

VINS CORSE CHERE ILE

On pense souvent que les vins corses sont faciles et sans prétention. Erreur, il s'agit de vrais crus plein de caractère et à des prix d'ailleurs élevés. Nous avons cependant sélectionné, dans notre «*Tour de France des vins à moins de 25 F*», plusieurs bonnes affaires...

Heureux viticulteurs corses ! L'essentiel de leur production est vendue dans les trois mois de la saison touristique d'été. Cette demande pressante autorise des prix soutenus à la hausse. Aussi, notre barre fixée à 25 F est un bon révélateur : après avoir systématiquement exploré les 74 exploitations de l'île (caves particulières et coopératives), nous n'avons trouvé - dans les trois couleurs - que 30 vins dont le prix de vente à la cave était inférieur ou égal à 25 F (et cela malgré l'absence de TVA en Corse). Dans notre dossier de juillet/août qui inaugurerait cette recherche des vins intéressants à petits prix, seules les appellations prestigieuses de la France continentale - Bourgogne et Champagne - s'étaient ainsi dérobées devant nos investigations... Mais ce succès donne aux vins de l'île de Beauté une fausse image de vin de vacances qui leur colle au train (comme la casserole de «vin de ski» entache la réputation des

vins de Savoie) et empêche certains exploitants d'être reconnus comme de bons vignerons travaillant dans une grande région viticole. Autant notre exploration des vins à moins de 25 F dans le Languedoc-Roussillon ou le Sud-Ouest était parfaitement représentative des vins de ces régions (on y retrouvait les meilleurs vinificateurs, souvent avec leurs meilleurs vins), autant notre moisson corse est partielle. Certes, les vins retenus, sont bons (et quelques uns très bons), mais ils ne reflètent pas exactement ce que l'on peut trouver de meilleur en Corse. Cela vaut également pour les domaines signalés ici : les vins à petits prix sélectionnés ne doivent être pris que comme des introductions, aimables mais limitées, aux meilleures cuvées de ces propriétés (Alzetto vaut surtout par sa remarquable cuvée prestige de rouge 87 et c'est le blanc 90 de François Mercury qui fait la gloire de Paviglià). D'autres grands vinificateurs (Leccia ou Arena à Patrimonio, Capitoro à Ajaccio, les producteurs de muscats passerillés du Cap Corse) sont totalement absents... Cela résume la difficile reconnaissance des vins corses : les grands sciacarello de la région d'Ajaccio, les niellucio puissants et poivrés de Patrimonio se sont évadés de la cour des petits vins mais restent au piquet dans celle des grands. Ils sont à découvrir et cette sélection de vins à petits prix, bien qu'exhaustive, doit surtout être prise comme une invitation au voyage et à la découverte.



AOC AJACCIO Clos d'Alzeto

Rosé 90

Robe ambrée marquée par l'évolution, nez d'orange amère, bouche très poivrée. Vin de caractère. 25 F.

Rosé 87

Nez légèrement confit (abricot), bouche assez corsée mais trop souple, léger rancio en finale. A réserver aux amateurs de légère oxydation. 25 F.

Rouge 87

Nez confit empyreumatique (plus figue), bouche poivrée et moëlleuse, finale nette. Beaucoup de caractère. 25 F.

Domaine Paviglià

Rosé 90

Robe très foncée, nez intense, bouche ample, solide, très charpentée. Petite amertume en finale. 25 F.

Rouge 90

Robe très noire, bouche moëlleuse (cassis et mûre) et ample, mais très tannique. A attendre absolument. 25 F.

AOC CALVI

Domaine d'Alzipratu

Rouge 90

Nez fin et parfumé, bouche assez longue mais matière un peu légère. Jolie finale noyau de cerise. 18 F.

Clos Reginu

Rouge 90

Joli nez empyreumatique, beaucoup d'attaque en bouche, tannins fins. A garder. 20 F.

AOC PATRIMONIO

Domaine Aliso Rossi

Blanc 90

Un peu vert et acide. A boire frais sur des mets relevés. 25 F.

Rosé 89

Nez empyreumatique développé (laurier et un peu de girofle). Acidité un peu forte en fin de bouche. A boire frais. 23 F.

Rouge 89

Nez poivré, de la matière et du caractère. Mais une finale un peu trop verte. 24 F.

AOC CAP CORSE

Cave Peretti

Rosé «U Zappaghjolu»

«celui qui travaille avec la pioche», non millésimé : gras et souple, légèrement oxydé. Caractéristique des vins «ancien style», fermentés en cuve ouverte. 25 F.

AOC COTE ORIENTALE

Domaine de Musoleu

Rosé 90

Nez frais, bouche moëlleuse mais un peu trop de gaz carbonique. Correct. 23 F.

Domaine Vico

Rouge 89

Très belle couleur, nez malheureusement marqué par l'acétone. Bouche avec beaucoup d'extraction, solide et généreuse, mais un peu asséchante en finale. 25 F.

AOC PORTO VECCHIO

Domaine de Torracia

Rosé 90

Agréable et franc. 22 F.

Rouge 89.

Cépage niellucio

Nez très intense, bouche grasse et ronde. 24 F.

AOC SARTENE

Domaine Fiumicicoli

Blanc 90

Nez citronné, bouche grasse et longue avec une pointe d'acidité, très fraîche. Une découverte. 23 F.

Rosé 90

Robe d'une belle couleur or gris, nez beurré de raisins mûrs. Finale fraîche et nette. 23 F.

Rouge 89

Joli nez aromatique, bouche moëlleuse et longue, un équilibre qui montre que le vinificateur a correctement mené son élevage. Raisins mûrs sans trop d'extraction, tannins fins et serrés. Agréable pointe d'amertume en finale. Beau travail, beau vin. 23 F.

Dégustés par Dominique Couvreur