



CLOS D'ALZETO, UN VIGNOBLE « À PART »

Altitude, exposition et sols, le terroir cinarquais bénéficie de particularités fortes.

Rencontre avec Alexis Albertini, responsable du domaine du Clos d'Alzeto et descendant de cinq générations de vigneron

Alexis Albertini, où se situe votre vignoble exactement ?

Nous sommes situés en Cinarca, et plus particulièrement sur la commune de Sari d'Orcinu. Nos plus hautes parcelles de vignes culminent à environ 500 mètres. Bien entendu, c'est pour nous une particularité assez forte qui donne une certaine typicité à nos vins, car les nuits sont plus fraîches.

Vous travaillez en famille ?

Tout à fait. Mon père est toujours très présent sur le vignoble, et ma sœur et mon frère travaillent avec moi. Nous sommes la cinquième génération à travailler sur ce domaine, qui date de 1800 à peu près. Au début du XIX^e siècle, on faisait déjà du vin au clos d'Alzeto. Il faut croire que la passion est héréditaire.

Contrairement au champagne, chaque année le vin est différent. C'est la magie de votre métier ?

C'est ça. Le champagne est très différent dans le sens où il y a une fermentation qui se passe en bouteille. De plus, à part les cuvées millésimées, on peut mélanger les différents millésimes. Les vins, quant à eux, surtout chez nous en Corse, sont très dépendants du millésime.

Qui décide du caractère que l'on va trouver dans un millésime ?

Avant tout, c'est le temps. Tout dépend de la maturité, si elle se fait rapidement ou pas. Après, intervient bien entendu le travail du vigneron. Il doit essayer de gommer cet aspect du millésime et donc le facteur temps, afin d'essayer de trouver une certaine régularité. De cette manière, le consommateur pourra retrouver le goût et les spécificités propres à un vignoble.

Les consommateurs de vos vins recherchent donc une typicité particulière ?

Tout à fait. Cela dit, c'est bien aussi d'avoir des millésimes avec quelques variantes. C'est aussi ce qui fait le charme du vin.

Qu'est-ce qui fait la particularité de votre vignoble ? Concrètement, d'où vient le goût ?

Le goût vient du raisin. Et le raisin prend son goût à la fois du terroir, donc du sol, mais aussi de l'environnement, de la météo et de l'influence du climat. Le travail du vigneron est de faire en sorte que tous les ans le raisin soit de la meilleure qualité possible au moment des vendanges.

Ensuite, intervient la transformation des raisins. Il s'agit bien entendu d'une étape importante puisque là encore nous pouvons intervenir sur la formation du goût. Selon la manière de travailler, nous pouvons révéler les arômes du cépage. Nous pouvons aussi travailler sur des aspects touchant plus à la fermentation, où l'impact de la vinification va être plus prononcé. Ainsi, selon les domaines et selon la volonté du vigneron, nous allons trouver des vins complètement différents.

A la base, tout est une question de terre finalement ?

Oui, c'est le plus important. Travailler sur un vignoble est un vrai travail d'agriculture. Le travail de la terre est essentiel car c'est ce dernier qui nous permet d'obtenir les meilleurs raisins possibles. Même si on peut toujours gommer certaines choses, mais on ne pourra pas faire du bon vin avec du mauvais raisin, c'est une certitude.

Que devient le raisin lorsqu'il arrive en cave ?

Lorsque le raisin est de qualité et qu'il arrive en cave, nous allons tout d'abord nous employer à en extraire la quintessence, en régulant les températures par exemple. Nous devons être très prudents à ce moment-là, car de trop hautes températures enlèvent les arômes. Nous devons donc tenir compte d'un certain nombre de paramètres. Sur les rouges par exemple, nous devons bien doser les fermentations afin qu'elles soient plus ou moins longues. C'est là que l'on décide si l'on va extraire beaucoup de couleurs ou pas. C'est aussi à cette étape de fabrication que l'on détermine si l'on va fabriquer un vin qui va pouvoir vieillir ou pas.

Comment se détermine le choix des parcelles à travailler ?

Nous avons beaucoup de chance en ce qui concerne notre domaine. Toutes nos parcelles sont attenantes. De plus, elles sont très variées, car plantées dans une sorte d'amphithéâtre et donc, bénéficient d'expositions différentes. De plus, nous avons également des sols divers et variés même si ces derniers ont tous une dominante granitique. Sur une vingtaine d'hectares, nous avons par exemple une parcelle qui se trouve à flanc de montagne. Sur cette parcelle, nous trouvons du gravier de granite en décomposition qui donne une terre particulièrement filtrante, avec des réserves d'eau qui se trouvent en profondeur. Voilà par exemple une spécificité qui marque considérablement le goût de nos vins. ■