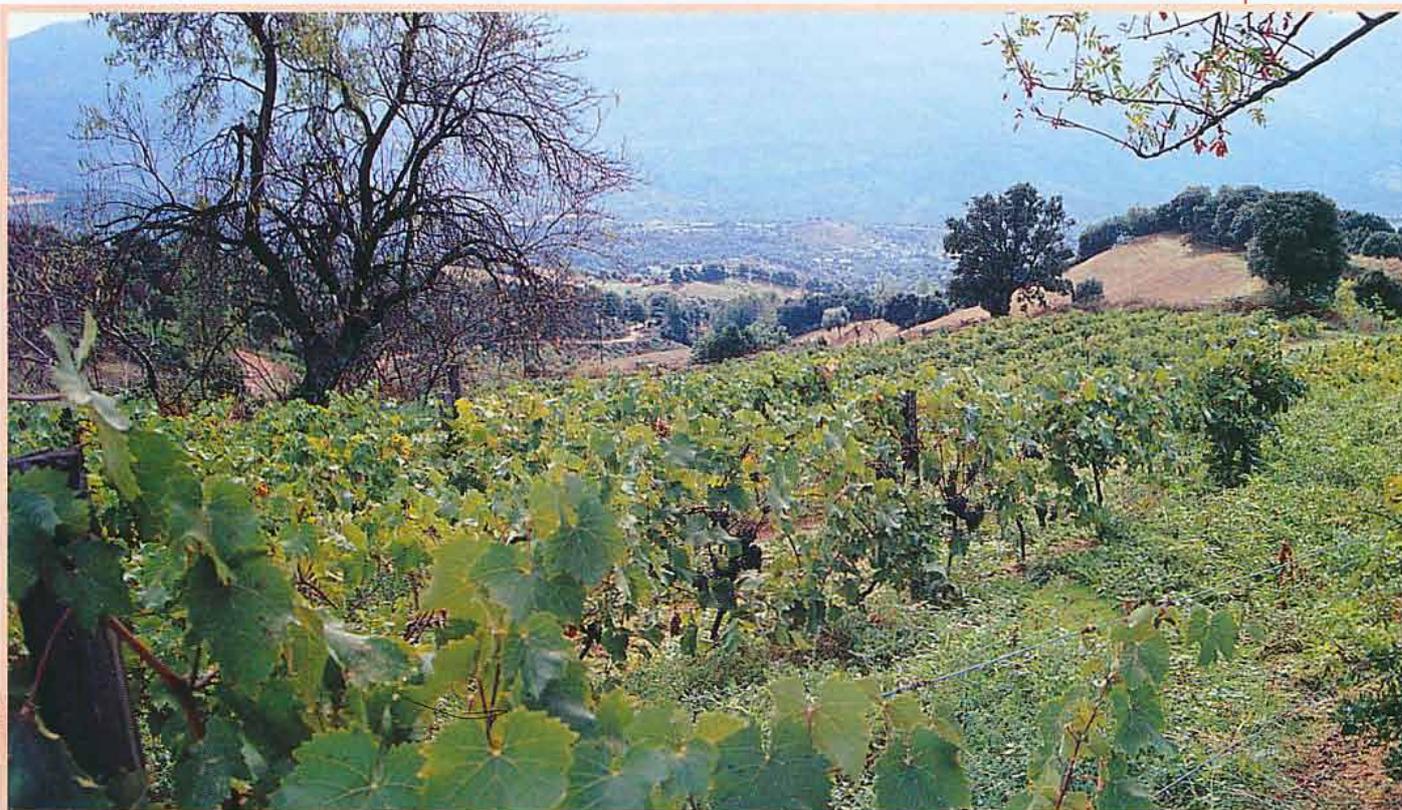


RENCONTRE AVEC

PASCAL ALBERTINI

AU CLOS D'ALZETO SUR L'APPELLATION AJACCIO



UNE SORTE D'EDEN

ue celui qui vient pour le vin vienne aussi pour l'homme et la nature qui l'environne. Car on ne se rend pas au clos d'Alzeto par hasard mais bien parce que la Corse réunit ici la force sauvage du paysage, l'attachement farouche d'une famille ancienne de vigneron

à sa terre et la tradition préservée dans l'art de faire le vin.

Plantons le décor : à l'ouest et au sud, la mer et le golfe de Sagone pour horizon lointain. Plus près, au pied de la montagne qui dévale jusqu'à lui, le golfe de la Liscia. A l'est et au nord, la masse imposante de la Punta di a Vida et les montagnes environnantes. Accrochées à leurs flancs, quelques routes étroites en chapelets cahoteux, relient de pittoresques villages : Sari d'Orcino, Casaglione, Ambiegna, Cannelle. Bien exposé, côté sud, le clos d'Alzeto semble somnoler comme un animal

lové au soleil, ivre de chaleur. L'impression d'altitude est accentuée par les masses en opposition. Entre ciel et mer, les vignes et les bâtiments sont au cœur d'une sorte d'éden, jardin suspendu d'où le vin chaque année coule. Le vignoble le plus haut de Corse, c'est ici.

APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE AJACCIO

L'homme est volontaire. Sa voix est passionnée. Il aime parler de ses vignes, de sa terre, de cette Corse qu'il a toujours connue. Pascal Albertini appartient à la famille attachante des vigneron authentiques, ceux qui vont jusqu'au bout de leurs idées. Ses vins reflètent bien cela, avec leur style à part, une expression longuement mûrie où les arômes tertiaires dominent dans les rouges alors que les rosés et les blancs offrent une sève peu commune. Des vins qui peuvent quelquefois dérouter au premier abord mais qui séduisent très vite une clientèle (surtout locale) fidèle, sûre de ses choix. Les cépages locaux comme le sciacarello et le

vermentino (voir Rencontre n°66) sont largement majoritaires sur les 41 hectares que compte l'exploitation. Ce sont eux qui impriment aux vins du clos d'Alzeto cette émanation particulière à ce sol corse qui est le leur et où ils donnent le meilleur d'eux-mêmes : Depuis plus de vingt ans nous replantons régulièrement en privilégiant les cépages locaux. Le vignoble est ainsi homogène en âge et en production. Il manquait pourtant à la famille des cépages locaux, le fier nielluccio, ce cépage qui allonge la foulée des cuvées de vins rouges ou de rosés. Celui qui sur l'appellation Patrimonio signe de fort belles cuvées. Il fait maintenant partie de l'encépagement du clos d'Alzeto. Et la trilogie corse se voit épaulée par la syrah et le grenache. Pascal Albertini fut un des pionniers qui ont cru aux valeurs des cépages locaux. Le temps leur a donné raison. Le vignoble du clos d'Alzeto prend ses marques autour des bâtiments (chais de vinification, caves et salle de vente et de dégustation, maison d'habitation) pour s'étagier au-dessus et au-dessous ou courir le coteau au pied de la montagne.

Les plus hautes vignes corse sont au clos d'Alzeto.

Ci-dessous :
Pascal Albertini,
un vigneron solide
comme un roc entre
monts et vignes.

En bas :
La vieille cave,
autrefois modèle
du genre, accueille
les vins en foudre.

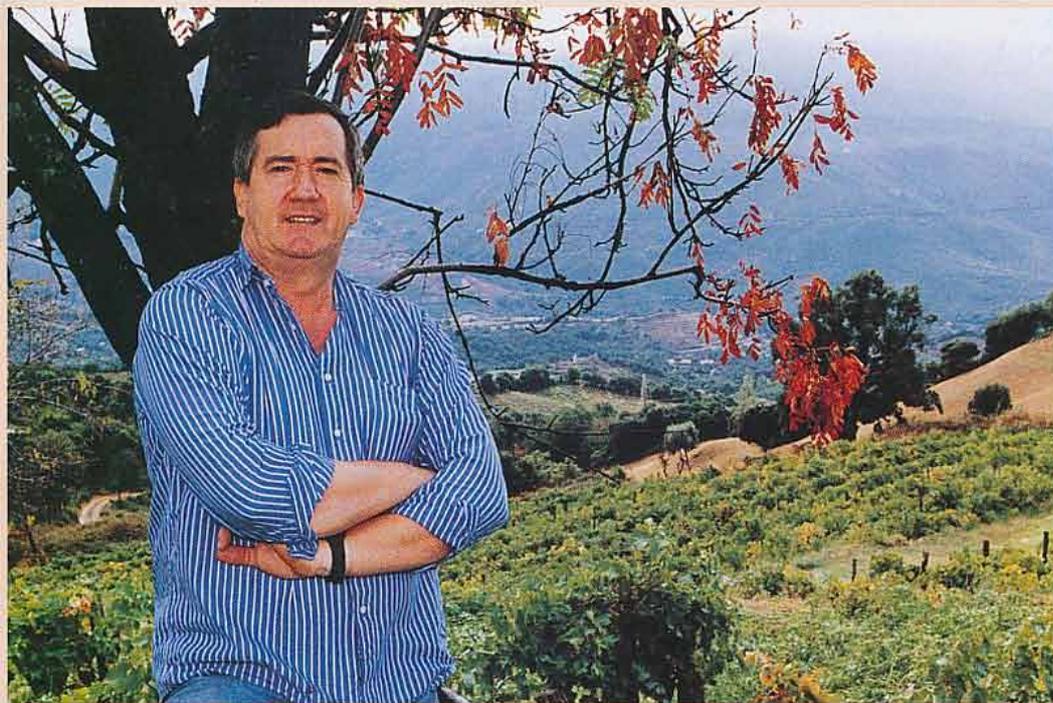
La vieille cave est toujours là, couverte par la maison d'habitation qui semble la protéger. En effet, n'est-elle pas le témoin privilégié de toute l'histoire et surtout du départ de l'aventure vigneronne de cette famille : La cave originelle remonte, de source sûre à 1820, bien qu'elle puisse être plus ancienne encore. Dans un livre de l'époque on vantait les mérites de son modernisme car les raisins écrasés en haut donnaient un jus canalisé par gravité jusqu'aux foudres situés à l'étage inférieur.

C'était à l'époque de mon arrière-arrière-grand-père, quand la vigne et l'olivier constituaient les principales activités des gens d'ici. Chaque famille d'ailleurs, il n'y a pas encore bien longtemps, conservait son lopin de vigne. Tout cela a pratiquement disparu. Parce que les enfants sont souvent allés chercher ailleurs ce qu'ils ne trouvaient pas sur place, parce que les superficies trop maigres ne nourrissaient plus et s'avéraient trop dures à travailler. Petit à petit le maquis a grignoté les coteaux. Pourtant l'on trouve

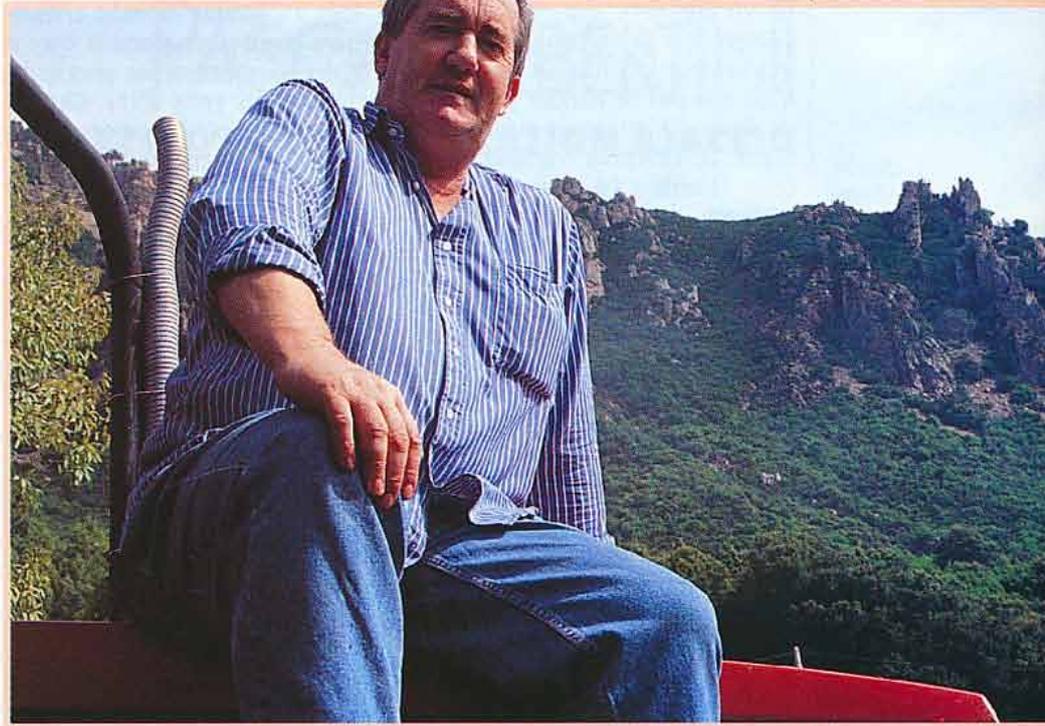
encore des irréductibles de la viticulture corse et ils sont bien là pour maintenir certaines traditions ou ce que la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée nomme les usages locaux, loyaux et constants. Une constance qui, en matière de matériel d'hygiène et de techniques œnologiques, a beaucoup évolué alors que les cépages typiquement adaptés aux terroirs corses font un retour en force : Dès 1972 nous nous sommes attachés à soigner le matériel végétal. Depuis 7 ou 8 ans nous portons nos efforts sur la cave, le matériel, le commercial. La réalisation la plus récente est une cave de 200 m² climatisée où je vais pouvoir laisser mûrir plus ou moins les bouteilles selon le type de cuvée. Très spacieuse, propre comme un sou neuf, moderne, la cuverie complétée par une chaîne d'embouteillage stérile est un exemple pour la profession. L'ancienne cave, elle, avec son sol en terre battue et ses vieux foudres ventrus, semble sortir d'une époque révolue. Elle accueille encore des vins en vieillissement ! Et le charme qui émane de ce contraste donne l'ambiance particulière à cette propriété où se mêlent intimement le futur et le passé.

LE RENARD ET LE SANGLIER

Le vin se fait d'abord à la vigne. Pascal Albertini le sait bien, lui qui laboure les siennes, effectue un piochage à la main par rotation car la tâche est longue et rude (5 à 8 ha par an), il n'utilise aucun désherbant, traite peu et prend des risques en retardant le plus possible la date des vendanges. Celle-ci ne se situe jamais avant le début du mois d'octobre : Je recherche pour mes vins une surmaturité, je sais que je vais à contre-courant mais j'ai fait mon choix. Même pour les blancs j'applique ce principe. Quand on lui demande s'il ne craint pas d'obtenir des vins trop mous, il souligne que sa clientèle (elle se porte bien, merci !) le soutient à fond et que les vins de mode passe-partout, ce n'est pas le style de la maison. Quand on goûte son rosé 1991, on comprend mieux les choses et surtout à quel point Pascal Albertini est en accord avec lui-même car ses principes, il les applique vraiment. C'est assez rare pour le souligner. Le 4X4 est un véhicule indispensable sur les chemins ravinés par des



pluies orageuses. Comme les vignes, il monte à l'assaut de ce terroir haut perché (entre 400 et 500m). La parcelle la plus élevée vient effleurer la barre rocheuse de la Guida qui rend le décor plus sauvage encore. On peut réellement parler de microclimat au clos d'Alzeto : Les vignes profitent d'une belle exposition Sud. Quand il pleut dans la vallée, les nuages montent des deux côtés et nous atteignent rarement. Nous sommes protégés des vents et surtout des vents marins salés qui brûlent. Nous avons ainsi les avantages de l'influence maritime sans les inconvénients. Pour le phénomène de l'altitude, nous bénéficions de nuits très fraîches et de journées chaudes. Que peut vouloir de plus un vigneron ? Un terroir ? Celui du clos d'Alzeto est majoritairement d'arènes granitiques mêlées d'argile, plus ou moins caillouteux. Et, parce qu'il aime cette nature et parce que pour lui tout a son importance, Pascal Albertini a fait restaurer les cabanons qui parsèment le domaine (il en est à son 8^e). On ne parle pas ici de nature morte, la vigne, l'olivier sont dans leur élément au même titre que les sangliers qui, sans



vergogne, viennent saccager vignes et raisins avant les vendanges. Quelquefois les renards passent aussi : J'ai plus de pertes du fait des renards que des sangliers, mais le premier mange proprement alors

que le second dévore et casse. Toute médaille a son revers, même celle représentant la nature qui, ici, se manifeste dans une sereine beauté. Pascal Albertini en est très admiratif et respecte son environnement.

La vigne trouve sa place au pied des montagnes abruptes et de l'odorant maquis.

Prêts pour la dégustation, des vins de caractère.



DES VINS LONGTEMPS MÛRIS

Au clos d'Alzeto les foudres ne sont pas des éléments de décor voués au folklore, mais bien de grands réceptacles destinés à arrondir les vins (sans apport de tanins). Tous les vins rouges y séjournent à tour de rôle au moins un an. Ils auront également fait un temps plus ou moins long en cuves d'acier émaillé avant leur mise en bouteilles : Je tiens beaucoup à ce

passage en foudres, les vins deviennent plus aimables au contact d'une oxydation ménagée bénéfique. Les rosés et les blancs ne sont jamais commercialisés avant d'avoir atteint la maturité qui convient à leur sève. A ce propos, Pascal Albertini, bien que le matériel de vinification dont il dispose soit sophistiqué, ne recherche en aucun cas des vins technologiques dont il considère que l'aptitude au vieillissement est trop limitée. Avec la nouvelle et spacieuse cave de vieillissement il pourra étendre son champ d'expérimentation en modulant à souhait les temps de passage en cuves en bois et jouer avec la maturation en bouteilles.

TANT QU'IL Y AURA DES VIGNERONS PASSIONNÉS

Le temps passe vite en compagnie de ce sympathique vigneron. La quiétude du site, l'horizon méditerranéen, les senteurs du maquis qui flottent dans cette atmosphère, entre mer et montagne, font du clos d'Alzeto une adresse où le dépaysement est garanti, jusqu'aux vins eux-mêmes, fiers enfants du pays typés jusqu'au bout du goulot, reflets limpides de cette île de Beauté qui ne demande qu'à vivre plus intensément encore et qui laisse, au moment du départ, un autre goût, celui d'un regret inexprimable.

GUY CARRIÈRE

QUELQUES PROPOS TECHNIQUES SIMPLIFIÉS

Avec des rendements bas, les vendanges sont réalisées à la main, elles sont égrappées partiellement et les cépages mélangés pour les rosés et les rouges, à la cuve. Les fermentations sont menées le plus naturellement possible. Les températures peuvent monter jusqu'à 32° car Pascal Albertini souhaite intervenir le moins possible. Les cuvaisons durent de 15 à 20 jours. Les vins de presse extraits en douceur sont incorporés aux cuvées. Elevage alterné en cuves et en foudres modulé selon cuvée (2 à 3 ans) et terminé en bouteilles. Actuellement les millésimes 1988 Cuvée Prestige, 1989 et 1990 sont proposés à la vente. Les rosés sont issus de deux techniques, pressurage direct et saignée pour une cuve qui fortifiera les autres. Les blancs fermentent autour de 20° (pas de températures basses). La mise en bouteilles des rosés et des blancs intervient en général la deuxième année.

MA DÉGUSTATION AU DOMAINE

• **Ajaccio Blanc 1992 «Vermentino» 100%** : la robe donne le ton, soutenue jaune or, brillante, le nez est discret, suave, un peu minéral avec des senteurs de maquis. Gras en bouche, aimable, avec une pointe d'amertume en finale. Parfait avec les spécialités corses de la mer (poissons, crustacés).

• **Ajaccio Rosé 1992** : belle robe saumon à reflets métalliques, nez délicat, évoque le cédrat, la grenade. Vineux mais bien équilibré, avec une belle amplitude. Un vrai rosé pour la table !

• **Ajaccio Rosé 1991** : robe patinée à reflets cuivrés, un côté «sucre d'orge» au nez et une bouche vineuse qui conviendra aux volailles rôties et à des entrées de caractère.

• **Ajaccio Rouge Cuvée Prestige 1988** (dominante sciacarello) : c'est un vin à maturité qui s'habille d'un rouge à frange orangée, au bouquet intense, tertiaire, d'épices, de figue sèche, de cuir avec des senteurs de garrigue où la myrte joue son rôle. La saveur en bouche s'appuie sur une bonne rondeur équilibrée avec une finale presque moelleuse. Un vin typé qui fera le bonheur d'une grive en cocotte et d'un fromage de brebis local.

• **Ajaccio Rouge Cuvée Traditionnelle 1989** : rouge rubis, assez légère. Au nez, épices douces, garrigue, prune, pointe de caramel. Le tout évoque une maturité poussée des raisins. Souple, plaisant, prêt à boire, à essayer sur des plats où la tomate, l'oignon et l'huile d'olive sont dominants.

• **Ajaccio Blanc 1993 «Vermentino» 100%** : même style que le 1992 avec un fruit plus présent et un équilibre plus nerveux. Toujours beaucoup de sève.



Gorgés de soleil,
du concentré
de Corse !