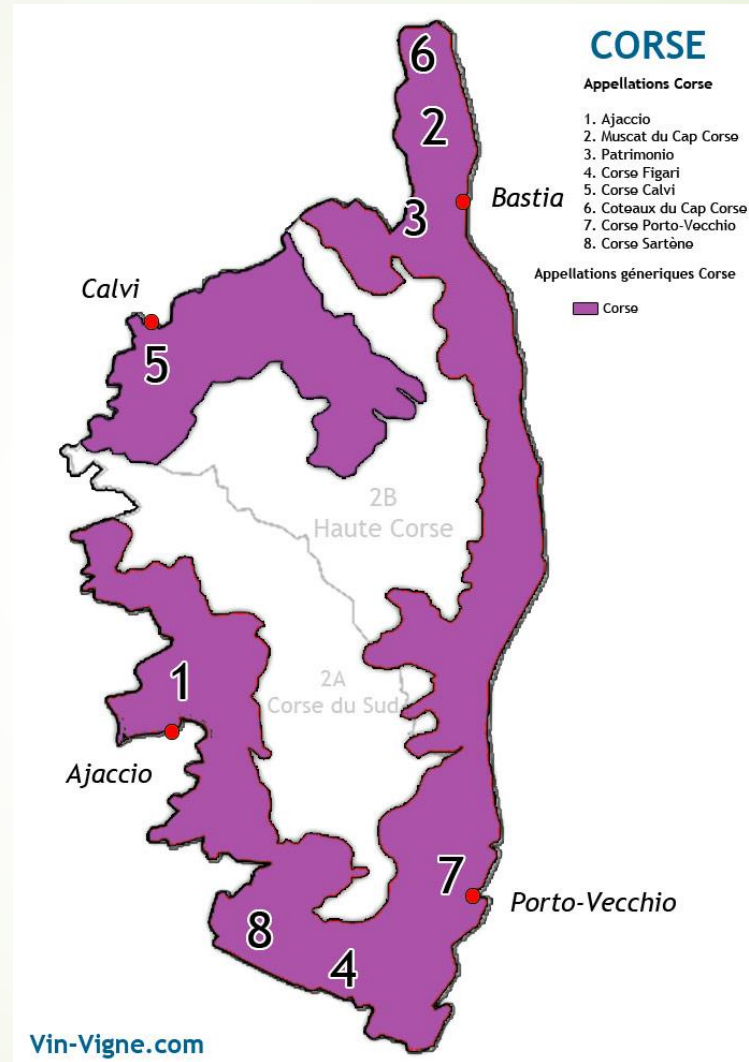


La bourgogne du sud ?

Corse



17 octobre 2022

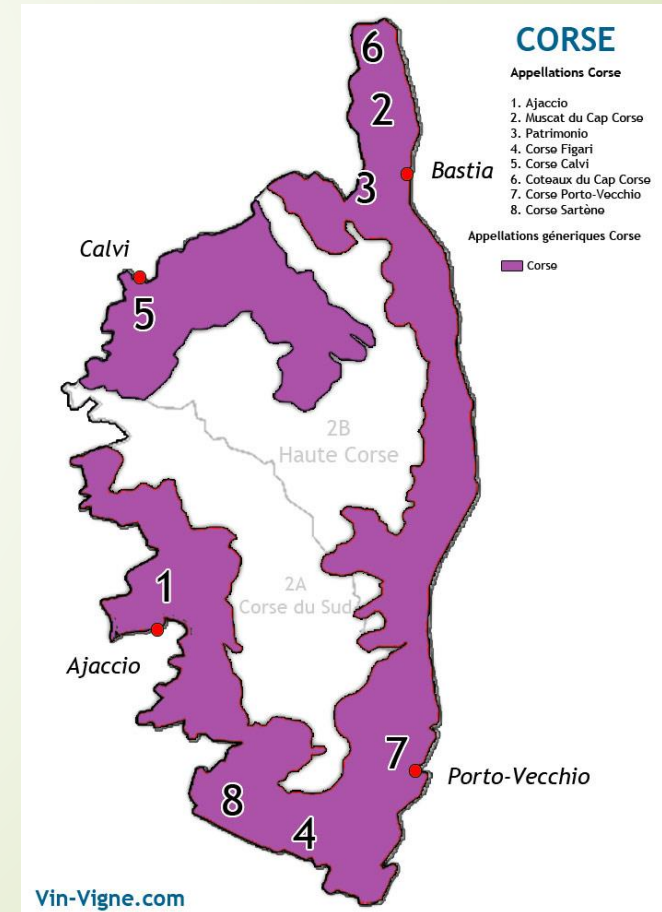


La Corse une histoire viticole millénaire

- 6^{ème} siècle avant JC, les grecs produisent du vin
- Les romains prennent le contrôle de l'île au 1^{er} siècle avant JC
- Les pisans s'installent au 11^{ème} siècle
- Les génois prennent le contrôle un siècle plus tard
- Les français développent le commerce du vin
- La grande guerre met fin à ce commerce florissant
- A la fin du 20^{ème} siècle, la production est médiocre et essentiellement consommée l'été par les touristes
- Depuis une quinzaine d'années, quelques vigneron perfectionnistes s'attachent à retrouver la splendeur d'antan

Les terroirs

- 1 appellation régionale : Vins de Corse
- 2 appellations crus : "Patrimonio" et "Ajaccio"
- 5 appellations villages : Corse Porto-Vecchio, Corse Figari, Corse Sartène, Corse Calvi, Corse Coteaux du Cap Corse
- 1 appellation VDN (Vin Doux Naturel) : Muscat du Cap Corse
- Les grands vins sont en IGP et VdT





Caractéristiques

- Soleil
- Pluie
- Vents
- Douceur
- Microclimats liés à la montagne



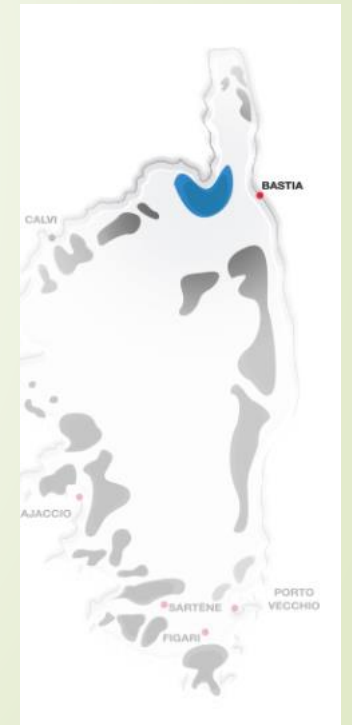
Les cépages

- ▶ 3 cépages reconnus par les AOP
 - ▶ Vermentinu : blanc aromatique
 - ▶ Niellucciu : rouge un peu rugueux adapté aux sols calcaires
 - ▶ Sciaccarellu : rouge et rosé très aromatique adapté aux sols granitiques
- ▶ Une multitude de cépages locaux ou hérités des pisans et des génois

Patrimonio



- Le terroir qui a fait la renommée de la Corse dans les années 1980
- Des vigneron stars
 - Antoine ARENA
 - Yves LECCIA
- Un terroir calcaire protégé du vent d'ouest
- Surtout du blanc de vermentinu et du rouge de niellucciu



Yves Leccia Altru Biancu 2020

17 €

- ▶ Cépape Biancu Gentile
 - ▶ Cépape autochtone
 - ▶ Exclu de l'appellation
- ▶ IGP Ile de beauté
- ▶ Terroir
 - ▶ Argilo-calcaire
 - ▶ 40 hl/ha
 - ▶ Agriculture biologique
- ▶ Vinification
 - ▶ Pressurage de la vendange entière
 - ▶ Fermentation en cuve inox 15 à 20 jours
 - ▶ Elevage 6 mois en cuve sur lies



Sant'Armettu

- Domaine très ancien repris en 1996 par le fils ayant une expérience de caviste
- Volonté affichée de privilégier les cépages ancestraux adaptés au terroir granitique
- Gamme standard en appellation, haut de gamme en IGP



Sant'Armettu Pivarella 2012

49 €

- Vermentinu sur sol granitique
- Evolution d'un vin blanc de 11 ans



Sant'Armettu Elegante 2020

22 €

- Nom local du grenache
- Terroir de sables granitiques (comme Rayas à Chateauneuf)



Saint'Armettu – L'Hermitte 2020

49 €

- Pur Sciaccarellu
- Sélection parcellaire sur les arènes granitiques
- Vinification égrappée
- Pré-macération basse température 12-16 °C
- Elevage : 9 mois en foudre et 9 mois en cuve



Clos Venturi

- Constitué des meilleures parcelles du Domaine Vico en 2005
- Plantation de cépages autochtones
- Biodynamie depuis 2019
- 29 ha sur AOP Vin de Corse

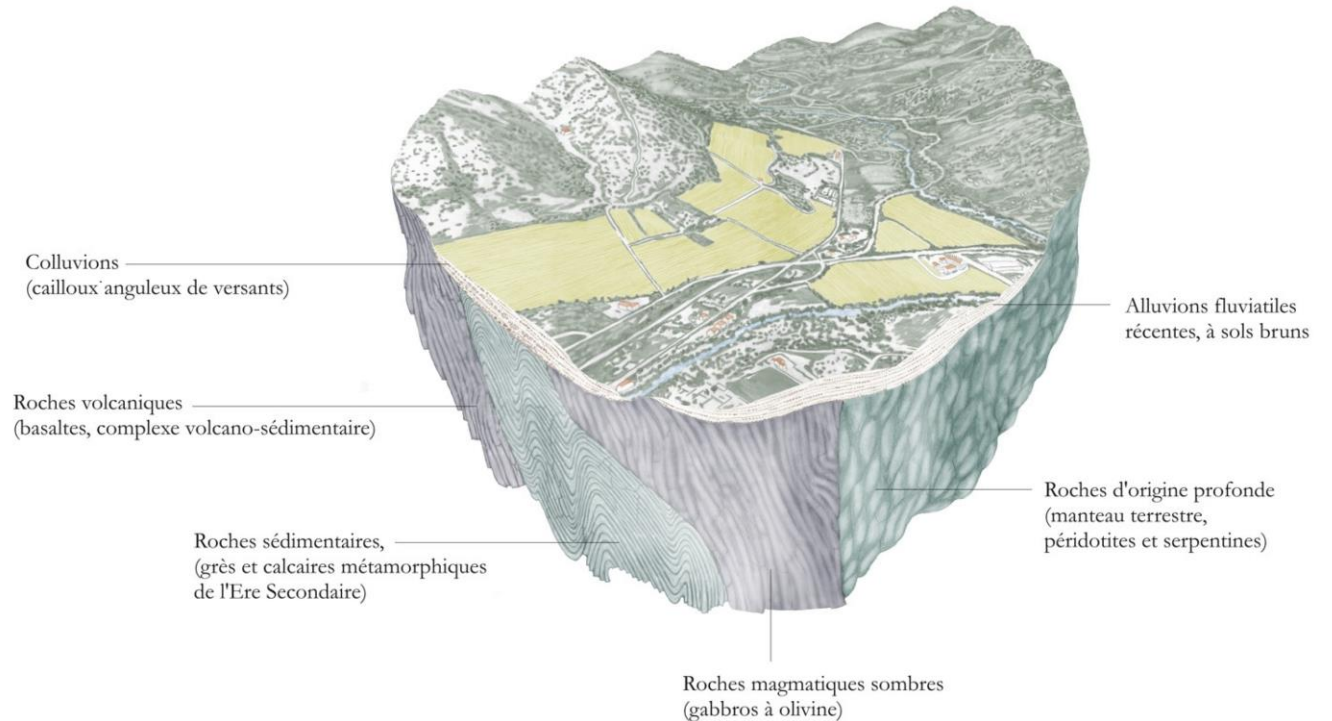


Clos Venturi

- Un sous-sol complexe
- 49 ha de schistes, basaltes, granites, galets roulés
- Entre 260 et 360 mètres d'altitude au pied de sommets culminants à 2000 mètres
- Recherche d'une adéquation fine entre sol et cépage

Coupe géologique

Domaine Vico



Clos Venturi Cantinove

39,5 €

- Parcellaire
- Sciaccarellu 100 %
- Galets roulés



Domaine Abbatucci

- Un musée de vignoble au patrimoine ampélographique créé dès 1960
- Biodynamie
- 20 ha sur arènes granitiques
- Entrée de gamme : Faustine
- 3 vins haut de gamme :
 - Diplomate d'Empire : blanc
 - Général de la Révolution : rouge
 - Ministre Impérial : rouge



Ministre Impérial 2020

53 €

- Sciaccarello, Nielluccio, Morescola, Morescono, Montanaccia, Carcajolo Nero et Aléatico
- Vendanges non égrappées
- Macération en cuves bois tronconiques
- Elevage de 12 mois en foudre, demi-muids puis cuves inox, puis 6 mois en bouteilles



Yves Canarelli

- Yves Canarelli reprend en 1992 une ancienne cave coopérative
- Passage en biodynamie
- Réimplantation de 14 cépages
- Vents puissants
- Grandes amplitudes thermiques
- Entrée de gamme : Clos Canarelli AOP Corse – Figari
- Haut de gamme parcellaire
 - Terra di Sognu
 - Terra d'Orazi (pré-philoxérique)
 - BG (Biancu Gentile)
 - Alta Rocca
 - Amphora
 - Costa Nera



Canarelli Costa Nera

52 €

- 100 % Carcaghjolu Neru
- VdF
- Terroir argilo-granitique
- Climat chaud et venteux
- Vendange égrappée à 100 %
- Levures indigènes
- Elevage 18 mois en demi-muids



Un peu de douceur dans ce monde de brutes

- Muscat du Cap Corse
 - Grande finesse
 - Prix doux



Domaine Leccia

Muscat à Petits Grains 2017 94 € en magnum

- Domaine Leccia : le fils et la sœur d'Y Leccia
- 100 % Muscat à petits grains
- Vignes de 23 ans
- Vendange passerillée
- Macération pelliculaire de 16 heures à 18°C
- Levures indigènes
- Fermentation 20 jours 16 à 18°C
- Elevage 6 mois en cuves
- 15° 145 g/l de sucres résiduels

