

« Plus privilégiée sur le plan climatique que le Continent, l'île de Beauté nous réserve quelques belles surprises. »

CORSE

A suivre

L'île de Beauté a été nettement plus privilégiée que le continent sur le plan climatique. Les précipitations diluviennes d'octobre n'ont affecté la Corse que dans la deuxième moitié des vendanges, laissant aux vignerons un mois de septembre satisfaisant, entrecoupé seulement d'averses. Toutefois, les blancs semblent les vins les plus intéressants, par leur caractère aromatique et leur excellent équilibre. Pour les rouges, on retrouve les mêmes tendances qu'en Provence : couleur intense, fruité de qualité, souplesse de la constitution.

NOUS AVONS AIMÉ

Clos d'Alzetto

Ajaccio rosé : deux cuvées équilibrées, pleines de fraîcheur, d'une bonne nervosité, avec une préférence au vermentino vinifié en rosé pour sa robe aux reflets de peau d'orange et sa complexité aromatique.

Disponible en 1995. 29 F.

Ajaccio rouge : deux échantillons, l'un issu de chacarulo, l'autre de grenache, montrent la réussite du domaine avec des vins mûrs, aux tannins finement extraits et fins, et qui, une fois assemblés, devraient offrir un vin harmonieux. Disponible en 1996. 29 F.

Clos Culombu

Calvi blanc : robe très pâle, nez intense muscaté. En bouche, le vin montre une belle personnalité, un équilibre et une persistance parfaites.

Calvi rosé : très agréable rosé, pointu, vineux et friand à la fois, correctement concentré et persistant. Une réussite indéniable pour le millésime.

Domaine de Catarelli

Patrimonio blanc : vin parfaitement réussi au bouquet floral, gras, et bien équilibré, avec une finale rafraîchissante. A boire rapidement pour profiter de la fraîcheur du vermentino qui s'exprime merveilleusement. Environ 30-40 F.

Patrimonio, muscat du Cap Corse (VDN) : élancé, équilibré, sans surcharge de sucre, ce vin plaira à tous ceux qui recherchent des muscats qui jouent davantage le registre de l'élégance et de la fraîcheur que celui de l'opulence.

Patrimonio rouge : une vraie gâterie, d'une couleur grenat profond, d'un fruité suave (mûre, cerise), et d'un corps souple et équilibré. Disponible en 1995. Environ 30-40 F.

Antoine Arena

Patrimonio blanc : ce vin issu de jeunes vignes et non dépourvu de gras, d'onctuosité, est la preuve même de vinifications très maîtrisées. 39 F.

Domaine de Torracia

Porto Vecchio blanc : vin bien vinifié, de constitution moyenne, mais charnu, équilibré, soutenu par une bonne acidité.