



Clos Alzeto

Entre tradition et modernité

Installée sur la commune de Sari d'Orcino, à une quinzaine de kilomètres du bord de mer, la famille Albertini travaille la vigne et perpétue une tradition ancestrale. À l'origine d'un renouveau débuté dans les années soixante, soixante-dix, Pascal, le père, qui n'a pas hésité à tout plaquer, et notamment la vie à Paris, pour reprendre le flambeau laissé par la famille. On lui doit, aujourd'hui, la renommée du clos Alzeto, dont on retrouve les vins sur les plus belles tables de l'île et même d'ailleurs.



Nous sommes sur la commune de Sari d'Orcino, une quinzaine de kilomètres au-dessus de Tiuccia. C'est ici, au lieu-dit « Alzeto » (Alzu=Aulne), en plein cœur de sa propriété familiale, que Pascal Albertini, a décidé, dans les années 70, de revenir. La maison des Albertini, qui borde la propriété, remonte au XIXe siècle. La cave, d'époque, reste le témoin du passé.

Une vocation

« Je travaillais à Paris, explique Pascal Albertini, mais je savais qu'un jour, je rentrerai au pays. Une vocation ? Certainement. La vigne remonte au XIXe siècle mais nous avons quelques traces de son existence bien avant cette date. En temps de guerre, et en l'absence des hommes, les femmes ont pris le relais. C'est une tradition très ancienne. En fait, le travail de la vigne n'a jamais véritablement cessé. »

Au début, Pascal reprend le flambeau avec son père et plante, en petite quantité. « C'était commercialisé, reprend-il, mais à une très petite échelle. On faisait le tour des villages avec nos bonbonnes »

Peu à peu, le vignoble (le plus haut de Corse avec une altitude, en certains endroits, qui avoisine les 700 mètres) s'étend. « On a travaillé dur, poursuit le vigneron, l'objectif consistait, chaque année, à développer la vigne et les infrastructures. Mais cela a pris des années. »

Aujourd'hui, le clos Alzeto représente 50 hectares de vigne et, nouveauté depuis quelques années, une huile de grande qualité (1500 oliviers ont été plantés et la commercialisation débute). Quant au travail, il est devenu une affaire de famille. Pascal a, en effet, transmis sa passion à ses trois enfants. Ainsi, Brigitte



assure la gestion, Alain le commercial et Alexis, est œnologue. Mais il va de soi que tous les trois participent à la vie de la propriété. Treize personnes sont, par ailleurs, employées, surtout en période de vendanges.

Les bâtiments, modernes, s'étalent sur 2000m². « On s'efforce de rajouter quelque chose chaque année en gardant l'esprit de nos anciens. »

Ainsi, rien ne manque de la salle de pressoir, aux cuves de vinification et de stockage, la fermentation en passant par la salle de mise en bouteille (technique très moderne), étiquetage, le magasin de vente, l'accueil, etc. Sur les hauteurs, huit caselli ont été entièrement restaurés. « Il le fallait car il font partie du patrimoine. »

Pascal Albertini assure, lui-même, l'entretien des abords de la vigne (routes, maquis, etc...), « dans un souci de propreté mais aussi d'esthétique. »

1500 à 2000 hectolitres par an

Les vendanges débutent en septembre et s'étalent sur tout le mois. Le travail se fait à

l'aide d'une machine à vendanger ou à la main. Le cycle s'étend, ensuite, jusqu'à l'année suivante (voir encadré). Quant aux cépages, ils sont locaux (vermentino, sciaccarello, nielluccio, rossola, carcajolo, bianco gentile...). Le clos Alzeto produit, annuellement, 1500 à 2000 hectolitres de vins. Un vin de qualité (blanc sec, rouge tradition et prestige, rosé, vin doux issu des vendanges tardives) à la renommée établie. On le retrouve, en effet, sur les meilleurs tables de Corse mais également ailleurs, notamment dans certains établissements réputés de la Capitale (Le Lancaster des frères Troisgros ou le Park Hyatt). Signe que, le travail débuté dans les années soixante-dix porte ses...fruits.

« Nous essayons de faire un vin typé avec, sans cesse, cette idée d'en améliorer la qualité » conclut Pascal Albertini.

Quant à cette passion, avec ses trois petits enfants (pour le moment), Pascal (13 ans), Lea (8 ans) et Romane (4 mois), le vigneron n'aura que l'embaras du choix.

Philippe Peraut
Photos T.Canazzi

Le cycle de la vigne

Septembre : vendanges

Novembre : vendanges tardives (pour un vin plus doux)

Décembre : taille

Janvier à avril : labourage et remise en état

Avril à juin : ébourgeonnage (on enlève les branches inutiles et on laisse celles porteuses de raisin).

Juillet-Août : coupe des pointes.