

œnologue, Yves Leccia a créé son propre domaine en 2005, après avoir dirigé avec sa sœur l'exploitation familiale pendant une quinzaine d'années. Il conduit aujourd'hui avec son épouse Sandrine un vignoble de 15 ha sur sols argilo-calcaires et schisteux à Poggio-d'Oletta. L'un des piliers de l'appellation patrimonio, souvent en vue aussi pour ses muscats. En conversion bio.

Un vigneron de grand talent au service d'une IGP de haute expression. Du cépage grenache (80 %), il extrait tout le potentiel aromatique: fruits noirs confiturés, gelée de cassis. Le niellucciu apporte son côté épicé et ses tanins, remarquablement enrobés. Une belle harmonie entre le nez et la bouche pour ce vin souple et gourmand, qui ne manque pas de réserves. 🕒 2017-2021 🍷 épauie d'agneau

■ YL 2015 ★ (15 à 20 €; 20 000 b.): un assemblage de cépages insulaires, vermentinu (majoritaire) et bianco gentile. Le nez puissant et frais évoque le foin coupé et la poire; la bouche intense et longue finit sur une pointe d'amertume typique du cépage. 🕒 2016-2019 🍷 oursins

📍 DOM. YVES LECCIA, lieu-dit Morta-Piana,

20232 Poggio-d'Oletta, tél. 04 95 30 72 33,

info@yves-leccia.com 📺 📺 t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-18h