



l'entretien Pascal Albertini

Propriétaire-récoltant du Clos d'Alzeto, il accueille cette année les vignerons de l'appellation d'Ajaccio, au cœur de son domaine situé à Sari d'Orcino. Dimanche, tous se retrouveront pour promouvoir et déguster leurs vins mais aussi sceller une amitié née de la terre

IL EST SIMPLE, PASCAL ALBERTINI, simple et sain. L'homme est à l'image de son domaine viticole, nature. Un domaine qui existe depuis 1800 et s'est transmis de père en fils, comme l'on transmet un secret, avec la même passion, la même fidélité, la même pudeur aussi.

Dimanche, le propriétaire-récoltant du Clos d'Alzeto ouvrira sa propriété — et notamment une très belle cave — à ses amis les vignerons de l'appellation d'Ajaccio pour la fête de la Saint-Vincent. Ensemble, et par le biais de leur syndicat, ils tiennent pour la cinquième année consécutive à reconduire pour mieux la pérenniser, cette manifestation aux couleurs des robes des différentes productions. Découverte, dégustation, promotion de l'AOC Ajaccio, agrémentées d'animations nombreuses, la journée sera dédiée au patron de la vigne. Une rencontre vraie, de celles qui ont l'humilité des grands bonheurs.

— **Que représente pour vous la fête de la Saint-Vincent ?**

— La toute première avait été l'œuvre de Vincent Tola, le père de Laetitia du Clos d'Ornasca, aujourd'hui décédé. L'initiative lui revient. Depuis, nous la renouvelons tous les ans. Avec chaque année, un nouvel hôte, qui reçoit dans un domaine de l'AOC d'Ajaccio. Il s'agit de nous rencontrer, d'échanger nos idées et d'associer des amis, des clients. La Saint-Vincent se veut une fête humble.

— **Comment expliquez-vous que les visiteurs viennent aussi nombreux ?**

— D'une part parce que nous manifestons l'envie de faire connaître nos produits, de les donner à goûter. Car ils ont tous différents. D'autre part, l'objectif de la manifestation consiste également à élargir la clientèle d'un point de vue économique. La journée s'adresse aux professionnels comme aux particuliers. En janvier, l'intérêt est de pouvoir déguster les nouveaux crus et millésimes.

— **Quel regard portez-vous sur les vignobles de l'appellation ?**

— Tout le monde a le même encépagement, parce nous avons des pourcentages imposés et des critères d'attribution sont définis. Ensuite, chacun a sa personnalité, le terroir, les influences marines, les époques de vendange, et bien sûr la patte du vigneron ! Ajaccio est une petite appellation avec quelque 200 hectares, mais les vignerons — hommes et femmes — sont aussi compétents que passionnés.

— **Comment expliquez-vous la réussite de la filière ?**

— A la suite des scandales des vins trafiqués dans les années 80, les gens ont pris conscience que pour durer il fallait faire de la qualité avec des vins à forte personnalité. Avec l'arrachage des vignes, le tri s'est fait naturellement, ceux qui n'étaient pas vignerons ont disparu et les vrais vignerons en ont profité pour s'améliorer. Chaque domaine a pu bénéficier de subventions d'équipements, moder-



Pascal Albertini, propriétaire-récoltant du Clos d'Alzeto.

(Photo Michel Luccioni)

niser ses techniques de production, de stockage et l'on s'aperçoit qu'au bout de 15 ans d'efforts, cela paye. Le fait que nous soyons en rupture de blanc et de rosé lorsque l'été arrive est bon signe.

— **Le meilleur moment pour le vigneron que vous êtes ?**

— En mai, lorsque la vigne se couvre de jeunes pousses s'il n'y a pas d'aléas climatiques. Le Clos d'Alzeto est le plus haut

vignoble de Corse, il se situe entre 400 et 500 mètres. Au niveau des maladies, nous sommes bénis des dieux.

— **Un cépage favori ?**

— Le sciaccarello. Il est instable d'une année sur l'autre, mais donne de la finesse et de la délicatesse au vin. Un cépage tout en dentelles, selon la juste formule de François Mercury.

Propos recueillis
par A.-C. CHABANON.