

BIODYNAMIE, PROMOTION DES CÉPAGES ANCIENS ET COMMUNICATION DIGITALE AMBITIEUSE

Yves Leccia, ambassadeur d'un terroir authentique qui rayonne à l'international

Yves Leccia a une âme à la fois d'artiste et de scientifique. Artiste dans l'énergie qu'il met à exercer sa passion, scientifique dans sa minutie chirurgicale pour produire des vins d'excellence, fruités à souhait et faisant ressortir tous les goûts de ce terroir si particulier de la Conca d'Oru. Issu d'une famille de vigneron, Yves Leccia et son épouse Sandrine ont fait le pari de quitter l'exploitation familiale pour créer leur propre maison en 2005. Douze ans plus tard, le domaine Yves Leccia brille sur les plus grandes tables de la planète.



MAESTRU. Chez Yves Leccia, le vin est amour et force à la fois. Un enseignement tiré à la fois de son père et de son grand-père dont les photos trônent dans la salle de dégustation de la cave située sur la commune de Poggio d'Oletta. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 17 hectares de vignes intégrées dans l'appellation Patrimonio (AOP). Si Yves Leccia travaille sur les cépages emblématiques, il a aussi redonné vie à d'autres plus anciens. À côté du Vermentinu, Niellucciu, et Grenache, Ugni Blanc et Biancu Gentile sont intégrés à ce vignoble bénéficiant entièrement des « soins » de l'agriculture biologique : « *Nous travaillons les sols de manière naturelle, sans aucun additif chimique. La vigne est forcément plus fragile. Il faut donc la surveiller en permanence, comme pour un individu qui ne doit pas attraper la grippe...* (rires) »

Aux côtés de son époux, Sandrine Leccia est-elle aussi attachée à ces idées de liberté et de qualité qui sont les fondamen-

taux du domaine : « *On voulait faire ce que nous voulions. Être les seuls maîtres à bord avec toujours l'idée de développer une gamme de vins de pays sur des cépages différents.* » Pour elle, l'Alsacienne et pour lui, le Corse, cette alliance de la rigueur et de la latinité est aussi un des éléments essentiels du rayonnement du domaine. Structure familiale et artisanale, chez les Leccia, on s'occupe de tout et sans ménager le moindre effort. Cela passe jusqu'à la conception des étiquettes du vignoble par Sandrine dont celle de la fameuse signature YL : « *Je voulais une étiquette la plus épurée possible. L'objectif était de ne la voir qu'une fois et de ne plus l'oublier. Au départ, j'ai proposé plusieurs étiquettes à mon mari et il n'était pas vraiment satisfait du résultat. A la fin, j'ai ajouté un point au YL pour dire « Ava Bastà »* (rires). *Et cela a très bien fonctionné !* »

Si les bouteilles du vigneron sont omniprésentes en restauration et chez les cavistes, le domaine évite volontairement de la GMS (Grande et Moyenne Surface) : « *Tant que nous pouvons nous y tenir, nous resterons sur ce choix.* » L'export prend quant à lui une part de plus en

plus importante. Yves Leccia répond aujourd'hui aux sollicitations des Etats-Unis, de Suisse, de Belgique, du Luxembourg mais aussi du Japon et des pays de l'Est, comme l'Ukraine. C'est le fruit de son travail sur des salons professionnels majeurs que sont ViniSud ou ProWine. Mais il est aussi très actif sur le digital, via la sensibilisation des bloggeurs spécialisée « *un relais de choix aujourd'hui* » et le développement d'une stratégie 2.0 ambitieuse avec une présence active sur Facebook et Instagram.