



DÉGUSTATION Thématique

Les Vins de Corse
Jeudi 26 juin 2025



Les Vins de Corse
Jeudi 26 juin 2025

Les Vins de Corse



Vieux de plus de **2500 ans**, le vignoble de Corse s'est développé sous **les influences grecques puis romaines**. Les **vignobles corses ont vu le jour au VIème av. J.-C**, grâce à l'implantation des premiers pieds de vigne. Au Moyen-âge, comme partout en France, la viticulture est alors sous la direction des ordres religieux, ce qui permet d'intensifier la production sur l'île de beauté.

Mais c'est surtout de la fin du XVIIIème siècle à la fin du XIXème siècle que la **région viticole corse** connaît un **essor** important, notamment grâce à l'arrivée du chemin de fer à Sète, qui facilitera l'exportation du vin. Les vignes occupent une grande partie du territoire et la viticulture constitue la ressource essentielle pour une majorité de la population. Malheureusement, l'île ne sera pas épargnée par la crise du **phylloxera**, dans les années 1870, et la **vigne corse** connaît alors de lourds dommages, qui **ravage** l'ensemble du vignoble.

Il faudra **attendre les années 1960** pour que les parcelles trouvent un second souffle, grâce au retour de près de 17 000 rapatriés d'Algérie. **La culture de la vigne** a alors pour objectif de réaliser le plus gros rendement possible, et **les vignobles corses**, jusqu'alors cultivés à petit rendement, deviennent une viticulture à taille industrielle. S'en est suivie une période de productivité à outrance qui a profondément marqué l'histoire de la Corse. Malheureusement, la quantité a pris le dessus sur la qualité, et le vin corse est alors devenu un vin de table plus modeste. En 1975, un scandale financier éclate autour des grands viticulteurs industriels et négociants, et mène **les vignobles corses** à leur perte. Le gouvernement est alors obligé de prendre des mesures pour mettre fin à la révolte des vigneronnes corses, et met un terme aux vignobles industriels, pour mettre l'accent sur **une viticulture plus qualitative et plus raisonnée**.

Mais c'était sans compter sur les efforts des femmes et des hommes d'ici. À force de ténacité et d'efforts, le vignoble a su relever les défis et retrouver ses lettres de noblesses. Aujourd'hui, les vigneronnes affirment fièrement la **qualité** et la **typicité** de leurs vins qui bénéficient d'une solide réputation et rayonnent à l'international, grâce à la valorisation et la remise en culture **des cépages autochtones**. Cette identité forte est aujourd'hui l'atout incontestable des Vins de Corse.

Le **Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse** a vu le jour en 2008. Il fédère **135 caves particulières** et **4 caves coopératives**. Son rôle principal est la gouvernance de la filière qu'il représente auprès des pouvoirs publics régionaux, nationaux et européens.

La **diversité** des reliefs et la présence de la mer confère aux vins corses une **particularité** et une **singularité** accentuant leur typicité. Les modes de culture **biologique** ou **biodynamique**, sont de plus en plus présentes et **les cépages endémiques** replantés dans de nombreux Domaines. En Corse, le vigneron est passionné et respectueux de sa terre. La transmission du patrimoine par les plus anciens aux nouvelles générations s'est fait dans la plus pure tradition, sauvegardant ainsi une terre saine, fertile et vivante.

La région viticole Corse

Géographie

La région viticole Corse s'étend tout le long des côtes de l'île, sur près de **7 000 hectares**.

Les vignes profitent alors à la fois de la chaleur et du soleil, mais aussi de fortes pluies dans les régions montagnardes, et un taux d'humidité important.

La proximité de la mer apporte aussi des vents plus ou moins forts, qui influencent le développement de la vigne.



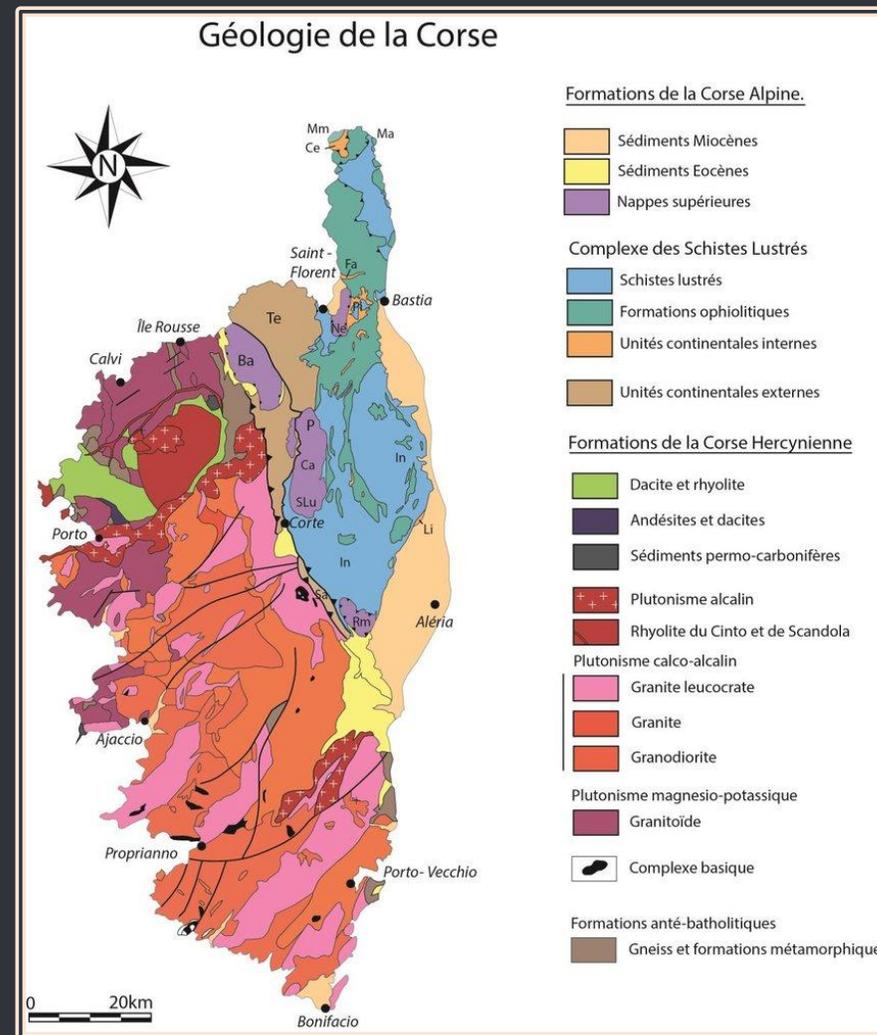
La région viticole Corse

Sols & Terroirs

On distingue alors **4 grandes régions de viticulture**, qui permettent de donner des vins d'une grande diversité :

- L'Ouest de la Corse (2/3 de l'île), avec un **sol granitique** ;
- L'Est de la Corse, avec **des sols schisteux** ;
- Le Nord-ouest de la Corse, avec un **sol calcaire** ;
- La Côte Orientale de la Corse, avec **des sols silico-argileux ou argileux**.

La Corse est un puissant massif montagneux dont 20% des surfaces se trouvent à plus de 1000 mètres d'altitude tandis qu'une centaine de sommets culminent à plus de 2000 mètres. Cette richesse géologique offre une grande diversité de terroirs.



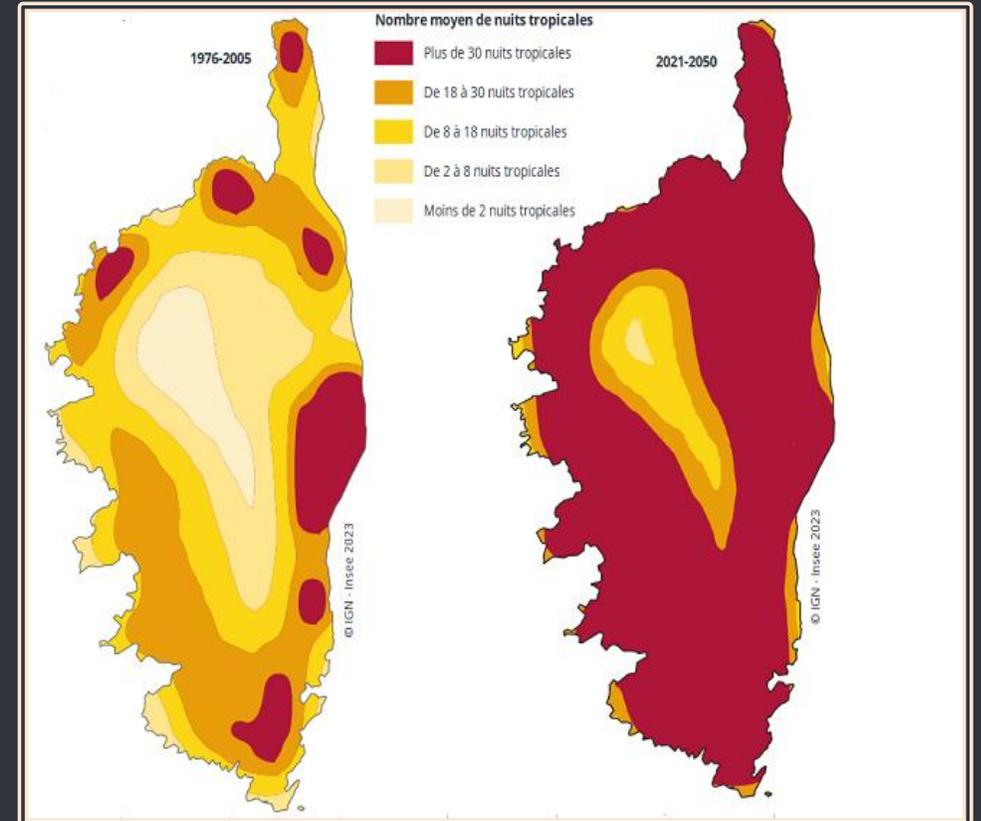
La région viticole Corse

Climats

La Corse possède une climatologie spécifique. Elle se définit naturellement par son **climat méditerranéen tempéré** mais aussi par les influences conjuguées de la mer et de la montagne.

L'ensoleillement important (3500 heures/an, le plus important de France) et **la fraîcheur portée par les entrées maritimes** forment un duo parfait pour que les vignes restent saines et que les baies mûrissent lentement.

Côté climat, les vallées de la Corse profitent d'un très fort ensoleillement, mais aussi de microclimats, parfois méditerranéens, parfois marins, parfois montagnards.



La région viticole Corse

Les Cépages



La grande diversité des terroirs et des climats fait de la Corse une terre propice à la culture de nombreux cépages rouges et blancs. On distingue alors près de **30 cépages en Corse**.

Les principaux cépages rouges de Corse

Si la Corse cultive, comme le reste de la France, **des cépages rouges** comme le **carignan**, le **merlot**, le **grenache noir**, le **pinot noir**, la **syrah**, le **cinsault** ou le **mourvèdre**, elle possède aussi des **cépages rouges endémiques**, cultivés uniquement sur l'île.

Le sciaccarellu

Provenant probablement d'Italie, ce **cépage rouge de Corse** se retrouve dans l'AOC Corse, l'AOC Sartène et l'AOC Ajaccio, où les sols granitiques lui permettent de s'exprimer intensément. Le **sciaccarellu**, appelé aussi sciaccarello ou Muntanaccio, offre des vins nerveux, fins et élégants, avec des arômes d'amande, de café, de framboise, d'épices...

Le nielluciu

Venu tout droit de la Toscane, ce **cépage noble** fait la renommée de l'AOC Patrimonio, et représente le **cépage rouge principal** de l'île. Appelé aussi niella, nielluccia, nielluccio, sangiovese ou negretta, le **nielluciu** aime les sols calcaires. Il donne des vins denses et fins, avec une jolie robe rouge intense, et des arômes de réglisse et d'épices. Parfois vinifié en rosé, ce **cépage endémique** donne des saveurs d'abricot, de confiture, de baies de sous-bois, de violette, de groseille, ou encore de fruits à noyau.

Mais aussi L'Aleatico, le Minustellu, Le Cracaghjolu neru

La région viticole Corse

Les Cépages



Les principaux cépages blancs de Corse

Là encore, **les cépages blancs** traditionnels sont présents en Corse, comme le **chardonnay**, **l'ugni blanc** ou le **muscat**. Mais on retrouve également un **cépage endémique** qui fait toute la gloire du vin blanc de Corse :

-le **Vermentinu**. Appelé aussi rolle, vermentino, ou même malvoisie, ce cépage blanc d'Italie offre un vin pâle et équilibré, avec des arômes de camomille, d'aubépine, de noisette, de pomme et de poire. Le vermentinu permet de fabriquer des **vins blancs secs**, mais aussi des **vins blancs liquoreux**. Il est certainement le cépage blanc le plus précieux de l'île et des vignobles méditerranéens. Il produit des vins blancs haut de gamme, jaune pâle aux reflets verts, au nez élégant et complexe où les notes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de fleurs jaunes (genêt) se mêlent à celles des fruits blancs (poire, pomme, coing), fruits secs (amande), agrumes et fruits exotiques. En bouche, ils sont parfaitement équilibrés, amples et longs.

-Le Biancu Gentile

Originellement cultivé en Corse du Sud, ce cépage, faisant partie des encépagements AOP (sauf Patrimoine et IGP) Île de Beauté, donne naissance à des vins jaune pâle voire jaune doré avec des reflets verts. Leur vaste palette aromatique, pamplemousse, fruits exotiques, abricots, orange confite, fleurs et fruits blancs, miel... varie selon le stade de maturité des raisins. Ces arômes concourent à donner aux vins de Biancu Gentile de belles expressions. Les vins révèlent du corps et de la longueur, un bon équilibre et de la fraîcheur.

-Le Genovese

Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf Patrimoine) et IGP Île de Beauté. Aux origines, il était cultivé en Haute-Corse (Nebbiu, Balagne et Cap Corse). Les vins issus de Genovese sont jaune pâle avec des reflets verts, leur nez est très agréable sans être exubérant, dans le type fleurs et fruits blancs, agrumes. En bouche, ils peuvent présenter de la tension et de la fermeté, ils bénéficient d'un bon équilibre, ils présentent du gras, du corps, de la concentration et une belle longueur.

-La Codivarta

Aux origines, la Codivarta était cultivée dans le Cap Corse. Ce cépage donne naissance à des vins jaune clair avec des reflets vert pâle. Leur nez n'est pas très exubérant mais les arômes sont plutôt fins de type fleurs et fruits blancs avec quelquefois des notes agrumes. En bouche, ils peuvent parfois manquer d'acidité et paraître un peu plats.

Les appellations

Les appellations

Les vignobles corses comptent **7 AOC** (appellation d'origine contrôlée) :

L'AOC Ajaccio (étendue du golfe de Porto au golfe de Valinco)

L'AOC Patrimonio (étendue sur 7 communes autour de Patrimonio)

L'AOC Corse Calvi

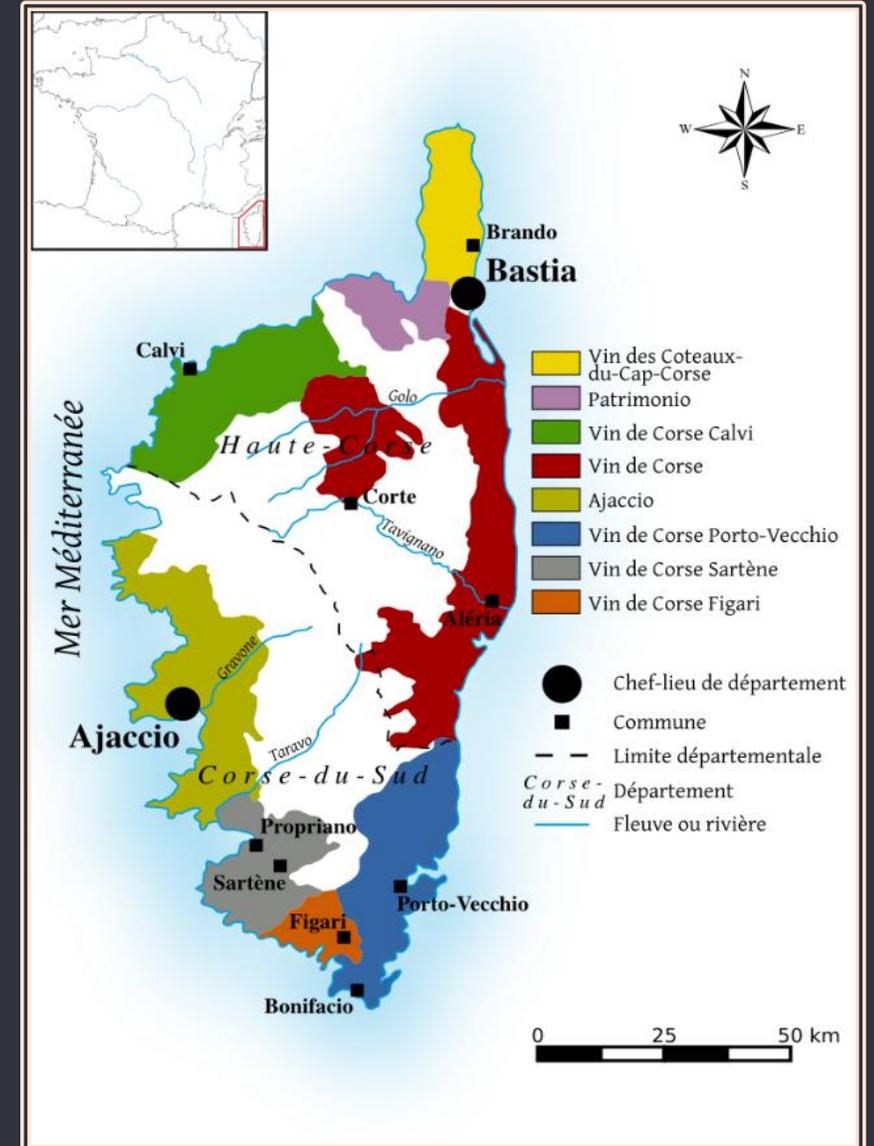
L'AOC Corse Sartène

L'AOC Corse Figari

L'AOC Corse Porto-Vecchio

L'AOC Corse Coteaux du Cap Corse.

On retrouve également en Corse une appellation régionale, **L'AOC Vin de Corse**, et une appellation pour les Vins Doux Naturels (VDN), le **Muscato du Cap Corse**.



Le vignoble Corse, Quelques Chiffres...



2800 hectares

9 AOP / **1** IGP

10 cépages endémiques

50 millions de bouteilles

Consommation : **35%** Corse et **65%** France continentale et export

Restaurant l'Alba

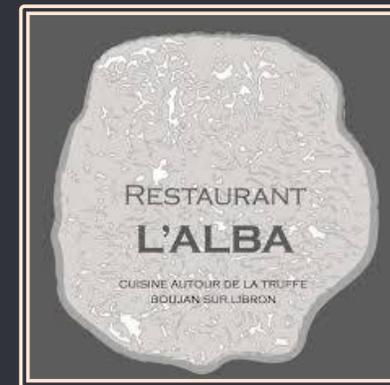
Gaël GABRIAC- Boujan/Libron



Epicurien avant tout, et pétris de talent, Gaël GABRIAC, aveyronnais d'origine et biterrois d'adoption, a créé L'Alba il y a près de 8 ans, et propose une **cuisine traditionnelle française déclinée autour de la truffe**, à travers des créations culinaires surprenantes et appétissantes à son image

Gaël débute sa carrière professionnelle en faisant les saisons. De Paris à Nice en passant par Megève, le jeune homme se forge une solide expérience.

Il apprend à cuisiner les plats régionaux, à magnifier les produits, travaillant dans le luxe sur Megève et sur des yachts l'été. Après avoir créé avec un associé deux restaurants le Puck et la brasserie le Carré à Béziers, il est retourné en saison sur une plage privée avant de reprendre les rênes de **l'Alba, un restaurant qui privilégie le qualitatif, les produits locaux et de saison, et une cuisine autour de la truffe.**



LES ACCORDS METS & VINS



Domaine Torraccia Porto-Vecchio blanc 2022

Restaurant l'Alba 🍷 : L'huître, jus de concombre œuf de saumon

Antoine-Marie Arena Biancu Ghjentile blanc 2023

Restaurant l'Alba 🍷 : Ceviché de Daurade Citron vert gingembre

Clos Nicrosi cap corse Rogliano blanc 2023

Restaurant l'Alba 🍷 : Aubergine farcie à la bonifacienne (comme un caviar d'aubergines avec du broccui gratiné)

Giudicelli Patrimonio blanc 2023

Restaurant l'Alba 🍷 : Canneloni de broccui et prisutta (jambon corse) huile d'herbes

Domaine Leccia Patrimonio rouge 2020

Restaurant l'Alba 🍷 : Médaillon de volaille basse température insert de figatelli jus court Patate douce

Castellu Di Baricci Sartène rouge 2020

Restaurant l'Alba 🍷 : Civet de marcassin, herbes du maquis Pommes grenailles

Abbatucci Ministre Imperial rouge 2020

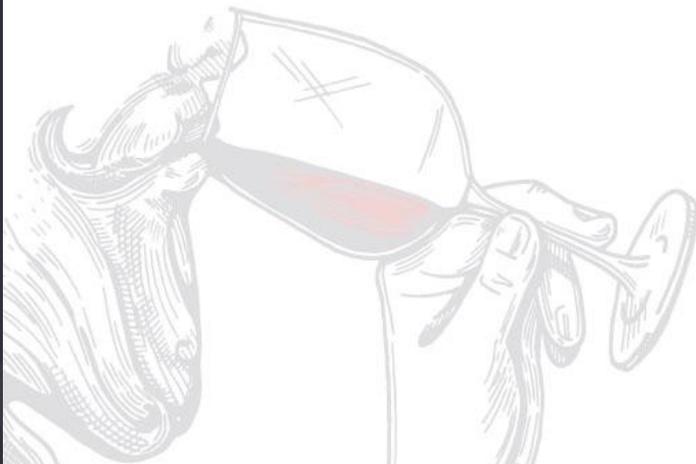
Restaurant l'Alba 🍷 : Fromage de chèvre confiture de cerise noire

Domaine Leccia Muscat du Cap Corse blanc 2023

Restaurant l'Alba 🍷 : Le fiadone aux agrumes

Set de Table

1	2	3	4	5	6	7	8
DOMAINE TORRACCIA BLANC 2022 BLANC	ANTOINE-MARIE ARENA BIANCU GHJENTILE 2023 BLANC	CLOS NICROSI ROGLIANO BLANC 2023 BLANC	GIUDICELLI PATRIMONIO 2023 BLANC	DOMAINE LECCIA PATRIMONIO 2020 ROUGE	CASTELLU DI BARICCI SARTÈNE 2020 ROUGE	ABBATUCCI MINISTRE IMPERIAL COLLECTION 2020 ROUGE	DOMAINE LECCIA MUSCAT DU CAP CORSE 2023 MUSCAT
L'HUITRE, JUS DE CONCOMBRE OEUF DE SAUMON	CEVICHÉ DE DAURADE CITRON VERT GINGEMBRE	AUBERGINE FARCIE À LA BONIFACIENNE	CANNELONI DE BROCCU ET PRISUTTA (JAMBON CORSE) HUILE D'HERBES	MÉDAILLON DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE INSERT DE FIGATELLU JUS COURT PATATE	CIVET DE MARCASSIN, HERBES DU MAQUIS POMMES GRENAILLES	FROMAGE DE CHÈVRE CONFITURE DE CERISE NOIRE	LE FIADONE AUX AGRUMES



DÉGUSTATION
Thématique
LES VINS DE CORSE



- AOC Ajaccio
- AOC Patrimonio
- AOC Corse Calvi
- AOC Corse Sartène
- AOC Corse Figari
- AOC Corse Porto-Vecchio
- AOC Coteaux du Cap Corse
- AOC Vin de Corse
- VDN Le Muscat du Cap Corse



0 25KM 50KM





Domaine Torraccia - Famille Christian Imbert Lecci



À l'aube des années 60, précisément en 1964, **Christian Imbert** de retour du Tchad, tombe amoureux de **Lecci** sur les hauteurs de Porto-Vecchio dans le Sud de la Corse. C'est sur ces terres d'une indescriptible beauté, entre mer et montagne qu'il décide de planter sa vigne.

De ce temps, Porto-Vecchio n'est pas une région viticole, mais son **sol granitique**, terre de prédilection de la vigne, évoque à Christian la volonté d'y fonder un vignoble respectueux de l'écosystème.

Les vins de Torraccia sont nés d'une **conviction** profonde, d'une **passion** et d'un **travail** considérable... il défriche le maquis, façonne et modèle les roches pour agencer un sol qui n'avait jamais accueilli de cep jusqu'alors.

Christian Imbert **plante 43 hectares de vignes**, en plant noble avec pour désir de réimplanter les cépages corses.

Une philosophie qui respecte le cycle naturel de la vigne privilégiant la qualité à la quantité.

Figure emblématique des vignerons corses, il travaille dur pour que les vins de l'île de beauté retrouvent leur qualité originelle et leur identité d'antan.

En ce sens, c'est en mai 1972 qu'il fonde UVA Corse, un petit groupe de vignerons visionnaires et ambitieux, l'union de vignerons propriétaires de caves des appellations contrôlées de Corse. Une association de passionnés, inspirée par le respect de la terre, le retour aux cépages corses traditionnels et la recherche toujours plus poussée de la **qualité** et de la **typicité des vins insulaires**. Les cépages AOP corses seront obtenus en 1976. Un seul mot d'ordre pour l'UVA CORSE, « **La vigne c'est le vin avant l'argent, restons hommes libres** »

Ancien responsable des ventes aux États-Unis, **Marc Imbert**, personnalité atypique du monde des vignerons corses revient aux sources et **dirige le domaine de Torraccia depuis 2008**. Sa volonté première est de faire perpétuer la philosophie de son paternel qui se veut **respectueuse de l'écosystème** qui entoure le domaine de Torraccia.

Marc est convaincu que la nature a beaucoup à apprendre aux vignerons corses et par conséquent, continue sa quête de l'excellence à travers **le travail de ces parcelles**. En quête perpétuelle de plénitude, Marc Imbert passionné par son terroir en déguste tous ces aspects, avec pour intention **d'affiner ses sélections parcellaires et les assemblages des vins** Torraccia. Amoureux de ses sols, il en connaît la richesse et recherche chacune de leurs particularités. « *Par exemple, je me suis aperçu grâce à cette recherche que les granits pouvaient s'assembler. Mes granits roses apportent la salinité, quand les gris apportent l'amertume. Et d'ailleurs en les assemblant dès la presse, la synergie est beaucoup plus intéressante que si on pressait séparément* ».



Torraccia blanc 2022

AOP Corse Porto-Vechio



Encepagement : Vermentinu

Situation : coteaux orientés sud-est, entre mer et montagne, bénéficiant d'un microclimat unique.

Terroir : issus de 6 sélections parcellaires sur des arènes granitiques (gris, rose et bleu).

Rendement : 45 hl/hectares

Méthode de vinification : Pressage direct et macération pelliculaire. Fermentation entre 15 et 16 °C avec levures naturelles.

Elevage : Elevages sur lies de 6 mois en cuve inox

Production : 36000 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍴 : L'huître, jus de concombre œuf de saumon

Antoine-Marie Arena Patrimonio



Antoine-Marie Arena, fils d'Antoine Arena produit ses propres vins à **Patrimonio** depuis **2014**.

Après des études d'histoire-géographie et un diplôme viti-oeno en poche, Antoine-Marie est revenu travailler au domaine familial de Patrimonio en 2004, où il gère principalement les vinifications. C'est donc au domaine **Antoine Arena** qu'il a tout appris.

Antoine-Marie recupère au fil des années certaines parcelles du domaine et notamment hérite des très belles parcelles des **Hauts de Carco** Petit à petit, son père lui laisse la responsabilité d'autres parcelles.

Il produit en bio, sur 6 hectares, ses propres vins avec la même énergie et le même talent que son père, allant vers encore plus de précision et de rigueur, aussi bien dans le choix idéal de la date de vendanges que par le contrôle minutieux des vinifications.

En toute logique, il est devenu très vite l'un des grands de la viticulture corse. Il a hérité du terroir suprême de Carco et des Hauts de Carco, des calcaires très durs, avec même l'ambition de l'agrandir prochainement,

Il tend à la perfection la fin de bouche des blancs, et aime les rouges souples mais pleins.

Antoine-Marie Arena B.G blanc 2023

Vin de France



Encepagement : Bianco Gentile

Situation : Haut de Carco

Terroir : sols argilo calcaire

Vignes : 2 hectares plantées en 1997 par Antoine Arena

Rendement : 18hl/hectare

Méthode de vinification : vendanges manuelles, pressurage direct, fermentation alcoolique avec levures indigènes

Elevage : 12 mois en vieilles barriques

Production : 4800 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍷 : Ceviché de Daurade Citron vert gingembre

Clos Nicrosi-Jean-Noël Luigi Rogliano



Fondé en 1850 par Dominique Nicrosi, le domaine a été repris en 1959 par ses arrière-petits-fils et ses petits-fils **Toussaint** et **Paul Luigi**.

Longtemps **dirigé par Jean-Noël Luigi**, fils de Paul, le travail est perpétué par ses enfants **Marine** et **Sébastien**.

Situées en bordure de mer, dans la zone la plus septentrionale de l'île, dans le village de Rogliano, les parcelles sont soumises aux vents marins sur des sols de schistes qui "minéralisent" les blancs, évitant tout élevage sous bois.

La proximité de la mer régule les températures et le vent permanent évite le développement des différentes maladies.

Le vignoble se compose de 5 hectares Vermentinu, 3 hectares et demi de Muscat Petit Grain, le reste complanté en Niellucciu, Sciaccarellu et Aleatico.

La réputation des blancs et du muscat du Clos Nicrosi n'est plus à faire. Le domaine excelle principalement dans la maîtrise des blancs, avec une capacité de vieillissement inégalée !

Les vins sont élevés dans la maison familiale du 19e siècle, et que l'on peut se procurer dans le point de vente aménagé à Macinaggio.

Le domaine produit 25000 bouteilles par an, exploitant un vignoble de 9 hectares (Rouge : 2.0, Blanc : 7.0), tout vendangé manuellement ; l'âge moyen des vignes est de 20 ans, et l'encépagement est sur les cépages rouges Sciaccarellu (50%), Niellucciu (25%), Aleatico (25%) et sur les cépages blancs : Vermentino (65%), Muscat à petits grains blancs (35%)



Clos Nicrosi blanc 2023

AOP Corse Coteaux du Cap Corse



Encepagement : Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu

Situation : plantées dans la plaine de Macinaggio

Terroir : terroir de schistes mêlés à quelques argiles

Vignes : Issue de vignes de 5 hectares d'une bonne vingtaine d'années

Rendement : 20hl/hectare

Méthode de vinification : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Elevage : 12 mois 2/3 en cuve inox, 1/3 en fût de chêne

Production : 13000 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍷 : Aubergine farcie à la bonifacienne (comme un caviar d'aubergines avec du broccui gratiné)

Domaine Giudicelli-Muriel Giudicelli

Poggio d'Oletta



Situé à **Poggio d'Oletta**, dans l'arrière-pays de Saint-Florent, le domaine est géré par Muriel et son époux Stéphane depuis la fin des années 1990 ; les vignes du Domaine jouxtent le domaine Leccia. Elles sont conduites par **Muriel Giudicelli**, qui, munie d'un BTS agricole et d'un DESS de communication, a décidé d'embrasser la profession de "vigneronne", comme elle aime à le préciser sur ses élégantes étiquettes. Passionnée par l'art de la viticulture et par les vinifications, elle a démarré en **1998**, en lançant sur les fonds baptismaux un Muscat. Deux ans plus tard, elle a confirmé en mettant sur le marché les autres couleurs. Disposant d'un terroir d'exception complanté des cépages traditionnels de l'appellation Patrimonio, le Domaine Giudicelli arbore une jolie cave qui se fond harmonieusement dans le paysage. Elle est dotée d'une cuverie moderne lui permettant de bien maîtriser les vinifications.

Muriel Giudicelli, vigneronne du domaine éponyme, exploite environ **dix hectares** principalement dans l'appellation **Patrimonio**, ainsi que dans **Muscat du Cap Corse**.

Les vignes du domaine se trouvent au croisement de trois terroirs distincts : **les schistes** du Cap Corse, **les granites du désert** des Agriates et une partie **argilo-calcaire** autour de la montagne de Sant'Angelo.

Cette diversité contribue à la complexité des vins produits.

Adoptant une approche respectueuse de l'environnement, Muriel pratique la **viticulture biologique et biodynamique**, certifiée Demeter. Les vendanges sont manuelles, et les vinifications se font avec les **levures indigènes**, **sans ajout de produits œnologiques**, à l'exception d'un peu de soufre. Les vinifications sont réalisées en douceur, avec des pressurages directs et lents pour les blancs et les rosés, et des macérations "infusées" ainsi que des élevages longs en cuve inox et en foudre **Stockinger** pour les vins rouges.



Domaine Giudicelli blanc 2023

Aop Patrimonio



Encepagement : Vermentinu

Situation : Poggio d'Oletta, au cœur de l'AOP Patrimonio, au nord de la Corse

Terroir : Sols argilo calcaire, enrichis de schistes

Vignes : 3.5 ha vignes plantées en 1998

Rendement : 17hl/ha

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage lent en vendanges entières, sans débourage, fermentation alcoolique réalisée avec des levures indigènes, sans intrant œnologique ajouté à l'exception d'une très faible quantité de soufre

Elevage : 18 mois en foudres, suivi d'un affinage en bouteilles

Production : 7000 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍷 : **Canneloni de broccui et prisutta (jambon corse) huile d'herbes**

Castellu Di Baricci - Famille Quilichini Sartene



Depuis le XIX^{ème} siècle, la propriété Castellu di Baricci est cultivée par la famille Quilichini, vigneron de génération en génération depuis 1803 Au Domaine **Castellu di Baricci**, l'essence de la Corse se révèle dans l'histoire d'une famille dédiée à la terre et à ses traditions, dont **Elisabeth Quilichini** représente la **9^{ème} génération**.

Castellu di Baricci est plus qu'un domaine viticole ; c'est le cœur d'une histoire de famille, de transmission, et de passion pour la terre corse

La viticulture, activité principale du domaine, est le reflet de **générations de savoir-faire et de passion**, transmises avec amour et dévouement. Chaque bouteille de vin est un hommage à cette tradition familiale.



Le Domaine Castellu di Baricci tient son nom d'un château du Moyen-Âge qui surplombait la **Vallée de l'Ortolo**. Cette superbe propriété se situe sur la commune de **Sartène**, entre Ajaccio et Bonifacio. Castellu di Baricci a acquis sa renommée dans les années 2000 grâce à sa production devenue très qualitative.

À partir des années 2000, un nouveau souffle a été donné à Castellu di Baricci pour produire des vins et des huiles en AOC de qualité. Elisabeth Quilichini dirige d'une main de maître cette exploitation de 150ha depuis 2010, dont 16 ha de vignes ainsi le Domaine Castellu di Baricci a obtenu le label Ecocert après une conversion vers l'agriculture biologique.



Les motivations premières du Domaine Castellu di Baricci sont de répondre à de hautes exigences en termes de qualité, d'empreinte terroir et de respect de l'environnement lors des travaux dans les vignes Castellu, pour la plupart réalisés manuellement. Les principes de la **biodynamie** sont utilisés sous forme de décoctions de plantes pour fortifier les parcelles de vigne où poussent des cépages autochtones et méridionaux. Castellu di Baricci bénéficie également d'un microclimat et d'une exposition rendant la culture de la vigne idéale.

Les vins de Castellu di Baricci sont produits dans les trois couleurs en appellation **Vin de Corse Sartène**

Castellu Di Baricci 2020 rouge

Aop Corse Sartene



Encepagement : 60% Sciacarellu, 30% Niellucciu, 10% Minsutellu.

Situation : Vallée de l'Ortolo

Terroir : arène granitique qui prend la forme de limons et de sables.

Vignes : 9 ha de vignes sont plantées en coteaux, exposées Sud-Est, à une densité hectare de 4700 pieds.

Rendement : 30hl/ha

Méthode de vinification : après un éraflage léger(90%), les baies sont encuvées en inox thermorégulé et des remontages et délestages réguliers rythment la fermentation alcoolique naturelle sans ajout de levure. Après une cuvaison de 5 semaines et des macérations post fermentaires.

Elevage : les vins sont élevés en foudre de chêne pendant 12 à 18 mois.

Production : 36000 bouteilles

Restaurant l'Alba : Civet de marcassin, herbes du maquis Pommes grenailles

Domaine Leccia- Lisandru Leccia Poggio d'Oletta



Le **Domaine Leccia** est une propriété familiale de **13 ha** (10ha de rouge et 36 de blanc) qui a été conduite seule **depuis 2005 par Annette Leccia**, qui a convertit le domaine à **l'Agriculture Biologique** en 2011.

Elle a été rejointe par son neveu Lisandru en 2015. **En 2016, Lisandru** a vinifié pour la première fois au domaine de sa tante Annette Leccia, puis a repris peu à peu les rênes de la propriété. Sa gestion du vignoble est exemplaire : culture **biodynamique depuis 2018**, coteaux abrupts travaillés avec soin, absence d'irrigation, pas d'enherbement en raison des risques d'incendies, c'est une viticulture de pointe, résiliante face aux enjeux climatiques. Lisandru a débuté des essais d'élevage boisé en foudres Stockinger en **2021** dans le but de toujours parfaire et affiner la qualité de ses vins.

La gamme des vins est régulière et cohérente, attestant de la précision des vinifications et de la sobriété des élevages.

Domaine Leccia 2020 rouge

AOC Patrimonio



Encepagement : niellucciu

Situation : hauteurs de Poggio d'Oletta

Terroir : argilo calcaire

Vignes : 6 hectares de 25 ans, plantées à 4000 pieds l'hectare

Rendement : 40hl/hectare

Méthode de vinification : vendanges manuelles, eggrappage total, fermentation alcoolique de 10 jours avec levures indigènes, 15 jours de cuvaison en cuves inox avec remontage quotidien

Elevage : 18 mois en cuves inox

Production : 30000 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍷 : Médaillon de volaille basse température insert de figatelli jus court Patate douce

Domaine Comte Abbattucci-Jean-Charles et Faustine Abbattucci Casalabriva



Considéré comme l'un des plus anciens vignobles de Corse, le **Domaine Comte Abbattucci** s'étend aujourd'hui sur **21 hectares** de coteaux d'arènes granitiques, au cœur de la **vallée du Taravo** en Corse du Sud, à une altitude d'environ 150 mètres.

Cultivant le désir d'offrir la quintessence de chaque cépage dont il possède une **collection ampélographique**, initié par Antoine Abbattucci, père de Jean-Charles, ce domaine viticole corse est en constante évolution, s'appuyant sur un fort engagement en recherche et innovation.

Vignerons en biodynamie, **défenseurs passionnés des vieux cépages corses**, **Jean-Charles Abbattucci et sa fille Faustine**, propriétaires du domaine viticole Comte Abbattucci, font des vins élégants, fins, équilibrés et dotés d'une grande minéralité. Animés par une passion inaltérable, père et fille poursuivent un seul et même objectif : produire des vins en symbiose avec la nature, révélant tous les arômes du terroir.

Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne, mais bel et bien un environnement de vie et une source d'énergie pour la plante.

L'utilisation de **préparations à base de plantes et de minéraux**, tout comme la prise en **considération des rythmes lunaires**, permet de soutenir un bon processus végétatif, limitant ainsi le développement de parasites et autres maladies. Cette **agriculture byodynamique** est clairement revendiquée, Jean Charles expérimentant même ses préparations avec de l'eau de mer toute proche, voire remplace le cuivre par les bienfaits de l'eau saline.

Cheval de trait et brebis(soignées par homéopathie) cohabitent ainsi sur la propriété.

Comte Abbatucci ministre imperial 2020 rouge Vin de France



Encepagement : Morescola, Morescono, Aleatico, Carcajolo Nero, Montanaccia, Sciaccarello et Nielluccio

Situation : vallée du Taravo en Corse du Sud, à une altitude d'environ 150 mètres.

Terroir : Arènes granitiques

Vignes : 2.5 ha complantés, certaines bientôt centenaires

Rendement : 18hl/ha

Méthode de vinification : Réception par gravité de la vendange égrappée et non foulée. Macération pelliculaire en tronconiques thermo régulées et cuvaison durant environ 1 mois avec des pigeages et des remontages quotidiens. Fermentations spontanées sous-bois. Décuvage et pressurage du marc, séparation des jus à l'entonnage.

Elevage : élevage en demi-muid durant 12 mois. Soutirage et assemblage en cuve inox, élevage de 6 mois avant filtration clarifiante puis mise en bouteille.

Production : 6000 bouteilles

Restaurant l'Alba 🍷 : Fromage de chèvre confiture de cerise noire

Domaine Leccia- Lisandru Leccia Poggio d'Oletta



Le **Domaine Leccia** est une propriété familiale de **13 ha** (10ha de rouge et 36 de blanc) qui a été conduite seule **depuis 2005 par Annette Leccia**, qui a convertit le domaine à **l'Agriculture Biologique** en 2011. Elle a été rejointe par son neveu Lisandru en 2015. **En 2016, Lisandru** a vinifié pour la première fois au domaine de sa tante Annette Leccia, puis a repris peu à peu les rênes de la propriété. Sa gestion du vignoble est exemplaire : culture **biodynamique depuis 2018**, coteaux abrupts travaillés avec soin, absence d'irrigation, pas d'enherbement en raison des risques d'incendies, c'est une viticulture de pointe, résiliante face aux enjeux climatiques. Lisandru a débuté des essais d'élevage boisé en foudres Stockinger en **2021** dans le but de toujours parfaire et affiner la qualité de ses vins.

La gamme des vins est régulière et cohérente, attestant de la précision des vinifications et de la sobriété des élevages.

Domaine Leccia muscat blanc 2023

Aop Corse Muscat du Cap Corse



Encepagement : Muscat petits grains

Situation : morta piana, tout près de Poggio d'Oletta

Terroir : sol argilo-calcaire avec affleurements schisteux

Vignes : 2.75hectares de + de 30 ans

Rendement : 30hl/ha

Méthode de vinification : vendanges manuelles avec tri rigoureux des grappes, macération pelliculaire de 16 à 32 heures selon les millésimes, assemblage des jus de goutte et de presse, debourbage à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée à basse température, mutage par ajout d'alcool neutre en cours de fermentation

Elevage : 6 mois en cuve inox

Production : 11000 bouteilles

Restaurant l'Alba ☉ : Le fiadone aux agrumes