

Le Grenache

Depuis toujours utilisé dans la région de PATRIMONIO est limité à 10% dans l'AOP Rouge et intégré parfois dans le Rosé.

Le Minustellu

Cépage très ancien, ressuscité dans les années 80. Il permet d'élaborer un vin rouge à la fois coloré, frais, fruité et épicé comme pour la syrah.

Le Biancu gentile

Cousin d'un cépage catalan, il est très précoce et ceci peut être préjudiciable dans la perspective du réchauffement climatique (vendange en août). Il peut être gros producteur et donne un vin agréable à boire, aromatique sans beaucoup d'acidité.

Le Muscat petits grains

Est utilisé pour la production des Muscats VDN (Vins Doux Naturels, AOC Muscat du Cap Corse). Sa culture remonte à l'antiquité, il est aujourd'hui principalement cultivé à Patrimoine et dans le Cap Corse. Il donne d'excellents Muscats aux arômes de miel, tilleul, cire d'abeille, fleur de citron et d'oranger, de rose ou d'anis

L'Aleatico

Est une variété de raisins noirs Muscat, proche du Muscat à petits grains, cultivé également sur l'île d'Elbe.

Clos Landry Route de la forêt de Bonifatu 20260 CALVI

Il s'agit d'une propriété familiale située à quelques km de l'aéroport de Calvi. Le site est splendide, proche de la mer et au pied des montagnes. L'accueil est charmant par le propriétaire lui-même. La visite commence par une promenade dans les vignes avec un verre de vin blanc en main. Belle surprise ! Ceci nous donne l'occasion de voir les vignes initialement taillées en gobelet et désormais palissées. Elles sont taillées un peu plus haut que d'habitude.



Le vignoble est en conversion bio mais il n'a jamais vu d'herbicide. Les vendanges sont manuelles à maturité. Le terroir est soit granitique soit sablonneux et ceci se retrouvera dans la dégustation.

♥♥♥ *Le blanc des copines 2018*

Ce vin faisait la joie de la grand-mère du propriétaire actuel qui le buvait avec ses copines, d'où la dénomination. Vermentino 90% et biancu gentile 10% (cépage local). Vinification en cuve inox.

Nez très expressif sur le fruit. La bouche est éclatante sur le fruit à chair blanche. Le final est élégant avec une belle acidité et une pointe salée.

♥♥ *Rosé-gris 2018*

Ce vin et ce nom ont été inventés par le grand père, lors de la vinification d'un millésime (1976) de rouge qui allait de toute évidence aboutir à un échec. Sgiaccarellu 60%, grenache 20% et vermentinu 20%

Robe claire saumonée, arôme sur le fruit rouge et bel équilibre entre la rondeur et l'acidité. Final agréable.

♥♥ *Léa blanc 2017*

Petite cuvée de 750 bouteilles, vermentinu 100% sur des parcelles choisies.

Nez très expressif avec des notes beurrées. En bouche, notes exotiques avec un très beau volume. Belle minéralité et quelques notes boisées en fin de bouche.

♥ *Rouge d'été 2018*

Sgiaccarellu 80% et carignan 20%. Vinifié comme un rosé mais avec une macération plus longue pour lui donner de la couleur.

Vin très léger sur le fruit rouge. Très rafraichissant, il représente une alternative intéressante en remplacement du rosé.

♥♥♥♥ *Rouge traditionnel 2016*

Grande majorité de Sgiaccarellu.

Vin très marqué par le terroir avec des notes poivrées et épicées très marquées. Il est vraiment typique de ce que l'on attend. Très belle alliance avec la charcuterie.

♥♥♥♥ *Léa rouge 2016*

Nielluciu 70%, Sgiaccarellu 15% et grenache 15%. Vin plus concentré mais avec des notes épicées marquées ; on est vraiment au milieu de la garrigue ! Belle persistance avec un final équilibré et des tanins déjà soyeux.

♥ *L'inattendu 2016*

Pur cépage carignan issu de vieilles vignes encore taillées en gobelet.

Vin sur le fruit très mur, confituré. Pas de tanin perceptible et typicité absente. Intéressant du point de vue culturel ...

Domaine San Quilico et domaine Orenga de Gaffory Lieu-dit Morta Maiò 20253 Patrimonio

Ces deux vignobles sont associés. Nous avons sélectionné San Quilico sans savoir qu'ils n'auraient quasiment plus de vin à vendre (sauf le muscat). Nous avons découvert l'autre propriétaire en sachant que si les terroirs sont bien distincts les méthodes de vinification sont comparables puisqu'elles utilisent le matériel mis en commun. Le site est splendide, à proximité de Saint Florent.

Orenga s'étend sur 55 hectares d'un sol majoritairement argilo-calcaire. Le terroir de San Quilico (32 hectares) est surtout schisteux. Ces vignobles viennent d'achever leur conversion bio cette année et le millésime 2019 portera ce label. Les vendanges s'étendent sur 28 jours en s'achevant fin septembre début octobre. Elles débutent de plus en plus tôt ce qui pose problème lorsqu'il faut vendanger fin août sous la chaleur y compris nocturne. Depuis 25 ans, elles se sont avancées de plus de trois semaines.

Ces deux domaines innovent pour mieux exprimer les qualités de leurs vins et pour limiter l'oxydation et l'ajout de SO₂.

- Les raisins sont aspergés de levure avant la cuvaison pour limiter l'oxydation sans SO₂ (bioprotection)
- Sélection de levures indigènes pour améliorer la fermentation alcoolique compte tenu de l'augmentation de la teneur en sucre des raisins. Initialement, il fallait 18 grammes de sucre pour obtenir un degré alcoolique. Maintenant, il faut 16,5 grammes de sucre pour 1° d'alcool, ce qui a le mérite de limiter la chaptalisation, particulièrement pour les vignobles septentrionaux. Dans les vignobles méridionaux, le taux de sucre est de plus en plus élevé et il faut tout faire pour ne pas avoir de sucre résiduel, interdit dans tous les vins rouges et les

vins blancs secs. C'est la raison pour laquelle, ces vignerons recherchent des levures plus gourmandes en sucre, > 20 grammes de sucre pour l'obtention d'un degré d'alcool.

- Macération pelliculaire sous CO₂ pour certains blancs
- Elevage de certains vins dans des œufs en ciment ou des amphores en grès.
- Mise en bouteille sous azote et mise sous vide juste avant l'introduction du bouchon.

La demande en vin blanc de Corse étant tellement importante, les stocks sont épuisés et nous n'avons goûté qu'un seul vin blanc.



♥♥♥♥ *Cuvée des gouverneurs blanc 2018*

Vermentino 100%. Petit rendement à 35 hecto/hectare et élevage de 6 mois en barrique.

Nez sur les agrumes et très belle structure en bouche. Final sur le boisé qui devrait s'atténuer avec le temps.

♥ *Scala Santa rouge 2015*

Cépage minustellu pour la quasi-totalité de ce vin.

Robe très foncée comme une syrah. Nez sur le fruit rouge. En bouche, vin puissant sur le fruit avec un final astringent abrupt. En fin de dégustation, les larmes coulaient abondamment sur la paroi interne du verre. Ce sera un excellent vin d'appoint.

♥♥♥ *Felice rouge 2016*

Niellucciu 100% vieilles vignes avec un temps de macération long.

Vin excellent, intense mais bien fondu et une belle acidité en fin de bouche.

♥♥ *Cuvée des gouverneurs rouge 2016*

Niellucciu 100% vieilles vignes avec 12 mois de passage en barrique (demi-muid).

Nez superbe sur le fruit noir. Grande puissance en bouche avec des épices, des tannins soyeux et un final sur la minéralité qui donne de l'élégance à ce vin très « corsé ».

♥♥♥ *Muscat San Quilico 2017*

Vin muté classiquement. Belle expression du fruit sans sucrosité excessive parce que le terroir s'exprime nettement.

♥♥ *Muscat San Quilico 2013*

Vinification classique sur une vendange tardive. Vin très riche sur les abricots confits et une belle minéralité. Une très belle réussite pour les amateurs de vins doux car le degré alcoolique n'est pas élevé.

♥ *Rappo d'Orenga de Gaffory*

Vin de liqueur, pur cépage aleatico (cépage muscat rouge). Il n'est pas millésimé car il s'agit d'un assemblage de plusieurs années.

Le nez est sur la noix. La bouche est complexe sur le cacao, le fruit et la noix. Très belle longueur pour ce vin intense et élégant. **On assiste à un regain des vins rouges mutés (cf domaine Brin, en appellation Gaillac avec le Brin de folie fait à partir de braucol).** C'est une bonne nouvelle à l'heure où les vignerons de Maury et de Rivesaltes n'y croient plus !

Visite Domaine Leccia Morta Piana 20232 Poghju d'Oletta

Petite propriété familiale de 13 hectares au cœur du vignoble de Patrimonio. Il s'agit de la 4^{ème} génération depuis 1860 et le neveu Lisandru Leccia prend la suite (attention, ne pas confondre avec Yves Leccia, frère de Mme Leccia qui possède une propriété voisine complètement indépendante). Le terroir est varié avec une partie très pentue : les blancs sont sur la partie schisteuse et les rouges sur le calcaire.

Ils ne possèdent que trois cépages : Vermentino, Niellucciu et muscat petits grains. Vinification classique, tout en inox. On est donc dans la grande tradition classique avec des modifications probables à la prochaine génération comme l'atteste les dames-jeannes de muscat murissant sous le soleil comme des rancios.

Globalement, les vins goûtés sont jeunes et vont s'épanouir avec le temps. Il faut donc les juger à travers leur potentiel dans 2 ans pour les blancs et au moins 3 ans pour les rouges.

♥♥ *Blanc Domaine Leccia 2018*

Bel arôme en bouche qui s'épanouit avec le temps. Final sur la minéralité avec une belle persistance.

♥ *Rosé Domaine Leccia 2018*

100% Niellucciu avec 70% de jus de presse et 30% de jus de saignée.

Belle robe rosée à peine orangée. Peu aromatique et assez austère. L'acidité en fin de bouche laisse présager un bel avenir (à contrôler)

♥♥ *Rouge Domaine Leccia 2016*

Nez sur le fruit rouge. La bouche est ample mais le vin est fermé avec de l'astringence et de la minéralité. Tout ceci s'intensifie en cours de dégustation et on peut lui donner RV dans 3 ans !

♥♥♥ *Rouge Petalle 2016*

Issu de raisins de vignes très pentues.

Le nez est sur le fruit noir avec une bouche très ample marquée par l'astringence et l'acidité. Le final est particulièrement long sur le fruit noir. C'est un vin très concentré et droit, promis à un bel avenir.

♥♥♥ *Muscat du Cap Corse 2017*

Vin muté classique avec 110 grammes de sucre résiduel. Très beau résultat sur le fruit et l'élégance. L'alcool n'est pas perçu et le final n'est absolument pas écœurant.

♥♥♥♥ *Muscat petits grains 2017*

Vinifié de façon classique sans mutage, ce vin n'a pas le droit à l'AOC. Il a néanmoins 90 grammes de sucre résiduel. Si le nez semble moins expressif, la bouche est excellente avec du fruit confit et du gras. Malheureusement, il n'est pas disponible à la vente sur le continent.

Clos Fornelli (sur la côte Est) Pianiccia 20270 Tallone

Vignoble au pied de la partie est de la montagne Corse avec un terroir meuble truffé de galets roulés à l'instar de Châteauneuf du pape. Les propriétaires sont informaticiens de formation et ont pris possession du vignoble en 2006 par héritage du père de madame. Ils sont en conversion bio et ont pris le parti de ne pas irriguer. Avant 2006, la vendange était directement vendue à la coopérative et les propriétaires actuels se sont immédiatement orientés vers une production de qualité tout en profitant d'un vignoble déjà ancien.

L'encépagement est classique avec Vermentino, Niellucciu et Sciaccarellu auxquels il faut ajouter du génovèse, du biancho gentile et du minustellu. Ils travaillent en relation étroite avec le centre de recherche viticole qui est situé à proximité. Cet organisme affilié à l'INRA sauvegarde les 15 principaux cépages corses à potentiel de vinification. Ce travail est effectué en perspective de l'analyse des terroirs et des modifications climatiques.

La vinification débute par le levurage avant la mise en cuve pour limiter l'oxydation sans ajout de SO₂. Les contenants sont adaptés aux produits avec des œufs, des cives ciments et inox et des barriques pour les vins hauts de gamme. La cave a conservé les immenses cuves de la période 1960-1970 où la production était gigantesque. Dans ces cuves sont installées des cuves en inox, des cuves en ciment de petite capacité et les œufs en ciment.

Lors de la visite de la cave nous avons goûté le blanc 2019 juste après fermentation, les rosés en cours de fermentation et les rouges. Très intéressant car la belle acidité et les arômes primaires des vins finis sont perçus nettement.

Comme pour les autres vignobles nous n'avons pas pu goûter la production de blanc en rupture de stock.

♥♥♥ *Cuvée Stella Rose blanc 2016*

Vin blanc pur vermentino élevé en demi-muid.

♥ *Bianco gentile blanc 2018*

Très beaux arômes pour ce vin qui est moins gras que le précédent mais un peu plus fruité.

♥♥♥ *Robe d'Ange rosé 2018*

Niellucciu essentiellement pour ce rosé de saignée. Est conservé en œuf après la phase de batonnage. C'est un rosé structuré avec une dominante de fruit rouge. Le final est minéral et s'adoucit sans aucun doute dans un an. Cet excellent vin est prometteur pour l'été prochain.

♥♥♥ *Robe d'Ange rouge 2018*

Sciaccarellu. Pur cépage et on retrouve bien la typicité du cépage avec ces arômes torréfiés. Le nez est sur la fraise. Belle élégance en bouche avec des tannins fondus et un final dur l'acidité du terroir.

♥ *Minustellu 2018*

Ressemble à la syrah pour la robe et la bouche, même si ces cépages ne sont pas apparentés. Vin très fruité, presque confituré. Le final est sur le fruit intense pour ce vin pas équilibré.

♥♥♥ *Stella Rose rouge 2014*

Assemblage Sciaccarellu et Niellucciu élevé en demi-muid. Très beau vin avec du fruit et des épices soutenus par une belle structure et un final tendu.

♥ *Clos fornelli 2018*

En cuve béton. Ce vin simple est très accessible avec du fruit et des tannins légers.

♥♥♥♥ *Clos Fornelli Navigali 2017*

Niellucciu pur cépage élevé 18 mois en barrique. Vin très complexe avec du fruit et des épices. Très belle structure. Le meilleur rouge du week-end ! Navigali était le nom du tampon appliqué sur les barriques pour certifier qu'elles étaient pour l'exportation dans les pays anglo-saxons à la glorieuse époque des vins corses.

♥♥♥ *Vendange tardive rouge 2014*

Sciaccarellu récolté fin octobre. Vinification classique bloquée par le froid et le SO₂. Nez et bouche sur la figue avec des notes confites. Le final minéral lui donne de l'élégance. Un jour, les rouges vendanges tardives reviendront à la mode.

Visite commentée du site archéologique et du musée d'Aléria

Depuis l'antiquité, la région a été occupée par plusieurs peuples : des grecques puis des phéniciens puis des étrusques. Ce dernier peuple, pacifique, s'est bien implanté et a construit une vraie

civilisation qui a été balayée par les romains belliqueux. Les romains devenus pacifiques se sont installés jusqu'au V^{ème} siècle où ils ont été délogés par les vandales belliqueux.

Très tôt, ces peuples (en dehors des vandales) ont compris que la Corse est un excellent lieu pour cultiver la vigne. Le vignoble a prospéré le temps que la région est restée vivable. La malaria a stoppé toute production au début du moyen-âge.

L'histoire de la région s'arrête là pour reprendre en 1960 lorsque les réfugiés d'Afrique du Nord ont été priés de s'implanter dans la région pour faire du vin en abondance. En dehors de la région d'Aléria, les vins corses ont été choisis par plusieurs papes et rois pour leur consommation personnelle. Suivons l'exemple de nos glorieux anciens !