

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

MEILLEUR CAVISTE de France 2020

CUISINE
Saveurs
d'Alsace

SÉLECTIONS

270 vins de fêtes
de 5 à 950 €

60 seconds vins
de Bordeaux

ESCAPADE

Sous le soleil
de Corse



Matthieu Potin (La Vignery,
Saint-Germain-en-Laye, 78)
pour Terre de vins

L 12406-68-F-6,00 €-RD



Sous le soleil exactement

À FLANC DE MONTAGNE, BORDANT LA MÉDITERRANÉE SUR LA CÔTE SUD-OUEST DE L'ÎLE, L'APPELLATION AJACCIO, QUI DÉTIENT DES RECORDS D'ENSOLEILLEMENT ET D'ALTITUDE, EST LA PATRIE DU SCIACCARELLU. LA QUINZAINÉ DE VIGNERONS DE L'AOC SOIGNENT PARTICULIÈREMENT CE CÉPAGE « CRAQUANT », EN ROUGE OU EN ROSÉ

Par Frédérique Herminet, photographies Emmanuel Perrin

ESCAPADE | AJACCIO





L'appellation Ajaccio, née en 1971, s'est appelée jusqu'en 1984 Coteaux d'Ajaccio et portait alors bien son nom. Elle s'étire en filots sur une bande étroite à flanc de montagne le long de la mer, entre le golfe de Porto à l'ouest et celui de Valinco au sud, dans les vallées de la Gravona et du Prunelli, entre les orangers, les oliviers et les élevages de moutons. Sans compter les sangliers qui ont envahi le territoire. Elle bénéficie d'un ensoleillement record, à peine modéré par les influences montagnardes et maritimes, et peut aussi revendiquer d'être l'un des vignobles les plus hauts de France avec une majorité des surfaces à plus de 400 mètres d'altitude.

Sur ces arènes granitiques où le stress hydrique lui sied si bien, le sciaccarellu est roi, tant pour les rouges que pour les rosés couleur rubis (60 % minimum dans les assemblages). À côté de l'autre cépage emblématique, à l'autre bout de l'île, le niellucciu, il a pourtant fait pâle figure pendant longtemps, accusé de légèreté alors qu'il n'est qu'élégance épicée... et craquante, comme le signifie son nom en corse. On le redécouvre depuis quelques années, à l'heure où la tendance n'est plus aux extractions et aux concentrations. Et

on en fait même des vins de garde qui se mettent à pinoter avec le temps. Mais il doit être surveillé comme le lait sur le feu tant il peut mûrir très vite : c'est au léger flétrissement des baies, synonyme d'un bel équilibre, qu'il doit être vendangé. En blanc, c'est le vermentinu qui domine, comme dans le reste de l'île.

En portant le nom d'une ville, bien que l'aire s'étende sur 36 communes, l'appellation a gagné en notoriété. Mais la pression foncière s'accroît. Certaines vignes comme celles du domaine Peraldi, en haut de la colline, sont même encerclées par les nouvelles constructions. Cela n'a pas empêché de nouveaux vigneron de s'installer, tels Laurent Costa à Peraccia, Romain Salasca à Tarra di l'Apa, André Celli au Clos Carbuccia, Sébastien Poly-Casabianca pour U Stillicionu... Ils sont une quinzaine aujourd'hui, ils ont été jusqu'à 40 dans les années 60. La renaissance est en marche avec les nouvelles générations qui reprennent des vignes familiales ou des reconversions de Corses d'origine qui renouent avec la vigne : tous sont amoureux du sciaccarellu trop longtemps mal aimé et de cette appellation, la seule de Corse avec Patrimonio à faire l'objet d'une AOC spécifique ■

CLOS D'ALZETO

EN HAUTEUR ET EN FAMILLE

Ici, on travaille en famille. Pascal Albertini a laissé les clés de la cave à son fils Alexis quand il est revenu dans l'île avec son diplôme d'œnologue. Il a repris le domaine avec son frère et sa sœur mais « *ce n'est pas Albertini que l'on met en avant chez nous, avoue Alexis, pourtant la cinquième génération. Pour parler de vin, il n'est pas bon de trop personnaliser ; ici, c'est le Clos d'Alzeto.* » On y faisait déjà le commerce en bouteilles il y a près d'un siècle mais c'est surtout Pascal qui lui a fait prendre une autre dimension à partir des 6 hectares autour de la cave. Aujourd'hui, le vignoble en compte plus d'une cinquantaine disséminés à flanc de montagne, la plupart sur des arènes granitiques. Il peut d'ailleurs revendiquer être le domaine viticole le plus haut de Corse avec une parcelle à 500 mètres d'altitude. Depuis 2014, tout a été clôturé pour échapper aux ravages des sangliers. Sur la Montagne A Vida, toutes les parcelles sont attenantes et sur les flancs de la vallée de la Cinarca, les paysages ont des accents florentins.

Les raisins sont vinifiés dans une toute nouvelle cave en pierre avec un panorama époustouflant sur les coteaux et, au loin, les eaux du golfe de Liscia. Le nouveau bâtiment abrite même une vinothèque avec quelques milliers de flacons. Le plus vieux date de 1958, la réserve est

un peu plus importante à partir de 1988, surtout en rouge (40 % de la production) « *car de plus en plus d'amateurs de vins et de restaurants étoilés recherchent des vieux millésimes* ». La plus grande satisfaction d'Alexis est de constater la reconnaissance du sciaccarellu tant décrié jusqu'à la fin des années 2000, « *alors que ça peut être un magnifique cépage, autant pour les rouges que pour les rosés, qui peut très bien vieillir* ». Alexis l'associe parfois au niellucciu et au grenache mais pour sa nouvelle cuvée Moretelle, dont il vient de sortir le premier millésime (2016), il a choisi une version atypique avec un 100 % sciaccarellu en partie élevé en barriques de plusieurs vins, aux tanins puissants et aux arômes sauvages d'épices et de garrigue. Ce Moretelle, du nom de la parcelle à près de 500 mètres, est en Vin de France comme le blanc, minéral et citronné à base de bianco gentile et de vermentinu (55 €). La gamme est large dans toutes les couleurs, avec bientôt du minustellu et de l'aleatico pour des rouges frais et croquants mais Alexis pense orienter ses nouvelles plantations en blanc, de plus en plus demandé, parce que le vermentinu est « *un cépage caméléon, un vrai bonheur de vigneron* ».

20151 SARI-D'ORCINO – 04 95 52 24 67 www.closdalzeto.com

