LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : N612/ 2017
Page de l'article : p.146-150
Journaliste : Christian Martray

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

SÉLECTION CORSE

CORSE
L'année de rêve pour découvrir les cépages autochtones

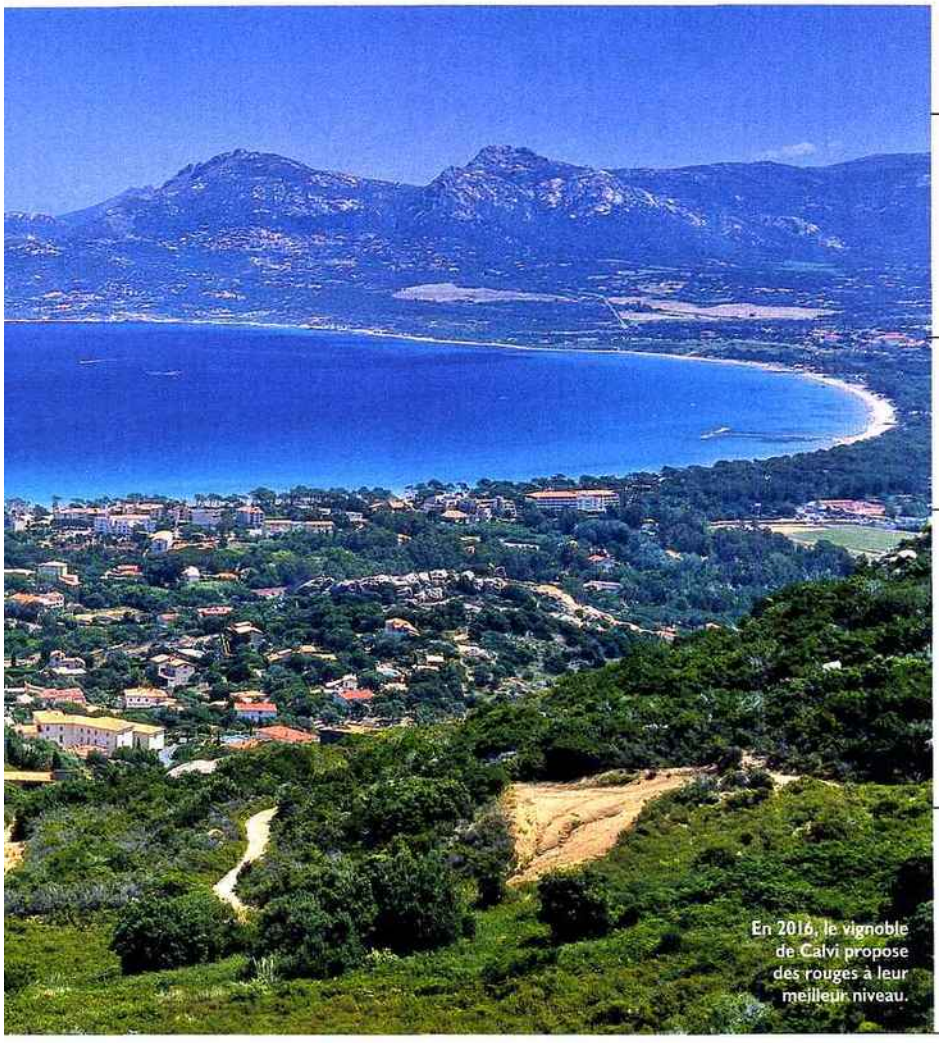
La Corse a été servie par une année de rêve, avec des équilibres qui surclassent les 2015. Colorés, juteux, les rouges délivrent une fraîcheur bienvenue, tandis que les blancs, cristallins, possèdent la tension qui leur permettra de traverser le temps.

Reportage et dégustations de Christian Martray

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : N612/ 2017
Page de l'article : p.146-150
Journaliste : Christian Martray



En 2016, le vignoble de Calvi propose des rouges à leur meilleur niveau.

MILLÉSIME 2016 EN CORSE : LE TABLEAU DE BORD

La qualité du millésime	Le potentiel de garde
17/20	17/20
15,5/20	16/20

Le rappel des conditions météo
L'hiver et le printemps doux ont précédé un été chaud, sans canicule, qui a favorisé une maturation parfaite de la vendange. On peut qualifier 2016 de plus que parfait !

Les terroirs à suivre de près cette année
En rouge, Calvi et Patrimonio livrent de très belles cuvées, parfois à moins de 10 €. Les "VSIG" des quatre coins de la Corse siphonnent peu à peu les AOP et affichent une véritable dynamique avec leurs vins très expressifs, issus des cépages corses qu'il vous faut absolument découvrir.

Le conseil d'achat
Parmi les 2016, suivez de près la cuvée E Croce en blanc d'Yves Leccia (Patrimonio), déjà en grande forme l'an dernier et la cuvée Antica du domaine Vecchio, issu de minustellu, qui brille une fois de plus.

Lorsque les vignerons de certaines régions du continent raconteront les déboires subis lors de ce millésime, les Corses resteront silencieux. Comment se plaindre de cet hiver et de ce printemps exceptionnellement doux ? Les vendanges ont eu lieu fin du mois d'août, en léger retard par rapport à 2015. Les vignerons n'ont pas eu à craindre de stress hydrique, les acidités sont bonnes, le volume de récolte recule à peine.

Des 2016 homogènes et de très bon niveau

Les rosés, objet d'un dossier spécial dans La RVF n° 611 (mai 2017), de loin la principale couleur produite, continue de progresser, atteignant 64 % du volume total. Parmi les appellations, Ajaccio, Sartène, les Coteaux du Cap Corse et Figari ont augmenté leur production. On constate surtout la progression de 25 % des "VSIG". Ces vins sans indication géographique, libérés des cahiers des charges, donnent la priorité aux vieux cépages endémiques insulaires (carcajolo nero, aleatico, barbarossa, biancu gentile…). Une autonomie vivement appréciée en Corse qui favorise la créativité et donne de superbes cuvées. En revanche, nous regrettons la baisse de la production des muscats du Cap corse qui trouvent de moins en moins d'amateurs de vins doux naturels.

Ce millésime 2016 se caractérise par une relative homogénéité d'une zone d'appellation à l'autre. Les vins blancs présentent une belle expression et sont marqués en bouche par une certaine vivacité qui leur procure de la longueur. C'est également le cas des rosés où, à dominante de sciaccarellu ou de niellucciu, les vins offrent beaucoup d'éclat et de pureté. Les rouges exhibent également de jolies robes et du fruit ; ils sont plaisants, équilibrés, les tanins sont souples et les structures prometteuses. Les 2016 possèdent la chair des 2015 et la fraîcheur des 2014, formant une synthèse des qualités des deux millésimes Plaisants jeunes, ils n'auront aucune difficulté à bien vieillir en cave.

Enfin, nous saluons l'augmentation du nombre de domaines en cours de conversion bio. • C. M.

CHRISTIAN MARTRAY. Arpentant les 5 560 ha du vignoble corse, Christian Martray a déniché de nombreuses pépites.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : N612/ 2017
Page de l'article : p.146-150
Journaliste : Christian Martray

Les domaines incontournables en Corse

AJACCIO

De nombreux rouges migrent vers les IGP et VSIG. Les blancs fins, suaves et parfumés, se marieront idéalement avec les cuisines méditerranéennes. C. M.

(11 vins dégustés)

Vin rouge

15,5-16
CLOS ORNASCA
Stella. Un sciaccarellu au profil frais, au jus infusé et précis, aux saveurs de framboises sauvages. 16,20 €

Vins blancs

17,5-18
DOMAINE DE VACCELLI
Beau jus, fraicheur, énergie et maturité, un grand vermentino pour la table : long, gras et quelle chair ! 25 €

15,5-16
DOMAINE COMTE PERALDI
Un très bon vermentino aux notes de peau de pêche. Ce blanc est équilibré, suave et croquant à la fois. 10,20 €

FIGARI

Ce secteur permet d'obtenir de beaux équilibres et donne naissance à des vins mûrs, concentrés et de bonne garde. Malheureusement, ils migrent souvent vers la dénomination Vin de France. C. M.

(5 vins dégustés)

15,5-16
CLOS CANARELLI
Le Clos. Pur, fin, sur des notes d'amandes et de tilleul. La bouche est suave, rafraichissante. Un style idéal pour l'apéritif et la table. 25 €

CLOS CANARELLI

LA DÉCOUVERTE

Le sommelier, le vigneron et les cépages endémiques

Patrick Fioramonti et Yves Canarelli, un tandem de choc.

À l'orée de sa 25e vendange, **Yves Canarelli** ne s'endort pas sur ses lauriers. Notre dégustation à l'aveugle a mis au sommet Tarra di Sognu, son nouveau terroir de Bonifacio, qui s'ajoute à son domaine de Figari, permettant au grand vigneron de la Corse du Sud de totaliser 38 ha de vignes. Ce nouveau projet réalisé avec **Patrick Fioramonti**, célèbre maître-sommelier du *Cala Rossa*, donne un grand 2016 issu d'un socle de calcaire de 5 ha. Les cépages endémiques, plantés à 500 mètres de la mer, sont ici devenus prioritaires, tant en blanc qu'en rouge. Objectif pour le duo : produire 20 000 bouteilles à l'horizon 2020 ! **C. M.**

SARTÈNE

Peu de vins sont proposés, mais Sartène connaît de belles réussites. Nous avons retenu deux excellents vins blancs. En rouge, nous recommandons le domaine Sant'Armettu et sa cuvée en IGP Île de Beauté. C. M.

(7 vins dégustés)

15,5-16
DOMAINE SAN MICHELI
Tradition. Floral, avec une touche de poivre blanc, ce vin affiche une belle maturité. Salivant, mûr et frais, il présente de fins amers finaux. 10 €

15-15,5
CASTELLU DI BARICCI
Fin et précis, le style est très sapide, croquant, bien équilibré, à savourer dès l'apéritif. Une note de fenouil. 22 €

CALVI

Étienne Suzzoni au Clos Culombu place très bien ses vins à l'aveugle dans les deux couleurs. Pour les vins rouges, l'ensemble de l'appellation est à son meilleur niveau que l'an dernier. Le sciaccarellu en assemblage sera très plébiscité. C. M.

(20 vins dégustés)

Vins rouges

16-16,5
DOMAINE A RONCA
Une belle maturité pour ce vin sombre en couleur. Un sciaccarellu à la matière pleine et mûre, nette, bien équilibrée. Très frais. 9,50 €

16-16,5
DOMAINE MAESTRACCI
E Prove. Niellucciu, sciaccarellu, grenache, syrah et carignan forment un bel ensemble, avec leurs notes de fruits noirs mûrs. Une cuvée concentrée mais gérée avec beaucoup de finesse. Le domaine est en conversion bio. 14 €

15,5-16
CLOS CULOMBU
Clos. Un vin concentré, avec beaucoup de jus apporté par le minustellu. L'ensemble équilibré va s'affiner. Sciacarellu dominant, minustellu et carcajolo neru dans l'assemblage. 11,40 €

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : N612/ 2017
Page de l'article : p.146-150
Journaliste : Christian Martray

15,5-16
DOMAINE D'ALZIPRATU
Fiumeseccu. Mûr, précis, peu extrait mais délicatement framboisé. La bouche est savoureuse, fraîche et gouleyante. Un vin déjà prêt à boire, issu de sciacarellu, niellucciu, syrah et grenache. 10,80 €

Vin blanc

14,5-15
CLOS CULOMBU
Ribbe Rosse. Zestes d'agrumes, herbes fraîches, assez tendre et gras, un vin délicieux pour la table. 22,80 €

PATRIMONIO

Dans cette belle année à Patrimonio, les vignerons bio remportent la mise, avec leurs vins expressifs dans les deux couleurs. Le niellucciu et le vermentino nous régalent particulièrement. C. M.

(45 vins dégustés)

Vins rouges

18-18,5
DOMAINE GIACOMETTI
Sarah. Concentré, mûr, sur des notes de petits fruits noirs et de mûre sauvage, un grand vin aux tanins soignés et enrobés. Élevé en fûts et demi-muids, ce nielluciu issu d'une sélection massale des années 70 ne sera pas en vente avant 2019. 15 €

17,5-18
CLOS SIGNADORE
Clos. Ce très beau vin rubis livre un jus ferme et puissant, un fruit qui s'étale comme un coulis. Des tanins veloutés. Beau travail d'élevage. 45 €

16-16,5
DOMAINE LECCIA
Pettale. Frais, fruité, fin. Bouche équilibrée et juteuse. Le jus de ce très sapide 100 % nielluciu évoque le coulis. Cuves inox 24 mois. 24 €

16-16,5
DOMAINE GIUDICELLI
Arômes de cerises burlat. Un beau jus précis et suave, aux tanins très fins qui se resserrent en finale. Convaincant. 100 % niellucciu. 25 €

14,5-15
DOMAINE MONTEMAGNI
Fraîche, dotée d'une note de laurier, la bouche est cernée de tanins. Une mâche solide dans ce 100 % niellucciu. À attendre. 8 €

14,5-15
CLOS SANTINI
CS. Avec son caractère mûr, sa belle amplitude, ses tanins enrobés, voici un ensemble très juteux qui se goûte déjà fort bien. 90 % niellucciu et 10 % grenache. 9 €

Vins blancs

16,5-17
YVES LECCIA
E Croce. Des arômes d'agrumes, de la fraîcheur, une bonne tension et de l'équilibre. Ce vin porte à la fois de la maturité et réussit à rester désaltérant. Le domaine est en conversion bio. 23,40 €

15,5-16
ORENGA DE GAFFORY
Felice. Notes d'agrumes et d'orgeat, bel équilibre, un très bon vermentinu, frais et tonique. Le vin idéal pour faire découvrir ce cépage issu de vieilles vignes et élevé sur lies fines. En conversion bio. 9,50 €

15,5-16
DOMAINE GIUDICELLI
Notes de pêche jaune dans ce vermentinu tendre. Beaux amers. 25 €

15-15,5
CLOS MARFISI
Grotta di Sole. Une touche de pamplemousse rose dans ce vermentinu soyeux et croquant qui s'affinera tranquillement et deviendra un grand vin. Élevé en cuves inox. 17 €

Cinq superbes 2016 à croquer cet été

Photos : D. R. / T. Logez

● **Domaine Muriel Giudicelli, patrimonio :** un vermentinu tendre et parfumé ● **Domaine Yves Leccia, muscat du cap Corse :** intense, fruité et croquant ● **Clos Culombu, Tribbiera :** un assemblage de sciacarellu, niellucciu et syrah complexe, plein et gracieux ● **Clos Venturi, Clos** : un trio de cépages rouges endémiques, savoureux et charnu ● **Domaine Comte Abbatucci, Faustine :** un vermentinu sudiste à parfaite maturité, parfaits pour vos plats d'été.

VINS DE CORSE

La plus vaste des appellations corses est désertée par une partie de ses grands vins, qui deviennent des IGP Île de Beauté ou des vins de France. Les rouges se distinguent avec de très bons rapports prix/plaisir, dont vous pourrez profiter dès cet été. C. M.

(33 vins dégustés)

Vins rouges

16-16,5
CLOS CANERECCIA
Cuvée des Pierre. Une note de graphite apporte de la fraîcheur à cet ensemble cohérent, juste en termes de maturité, au fruit dense et croquant. Un vin plein et finalement gourmand. Un assemblage niellucciu (50 %), grenache et syrah. 9 €

15,5-16
CLOS VENTURI
Clos. Profond, sombre, fumé, des notes de fruits noirs et de myrtille. Charnu, racé, frais de bout en bout, il offre des saveurs de maquis et d'herbes sèches. Tanins très souples. Cet assemblage niellucciu, scicarellu et carcajolo neru est prêt à boire. 20 €

15,5-16
DOMAINE DE TORRACCIA
Niellucciu, sciacarellu, grenache et syrah. D'aspect mûr, son jus rappelle la prune et le cassis. Élégant, charmeur, pur, il possède la fraîcheur attendue. Ses tanins sont de bonne dimension pour la garde. 12 €

15,5-16
CLOS CULOMBU
Tribbiera. Un assemblage sciacarellu, niellucciu et syrah complexe, coloré et mûr. Groseilles et notes de fraises au sucre. Une bouche gracieuse, un beau grain serré, juteux et plein. Une finale au poivre de Sichuan. 8,04 €

Vin blanc

15-15,5
DOMAINE DE GRANAJOLO
Porto-Vecchio Tradition. Ce vermentinu équilibré, doté de bons amers, subtil et mentholé, est dynamique, croquant et appétant. 11 €

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : N612/ 2017
Page de l'article : p.146-150
Journaliste : Christian Martray

IGP DE CORSE ET VSIG

Cela peut paraître étonnant, mais les plus grands vins de Corse se retrouvent dans ces deux catégories. La liberté qu'elles octroient (pour le choix des cépages, leurs parts dans les assemblages, les rendements et les prix proposés) est plébiscitée par les vignerons. Le phénomène est en progression : les vins sont chers mais la qualité a un prix. C. M.

(66 vins dégustés)

Vins rouges

17-17,5
YVES LECCIA
IGP Île de Beauté O Bà. Pureté et fraicheur pour ce trio minustellu, grenache et niellucciu de haut niveau. Un vin concentré, racé, serré, épicé en finale. Ces tanins superbes donnent confiance pour son avenir. Le domaine est conversion bio. 31,80 €

16,5-17
DOMAINE COMTE ABBATUCCI
VDF Faustine. Belle maturité de vendange dans cet assemblage sciacarellu et niellucciu d'une grande finesse. Des notes de laurier et de thym dans un jus remarquable en termes de chair et de pureté. 18 €

16-16,5
CLOS FORNELLI
VDF Stella Rose. Mûr, fondu, profond, il exhale les fruits noirs. La bouche est très pulpeuse, la chair en relief, sapide. Ce très frais sciacarellu/niellucciu est une grande réussite. 18 €

16-16,5
DOMAINE GIACOMETTI
VDF Sempre Cuntentu. Notes de serpolet, de fruits noirs, une touche minérale. 100 % sciacarellu, 100 % cuves inox : une jolie pulpe, pure et gourmande, des tanins fins. 11 €

DOMAINE GIACOMETTI — LE VIGNERON DE L'ANNÉE

Il sculpte niellucciu, sciacarellu et vermentinu comme personne

Simon Giacometti profite d'un terroir à part dans l'AOC Patrimonio.

Simon Giacometti, 28 ans, représente la dynamique génération montante de l'appellation Patrimonio. Dès l'âge de 20 ans, le BTS viti-œno de Montpellier en poche, il vinifie son premier millésime, le 2009, au domaine familial, installé au cœur d'un écrin sauvage dans le désert des Agriates. 140 hectares de propriété, 27 ha de vignes, dont une partie a été plantée dans les années 70, juste après la création du domaine par Christian Giacometti, le père de Simon. Un lieu privilégié, aride, avec des entrées maritimes et des vents parfois violents qui tempèrent ou éloignent les maladies de la vigne. Le vigneron affiche sa préférence pour le tonique vermentinu et, dans les rouges, pour le nielluciu qui offre des vins suaves et raffinés. Le domaine se dirige vers une culture biologique à partir de 2017. Bravo, il faut continuer… **C. M.**

16-16,5
DOMAINE VECCHIO
IGP Île de Beauté Uva Antica. Un minustellu très coloré, à la robe rouge intense. Une matière très pulpeuse, charnue, un fruit que l'on croque, frais, épicé, terriblement séduisant. Ses tanins sont déjà suaves. 18 €

16-16,5
CLOS CANARELLI
VDF Costa Nera. La bouche offre un bon volume, très juteux. Ce vin frais dispose d'une matière noble à l'équilibre excellent. Voici un carcajolo très prometteur. 42 €

15,5-16
DOMAINE SAN'T ARMETTU
IGP Île de Beauté Mino. Très fin, précis, ce vin jouit d'une belle matière digeste. Très harmonieux, cet ensemble coloré est plein de fruits rouges à juste maturité, avec réglisse et poivre en finale. 8,40 €

14,5-15
UVAL
IGP Île de Beauté Terrazza d'Isula. Des notes de cerise noire dans cet assemblage de niellucciu et de merlot. La bouche est pulpeuse. Un beau jus plein, complet, aux tanins bien arrondis et gracieux. 4,90 €

Vins blancs

17,5-18
CLOS CANARELLI
VDF Tarra di Sognu Bonifacio. Boisé blond, matière enveloppée et généreuse, voici un vin d'une pureté et d'une fraicheur exemplaire. Il porte une belle énergie. Un grand vin. 1 200 bouteilles produites, sortie en mars 2018. 40 €

16,5-17
CLOS D'ALZETO
VDF Moretelle. Bianco gentile et vermentinu, avec un élevage sous bois. Bien que luxueuse en termes d'élevage, c'est une cuvée au relief acidulé, croquant, équilibré. Une cuvée ambitieuse et bien réussie. 40 €

16-16,5
DOMAINE COMTE ABBATUCCI
VDF Faustine. Ce vermentinu assez plantureux et de belle maturité, aux saveurs de pêche, enchantera vos plats cet été. 20 €

15-15,5
NICOLAS MARIOTTI BINDI
VDF Mursaglia. Ample, gras, ce vermentinu est cossu mais il fera une belle bouteille. Son fruit blanc est bien mûr et juteux. 16 €

14-14,5
LES VIGNERONS D'AGHIONE
IGP Île de Beauté Costa d'Oru. Assemblage de niellucciu et de syrah. La bouche est déjà très juteuse, pleine et gourmande : il lui faut simplement s'affiner. La finale est joliment épicée. 4 €

Tous droits réservés à l'éditeur