

Des corses identitaires

Il est tentant de voir, dans la situation de l'appellation ajaccio, une belle illustration des promesses et difficultés corses : un terroir sous-utilisé, des initiatives individualistes, qui produisent souvent le meilleur, mais une incapacité d'exister collectivement. Sur ces vastes terrasses au nord et au sud d'Ajaccio, il y aurait, selon les spécialistes, de quoi créer plusieurs milliers d'hectares de vignes. Il n'y en a actuellement que 200, plantés dans des enclaves à forte personnalité qui se sont fait un nom : Clos d'Alzeto, Clos Capitoro, Comte Peraldi... Ce sont pourtant tous des « ajaccios », appellation d'origine contrôlée depuis 1971. Et essentiellement des vins rouges produits à base d'un maître cépage local, le sciaccarello, qui souffre comme il faut sur ces sols maigres et granitiques. Le sciaccarello donne un vin peu coloré mais raffiné, épicé et doté d'une très belle acidité qui le rend apte au vieillissement.

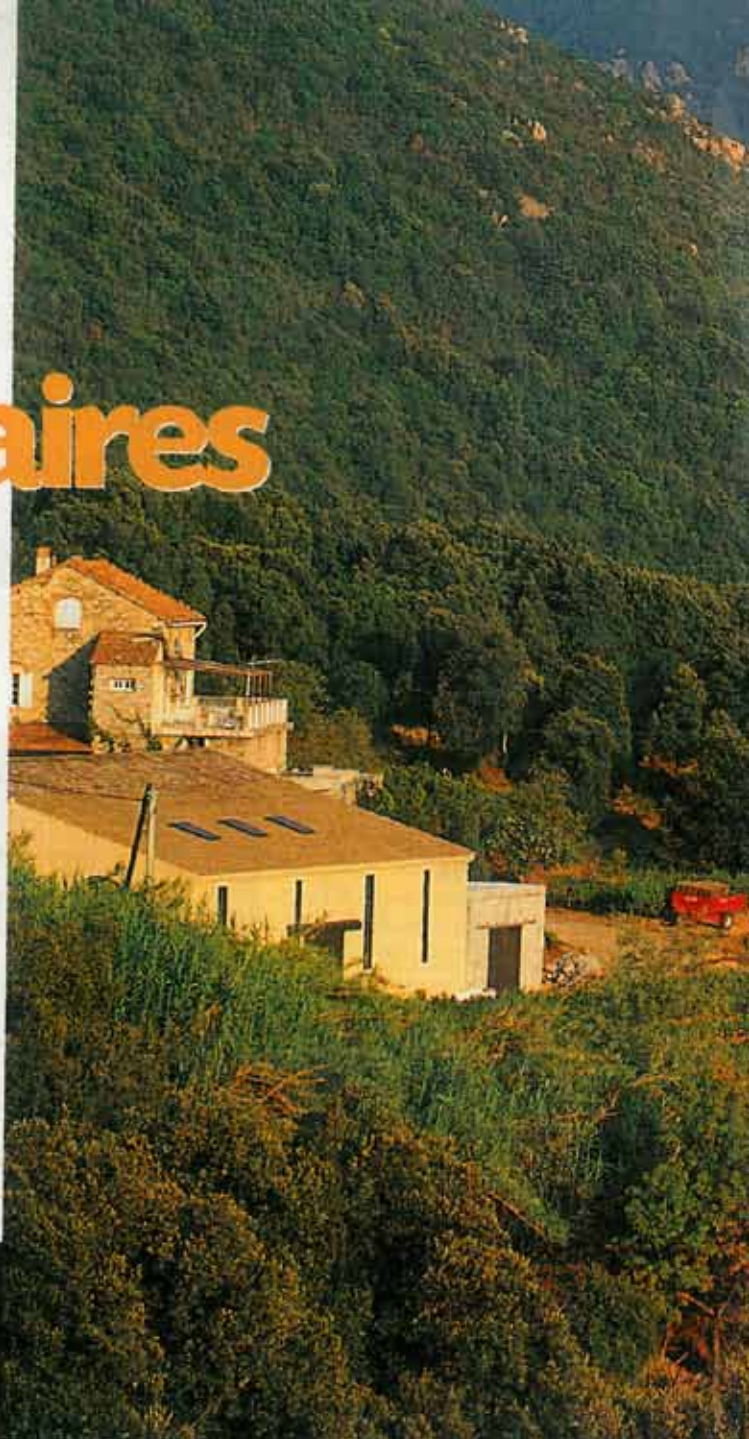
François Mercury fut pour beaucoup dans la résistance des traditions viticoles corses à l'invasion des cépages continentaux et à la chaptalisation dans les années 1970 : « Nous avons su nous défendre, mais nous n'avons pas su nous promouvoir. L'appellation ajaccio ne veut rien dire sur le continent, alors que d'autres en France, bien que plus petites, sont immédiatement identifiées. Même dans l'île,



PHOTOS : C. ANDRÉAN POUR L'ESPRESSO

les vigneron du patrimoine ont réussi à faire exister leur appellation, alors qu'ici nous en sommes encore loin. » Et les choses ne risquent guère de s'arranger avec le départ à la retraite de ce patriarche du vin identitaire corse. Car, s'il sacrifiait lui aussi à la performance individuelle en produisant l'un des meilleurs ajaccios en son domaine de Paviglia, François Mercury se battait comme nul autre pour faire exister l'AOC ajaccio.

Mais la difficulté de l'entreprise tient peut-être à la particularité géographique de ce vignoble : il compte très peu de propriétés, disséminées sur un vaste territoire aux alentours d'Ajaccio, aussi bien en pleine campagne qu'au milieu de la zone industrielle. Le sentiment d'isolement, la différence des paysages, la rareté des contacts ne favorisent pas le corporatisme. Il suffit, pour comprendre cela,



de chercher à atteindre le Clos d'Alzeto de Pascal et Alexis Albertini, aujourd'hui – comme depuis longtemps – l'un des meilleurs vins de l'appellation. Il faut y accéder et, lorsqu'on y parvient, l'endroit paraît tellement magique que l'on ne pense plus ni à Ajaccio ni à son appellation : on est là, au Clos d'Alzeto, le vignoble le plus élevé de l'île, sur les flans de la vallée de Cinarca dominant le golfe de Liscia. Un site unique, une personnalité unique, un vin unique. Et un vigneron qui ne compte que sur lui-même pour faire apprécier son vin sauvage, animal : il ne met en vente ses millésimes que lorsqu'ils sont prêts, après quelques années de mûrissement.

Le Clos d'Alzeto est une tradition familiale qui remonte à 1820, celle du domaine Peraldi, au XVII^e siècle, mais la générosité de ce terroir, lorsqu'il est respecté, permet des réputations plus rapides, comme le montre l'ascension du Clos Ornasca, créé en 1995 par Antoine-Vincent Tola et maintenant dirigé par sa fille Laetitia. Cette jeune vigneronne sait ce qu'elle veut – le meilleur – et il lui aura suffi de quelques années pour parvenir à la meilleure expression d'un grand ajaccio, tout en se livrant à quelques expériences très réussies, comme un étonnant muscat blanc vinifié en sec. ● E.C.