



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

LA CORSE

Les grands vins du millésime 2015 en Corse

AJACCIO

Plaisir assuré avec les blancs frais et stylés. Certains rouges souffrent de verdeur, il faut être vigilant. Les meilleurs sciaccarellus s'apprécient comme un pinot fin et délicat. Le niveau qualitatif global s'élève d'année en année. **C. M.**

(19 vins dégustés)

Vins rouges

15-17

DOMAINE DE VACCELLI
Granit. Jus de framboise au nez. Bouche très digeste, délicatement infusée, tanins très fins. Il sourira pleinement l'an prochain. 36 €

14-16

DOMAINE DE PRATAVONE
Assemblage de haute maturité, nez rappelant la myrtille. La densité sans excès, les tanins doivent s'affiner. À découvrir en 2018. 13,20 €

Vins blancs

16-18

DOMAINE PERALDI
Cristallin, agrumes et fleurs, note d'acacia. Bouche précise qui gère bien la maturité du millésime. 9,60 €

14,5-15

DOMAINE DE PIETRELLA
Pur, frais, fruits blancs. Très bien fait, sapide, salin, séduisant. Gourmand et croquant à la fois. 6,80 €

FIGARI

(1 vin dégusté)

14-16

CLOS CANARELLI
Nous évaluons positivement la chair

CLOS FORNELLI

LA DÉCOUVERTE

Son savoureux minustellu 2015 nous a enchantés !



Josée Vanucci-Couloumère, ici en famille, vinifie depuis 2005 au Clos Fornelli.

Dans ce secteur de la côte orientale, **Josée Vanucci-Couloumère** réalise des vins cohérents, précis, où la modération prévaut tant dans le travail des vignes que dans l'usage pertinent de l'élevage sous bois. Josée est présidente du Centre de recherche viticole de Corse, dont l'une des missions est de valoriser les terroirs viticoles et les cépages endémiques corses. C'est justement l'un de ces anciens cépages qui nous a enthousiasmés, son premier minustellu 2015, savoureux, aux beaux accents fumés. Une façon de démontrer que le minustellu peut aussi exprimer seul sa personnalité. **C. M.**

et la fraîcheur de ce vin qui va éclorer cet été. Une valeur sûre de l'appellation. 28 €

encore plus de temps pour s'exprimer. C. M.

(12 vins dégustés)

SARTÈNE

L'appellation se montre homogène. Les blancs de vermentino se livrent déjà avec une maturité très aboutie. Les vins rouges demanderont

15,5-16,5

DOMAINE FIUMICICOLI
Niellucciu et syrah aux parfums de fruits macérés. Bon volume, frais, tonique, suivi par des tanins fermes. Il s'affinera d'ici deux ans. 9 €

14-15

DOMAINE SAN MICHELI
Sciacarellu et niellucciu élevés un an en fûts. Bouche digeste qui présege du plaisir, un fruit gourmand, à affiner en bouteille. 16 €

Vins blancs

16-17

DOMAINE SANT' ARMETTU
Note de granny smith et menthol. La bouche est mûre, tendue, toujours sur les amers minéraux en finale. Superbe. 13 €

15-16

DOMAINE SAN MICHELI
Nez de tilleul, pur vermentino frais. Bouche de bonne densité, marquée par de l'amertume, mais l'ensemble est fidèle au millésime. 12 €

CALVI

Les vins montrent en blanc quelques failles sur la maturité, la précision. Les rouges s'en sortent mieux, les jus sont plus aboutis. **C. M.**

(15 vins dégustés)

Vins rouges

16-17

DOMAINE D'ALZIPRATU
Pumonte. Matière dense, généreuse et fruitée. Note de violette et réglisse. Trame de vin fraîche, tanins bientôt tendres, l'ensemble est très séduisant dans un style classique. 18,40 €

15-16

DOMAINE MAESTRACCI
E Prove. Très beau fruit, la cerise noire précède une matière très juteuse, liée, dans un style de pure gourmandise. **N. C.**

15-17,5 : nos notes s'entendent sur 20.



14-15

CLOS CULOMBU

Clos. Assemblage dont nielluciu, minustellu et carcajolo. La matière est juste en termes de volume et demande à s'affiner. 11,40 €

Vins blancs

16-17

DOMAINE D'ALZIPRATU

Fiumeseccu. Frais, note de rhubarbe. Bouche très large, qui enveloppe le palais, l'ensemble est plantureux. Vin pour la table. 10,44 €

15-16,5

DOMAINE MAESTRACCI

Villa Maestracci. La bouche dévoile de la générosité, un vin prometteur, le profil boisé est à ce jour très appuyé, demandera à se fondre. N. C.

PATRIMONIO

Pour les adeptes de petits rendements, 2015 est un beau millésime en blanc qui a su profiter d'acidités naturelles bienvenues. Ici, pas d'excès de degrés. Les rouges sont structurés, avec un fruit généreux sans confit. C. M.

(15 vins dégustés)

Vins rouges

17-18

DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA

Nielluciu et 10 % de grenache à belle maturité et fraîcheur. Volume impressionnant, frais, grande pureté, exceptionnel, jus précis aux accents d'origan et laurier. Grand vin ! 22 €

16-17

DOMAINE MONTEMAGNI

Cuvée Prestige du Menhir. Concentré, nielluciu mûr. Très belle cuvée cohérente, harmonieuse en termes de concentration. Les tanins sont encore présents mais de belle facture, très enrobés. 11 €

15-16

NICOLAS MARIOTTI BINDI

Porcellese Vieilles vignes. Très pur nielluciu rappelant la cerise noire, sincère, une qualité de jus tout à fait conforme, style léger plaisant, mûr, prêt à boire bientôt. 18 €

14,5-15,5

DOMAINE GIACOMETTI

Cru des Agriate. Profil frais qui se confirme en bouche avec des touches fruitées et fumées. Beau relief avec l'acidité qui désaltère cet ensemble bien mûr, des tanins de qualité. Il sera bientôt sur vos tables. 11 €

Vins blancs

15-16,5

CLOS SIGNADORE

A Mandria. Vermentino mûr et frais, notes de menthol, de fruit (nectarine). La bouche reste vive malgré sa densité. Beaux amers minéraux. Une bonne gestion du millésime. 21 €

15-16

DOMAINE GIUDICELLI

Un vermentino non filtré qui enveloppe le palais, fruit d'une petite récolte. On joue avec les bons amers et la persistance. Un vin très désaltérant. 22 €

14,5-15

ORENGA DE GAFFORY

Cuvée Felice. Très bien ciselé, pur, empreinte d'agrumes, dynamique, persistant. 12 €

13,5-14,5

DOMAINE LECCIA

Notes d'amande, de pêche de vigne. La bouche est grasse, très fruitée avec quelques amers en finale. Sec et salin. 24 €

13-14

CLOS MARFISI

Amphore. Vermentino bien mûr agrémenté de notes de coing, un profil peu protégé, assumé, avec une amertume particulière. 25 €

VIN DE CORSE

C'est la plus vaste des appellations corses. Les plus grands vins désertent hélas cette appellation régionale au profit des IGP Île de Beauté ou Vin de France. Belles réussites tant en blanc qu'en rouge, vins équilibrés mûrs et frais. C. M.

(31 vins dégustés)

Vins rouges

15-16,5

CLOS FORNELLI

La Robe d'Ange. Sciacarellu pur. La bouche rappelle les fraises au sucre, une belle gourmandise d'une extrême digestibilité grâce à des tanins soyeux. Pour le repas. 9,50 €

14-15

DOMAINE DE TORRACCIA

AOP Porto-Vecchio. Ce quatuor de cépages offre un jus coloré, frais et dynamique. La bouche montre un fruit plein, ferme mais juteux. Il sera élevé 4 ans en cuves béton, donc pas en vente avant 2019. 15 €

Vins blancs

15-16

CLOS CANERECCIA

Cuvée des Pierre. Nez d'infusions, citronnelle, orgeat. Bouche ravissante, beau relief, fruité, mûr avec une belle fraîcheur et acidité. 9 €

15-16

DOMAINE VICO

1769. Touche de chlorophylle, d'agrumes verts. La bouche est fraîche, tendue, légère et quelque peu saline en finale. Petits amers qui prolongent l'ensemble. 16 €

IGP DE CORSE ET VSIG

Cela peut paraître étonnant, mais les plus grands vins de Corse se retrouvent de plus en plus dans les catégories IGP de Corse et VSIG (Vin de France ou Vin sans indication géographique). La liberté de choix des cépages, leur pourcentage, sans compter les libertés de rendements et de prix sont plébiscités par les vigneron... Ce phénomène

Cinq 2015 pour éclairer votre été



● **Domaine Sant' Armettu, sartène** : un vermentino à la fois mûr et tendu ● **Clos Canereccia, Cuvée des Pierre** : beau profil aromatique intense et le joli relief acidulé du vermentino ● **Nicolas Mariotti Bindi, Porcellese Vieilles vignes** : le nielluciu dans un style très séduisant, délicat, prêt à boire ● **Domaine d'E Croce Yves Leccia, YL** : sur le secteur de Poggio d'Oletta, un duo grenache-nielluciu d'une parfaite consistance et pureté ● **Domaine Vecchio, Uva Antica** : pur minustellu, grand vin issu de la plaine d'Aléria, à 60 km au sud de Bastia.



s'amplifie, les résultats sont intéressants. **C. M.**

(56 vins dégustés)

Vins rouges

18-19

DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA

YL. Grand vin. Fruit mûr, concentré, frais. Le grenache livre des arômes de cerise noire, cacao, violette. Bouche pure et équilibrée. Tanins parfaitement enrobés. Exceptionnel. Pour 2017 et beaucoup plus loin. 19 €

17,5-18

DOMAINE SANT' ARMETTU

Sensa Zolfu. Sciaccarellu et syrah. Grande profondeur, fruits noirs très mûrs, beaucoup de fraîcheur. Bouche très volumineuse, pleine, juteuse, tout est déjà en place, vinifié sans soufre, épataant ! 24 €

17-18

CLOS FORNELLI

Vin de France Chiosu Fornelli. Cuvée rare du cépage minustellu concentrée (fruits et olives noires). Vin de garde qui possède déjà une mâche et une densité phénoménales. 13 €

17-18

DOMAINE VECCHIO

IGP Île de Beauté Collezzione. Nielluciu, minustellu, sciaccarellu, syrah. Palette de fruits à noyaux, cerises burlat au sirop. Bouche sans aucun artifice boisé qui privilégie la fraîcheur du fruit. Épataant, il pourra s'apprécier dès la fin 2016. 10 €

16,5-17,5

DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Vin de France Valle di Nero. Ce 100 % carcajolo élevé sous bois offre une version athlétique, tannique mais au final veloutée de ce cépage autochtone. La matière est superbe, précise en arômes et saveurs. L'élevage est fort bien géré. Bluffant. 40 €

DOMAINE D'E CROCE

LE COUP DE CŒUR

Il a brillé dans toutes les couleurs du millésime



Yves Leccia se réjouit de ce millésime qui fut facile à vinifier.

Les vins d'**Yves Leccia** (domaine d'E Croce) brillent dans toutes les couleurs. Le maître de Poggio d'Oletta démontre sa grande forme et le résume à sa manière : « En 2015, il n'y a que les couillons qui ont mal fait ! ». Ses mots comme ses vins vont droit au but. Sa philosophie se résume ainsi : « Je sais garder le terroir et le cépage, mais le bois, je ne sais pas faire ». Il se réjouit de ce millésime où tout est mûr avec une belle tension. Moins solaire que les très beaux 2004 et 2007, le 2015 fut facile à vinifier. Au côté du nielluciu et de ses vieux grenaches, il décline carcajolo nero et minustellu dans une nouvelle cuvée IGP Corse dont le nom n'est pas encore arrêté. **C. M.**

16,5-17,5

DOMAINE VECCHIO

IGP Île de Beauté Uva Antica. Note de fruits confits. La bouche impressionnante, élégante, très ample, aux tanins enrobés, garantira un bel avenir. Pas avant 2018. 20 €

16-17

DOMAINE DE VACCELLI

Vin de France Juste Ciel. Sciaccarellu pur, belle maturité de vendange, griottes, fruits à noyaux. Frais, jus de grande finesse, style très noble,

satiné avec des tanins très fins. À ouvrir dès le printemps 2017. 11 €

15,5-16,5

DOMAINE VICO

1769. Carcajolo pur, arômes de cerises au sirop, fruit débordant, juteux, équilibré, digeste, presque gourmand. Très bien vinifié. 19 €

15,5-16,5

CLOS CANERECCIA

Vin de France Amphore CN. Ce carcajolo empreint de fraîcheur, droit et

concentré, s'exprimera de belle façon dans un an. Noble, charpenté, senteurs d'origan et laurier. 36 €

14,5-16

DOMAINE TERRA VECCHIA

IGP Île de Beauté Une Île. Nielluciu intense et violacé. Belle infusion, mûr, finement poivré. La bouche montre un jus extrait entouré de tanins qui s'affineront d'ici un an. Ensemble convaincant. 6,90 €

14-15,5

UIVB

Syrah Prestige. Notes lardées, touche de laurier, concentré, tanins très mûrs. Pulpeux, suave, coulis de baies rouges et noires. Prêt à boire. 8,50 €

Vins blancs

16,5-18

DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA

IGP Île de Beauté YL. 80 % vermentino, 20 % bianco gentile. Mûr, touches de pêche de vigne, cédrat. Bouche très parfumée, ample, suave. Naturellement riche, il reste sec avec de beaux amers en finale. 14 €

16,5-17,5

DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA

IGP Île de Beauté Bianco Gentile. Grande fraîcheur immédiate, touches d'herbes, aneth, agrumes. Relief intéressant, minéralité et équilibre. 21 €

16-17,5

CLOS FORNELLI

Vin de France Chiosu Fornelli. Notes de fenouil, aneth, citronnelle. Pur et élancé, maturité bien gérée, salivant. Vinifié avec précision. 13 €

16-17

DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Vin de France Alte Rosso. Nez d'oranges amères, céréales. Bouche imposante. Belle persistance. Grand vin pour amateurs patients. 35 €