



Yves Leccia, « corse-star » de Vinisud

Présent au salon Vinisud qui a fermé ses portes hier soir, l'un des vignerons les plus connus de Corse poursuit ses essais de vinification de vieux cépages autochtones et a entamé sa conversion officielle en bio.

Le comptoir d'Yves Leccia, sur le grand stand Corse de Vinisud, ne désemplit pas. Une vraie « corse-star », ce petit monsieur discret qui avoue volontiers avec un sourire malicieux qu'il préfère être dans ses vignes qu'à la communication et dans les salons. Sa femme Sandrine, le verbe haut et le sourire large, s'en charge volontiers à sa place et ça l'arrange. Il faut bien avouer que le succès d'Yves Leccia ne date pas d'hier mais quand il s'installe au domaine familial, au début des années 80, ses vins sont vite remarqués à une époque où la production de l'île reste encore méconnue, voire mal-aimée. Nous ne sommes que quelques années après les événements d'Aléria qui ont plutôt fait connaître les vins par leurs excès volumiques et de piètre qualité. Leccia est vigneron depuis cinq générations. « Aujourd'hui, en tout cas, on arrive à en vivre alors qu'avant, nous étions avant tout des paysans en polyculture ». Après des études d'œnologie, il reprend en main le domaine d'une vingtaine d'hectares sur lequel le rejoint sa sœur Annette avec un bagage plus économique et commercial. Histoires de famille et divergences d'orientation aidant, Yves prend le large en 2005 et ne garde qu'un îlot de 8 ha sur les hauteurs d'Oletta. Le vignoble d'E'Croce est planté en niellucciu, grenache et vermentinu qu'il complète par les vignes de Partinelo. Une quinzaine d'hectares aujourd'hui, sur des terroirs argilo-calcaires avec des schistes, bien exposés sud-ouest et qui bénéficient de l'influence maritime du golfe de Saint Florent.

Arracher-replanter

Leccia a beaucoup arraché et replanté, niellucciu, grenache, puis sciacarellu et minustellu en rouge ou rosé, vermentinu, muscat petit grains puis bianco gentile en blanc. Il joue depuis longtemps la carte des cépages autochtones. Le niellucciu en particulier dans l'AOC Patrimonio où il doit peser au moins 90% de l'assemblage, est devenu une évidence bien maîtrisée comme le vermentinu et le muscat petit grains ; la nouvelle génération de cépages indigènes est encore à l'état d'expérimentation. « Le bianco gentile permet déjà de diversifier le vermentinu, estime Yves Leccia. Il apporte du gras dans un assemblage mais il marque vite et sa récolte est délicate : de maturité précoce, il se récolte dès fin août, et il ne faut surtout pas le laisser monter en température au risque d'élaborer un vin plat et mou. Quant au minustellu, il peut apporter, comme le merlot en Bordelais, de la rondeur à un assemblage avec le niellucciu et le grenache – j'en ai d'ailleurs un en cuve mais je ne sais pas encore ce que je vais en faire. Ces replantations sont de toute façon intéressantes pour étudier le potentiel de ces cépages et pour la préservation ampélographique mais il faut aussi qu'ils apportent quelque chose de plus au vin ». Prochaines expérimentations prévues avec du barbarossa et du carcajohlo.

Pas de bois mais du bio

Yves vinifie tout en cuves. Il se refuse à être dogmatique mais la barrique n'est pas sa tasse de vin. « Je ne suis pas convaincu par l'intérêt de l'élevage et il dépend trop de la maîtrise du contenant, de la chauffe...



[Visualiser l'article](#)

Quand j'ai essayé, j'y ai perdu l'expression du terroir ou celle du cépage ; alors, je laisse ça aux autres... ». Pas de dogme non plus en matière de culture mais Yves Leccia dit être en bio depuis toujours, même si il est en période de conversion jusqu'en 2017. « Le bio, on le fait mais on n'a pas besoin d'en parler et surtout pas en l'opposant à la viticulture conventionnelle, bougonne le producteur. C'est juste une école de rigueur à la vigne, une façon de travailler mais ce n'est pas un label de qualité ni une finalité et en aucun cas, une justification des défauts d'un vin ». Malgré une réticence endémique aux idées bien rangées, Yves Leccia a dû se résoudre à en passer par la certification pour répondre à la demande de ses clients, notamment d'outre-Atlantique. Autre sacrifice à la loi du marché, un lifting des étiquettes, plus épurées avec un logo plus affirmé et « vigneron corse » comme un slogan sur ses bouteilles... ce qui fait aussi sourire Yves Leccia, toujours avec malice.

