



Revue de Presse 2017/2018

LE CAHIER DE LA MULE

Février-Mars 2017

FRANCE 3 CORSE VIASTELLA

Juillet 2017

VERY WINE TRIP

Septembre 2017

FRANCE BLEU RCFM

Avril 2018

CORSE MATIN

Avril 2018

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Mai 2018



Le tout petit vignoble
by Laetitia Albertini

ENTRE MER ET MAQUIS, NOUS FOULONS LA TERRE DE L'APPELLATION PATRIMONIO, VIGNOBLE D'ENVIRON 500 HECTARES AU SUD DU CAP CORSE. LES 3/4 DES VIGNERONS LE TRAVAILLENT SANS PESTICIDES NI ENGRAIS. LE STAGE EN TRACTION ANIMALE SE DÉROULE EN PARTIE CHEZ LAETITIA ALBERTINI, JEUNE VITICULTRICE POUR LA SECONDE ANNÉE QUI TRAVAILLE À LA MAIN ET SANS TRACTEUR. ELLE REJOINT AINSI LA DYNAMIQUE DE LA PLUPART DE SES VOISINS VIGNERONS : TRAVAILLER EN BIO.



Bernard et Frédéric au buttoir tiennent à finir le travail sur la parcelle. Pas de terrain plat, les rangs de vignes suivent les courbes de niveau pour mieux tenir la terre et éviter le ruissellement pluvial. « Une terre vraiment bien. Ça faisait longtemps qu'elle n'avait pas été roulée, elle n'est pas dure et le sol argilo-calcaire est resté vivant ». Le buttage en hiver permet de ramener la

terre sur le cep pour le protéger du froid et limiter l'enherbement. Au printemps, ce sera l'action inverse, la terre sera remise à plat, et l'herbe sera conservée juste en milieu de rang. Pour sa 1^{re} action dans les vignes lors de ce stage, le mulet Fagianu a énormément progressé montrant un potentiel certain et un caractère volontaire et à l'écoute.

BLE PATRIMONIO



Près d'Équiloisirs à Corté, nous voici sur une vigne toute neuve. Nous assistons à la 1^{re} mise au travail du mulet de Frédéric, avec 2 personnes à sa tête et Bernard à l'outil tenant une longue corde qui relie le palonnier et l'outil. En cas de pépin, il suffit de la lâcher pour désolidariser l'outil de l'animal. Le mulet a un collier qui s'ouvre, à l'inverse de

Fagianu qui porte un collier américain. La petite charrue est la Brabanette, une toute nouvelle création de BM. Hippomobile. Elle sert au labour mais comme ici il est peu profond, la terre est juste prise le long du rang et vient se butter contre le cep sans partir à plat plus loin. Cela donne un buttage plus délicat. Des essais avec des ânes ont montré que ça marchait vraiment bien.

FRANCE 3 CORSE VIASTELLA

Juillet 2017

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/corse/haute-corse/cap-corse-foire-aux-vins-luri-expose-petits-grands-vignerons-1294765.html>

Après un an d'activité, Laetita Albertini vend ses premières bouteilles. Pour elle, la Fiera di u vinu est un moyen de se faire connaître et d'avoir des retours sur sa production : « *C'est vraiment un lieu d'expérimentation, en plus d'être un lieu de rencontre* », analyse-t-elle.



Cap corse : la Foire aux vins de Luri expose petits et grands vignerons

Intervenants : Laetitia Albertini, viticultrice / Jean Ciosi, président de la Fiera di u vinu Reportage : Tarik Khaldi / Alex Gouty

VERY WINE TRIP

Septembre 2017

<https://www.verywinetrip.fr/laetitia-albertini-vigneronne-corse/>

À PROPOS ▾

DESTINATIONS ▾

PORTRAITS

VERY FOODIE ▾

HUMEURS

ON DÉG



Echappée belle en Corse, Portraits

Rencontre avec Laetitia Albertini, néo-vigneronne à Oletta

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/vignoble-corse-l-aoc-patrimonio-fete-ses-50-ans-1524506745>

Sports

Émissions

Musique

Loisirs

Bleu RCFM ▼

Vignoble Corse : l'AOC Patrimonio fête ses 50 ans

Lundi 23 avril 2018 à 21:37

Par Hélène Battini et Christophe Giudicelli, France Bleu RCFM

L'AOC Patrimonio est la plus ancienne des appellations d'origine contrôlée viticole de s'étend sur près de 400 hectares dans la région du Nebbiu et compte 43 vigneron.





SALON de la MAISON
 OUVERTURE VENDREDI 10H
BASTIA 27 et 29 AVRIL
 PLACE ST NICOLAS ENTRÉE GRATUITE 10h-18h

AOC Patrimoniù, 50 ans d'enracinement dans l'excellence

Depuis sa création en 1968, la plus ancienne des appellations corse change de génération sans perdre son âme. Forte de son assise, elle vise le 100 % bio, s'ouvre à l'écotourisme et mise sur l'export pour grandir encore

Patrimoniù. Dans le monde de vin, le nom donne à lui seul comme un label. Un gage d'authenticité, de qualité. C'est dire qu'il le vin n'a pas le goût de grand vin de la région. La dédicace de la première AOC de l'île, en 1968, a marqué le village et consacré un modèle de développement agricole qui a forgé la renommée de la Corse d'Or. Cinquante ans après, l'histoire garde tous ses atouts. L'écologie, cette année le patrimoine et surtout la culture.

En dépit de cinquante ans, un esprit d'innovation du prestigieux label "Grand site de France", et tout cela après le classement du vignoble. L'appellation a vu deux générations s'enlever le vin. La dédicace d'un label à la Maison des vins, au cœur du village, a toujours été une belle fois de la capacité de vin à se boucler au fil des ans et à offrir de grandes qualités.

"Ce n'est pas pour que l'on a le label Patrimoniù que tout se fait", tempère toutefois



Dégustation bio à la Maison des vins, pour un travail efficace et ambitieux.

Maria-Françoise Devichi, vice-présidente de l'AOC. À 35 ans, cette jeune vigneronne qui explore un domaine familial de 40 hectares dans la plaine de l'Alghero, témoigne du changement de génération qui opère au sein de l'appellation.

Coup de jeune sur le vignoble



Maria-Françoise Devichi a présidé son premier millésime revendiqué "AOC Patrimoniù" et 100 % bio.

Depuis le début des années 2010, de nouvelles générations s'entraînent dans le vignoble avec des jeunes producteurs locaux, souvent d'origine italienne, comme Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans.

"A ce jour, le pourcentage varie entre 40 et 45 % de la production totale de l'appellation avec une part croissante chaque année", estime Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans. Le pourcentage varie de 40 à 45 % de la production totale de l'appellation avec une part croissante chaque année, estime Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans.

L'attrait touristique du "Grand site"

En parallèle, certains domaines situés sur l'ensemble des vignobles ont été classés "Grand site de France". De ce point de vue, l'attrait du Grand site, qui devient presque de droit de la jeunesse et de nouvelles générations pour "protéger l'histoire qui a été vivante par nos parents" en espérant de nouvelles générations. Face à l'attrait du marché local et d'une consommation croissante, nombre de vignobles se sont tournés également vers l'exportation, à la recherche des autres labels.

"A ce jour, le pourcentage varie entre 40 et 45 % de la production totale de l'appellation avec une part croissante chaque année", estime Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans. Le pourcentage varie de 40 à 45 % de la production totale de l'appellation avec une part croissante chaque année, estime Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans.

Depuis le début des années 2010, de nouvelles générations s'entraînent dans le vignoble avec des jeunes producteurs locaux, souvent d'origine italienne, comme Maria-Françoise Devichi, qui consacre une partie de sa production à la vente directe au fil des ans.

Le risque de voir arriver de grands investisseurs...
 Après onze années de production, l'AOC Patrimoniù est 100 % bio. Comme la plupart de ses confrères, elle a lancé le décollage économique de ses vignobles depuis 2010. Une conviction, dit-elle. Malgré des efforts constants, elle ne peut pas vendre une vitigne dérivée exportée au quotidien, le vin "apparaît comme un gage de fraîcheur et de jeunesse" pour les consommateurs qui recherchent de plus en plus d'authenticité et de produits locaux, rappelle Loretta Albertini.

À terme, les figures de l'exportation indiquent le développement économique de l'appellation pour répondre aux besoins des consommateurs. L'exportation est en phase avec l'exportation. Un véritable enjeu, pour le Grand site approuvé avec le label des producteurs, avec les contraintes que cela suppose parfois, sur le terrain des ventes locales.

Après onze années de production, l'AOC Patrimoniù est 100 % bio. Comme la plupart de ses confrères, elle a lancé le décollage économique de ses vignobles depuis 2010. Une conviction, dit-elle. Malgré des efforts constants, elle ne peut pas vendre une vitigne dérivée exportée au quotidien, le vin "apparaît comme un gage de fraîcheur et de jeunesse" pour les consommateurs qui recherchent de plus en plus d'authenticité et de produits locaux, rappelle Loretta Albertini.

LE CHIFFRE

40 vignobles, dont 21 certifiés en agriculture biologique, font partie de l'AOC Patrimoniù.

2,3 millions de bouteilles produites en 2011.

480 hectares de vignes.

Le Muscat du Cap Corse veut revenir au premier plan

En temps des 50 ans de l'AOC Patrimoniù, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une certaine fièvre.

Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, appellation reconnue à l'échelle de l'appellation, contribue de manière significative à la production de vin de la région. Le statut est devenu à la fois incontournable de l'appellation.

En temps des 50 ans de l'AOC Patrimoniù, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une certaine fièvre. Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, appellation reconnue à l'échelle de l'appellation, contribue de manière significative à la production de vin de la région. Le statut est devenu à la fois incontournable de l'appellation.

En temps des 50 ans de l'AOC Patrimoniù, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une certaine fièvre. Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, appellation reconnue à l'échelle de l'appellation, contribue de manière significative à la production de vin de la région. Le statut est devenu à la fois incontournable de l'appellation.

En temps des 50 ans de l'AOC Patrimoniù, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une certaine fièvre. Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, appellation reconnue à l'échelle de l'appellation, contribue de manière significative à la production de vin de la région. Le statut est devenu à la fois incontournable de l'appellation.

En temps des 50 ans de l'AOC Patrimoniù, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une certaine fièvre. Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, appellation reconnue à l'échelle de l'appellation, contribue de manière significative à la production de vin de la région. Le statut est devenu à la fois incontournable de l'appellation.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com



CONCOURS
Il y a trop de
vins médaillés !

L'APPEL DE
JEAN GUYON
« Élargissons
le classement
de 1855 »

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

**LES 1 800 VINS À
ACHETER CETTE ANNÉE**

LANGUEDOC, LOIRE, BOURGOGNE, ALSACE...
NOS COUPS DE CŒUR DANS LE VIGNOBLE

M 08279 - 622S - F: 7,95 € -

236 PAGES



Les domaines à ne pas manquer en Corse

AJACCIO

(12 vins dégustés)

Les rouges issus de sciaccarellu peuvent donner des vins d'une grande finesse, mais le secteur a été très touché cette année par le sirocco, qui a flétri les raisins et occasionné d'importantes pertes. J.-E. S.

Les vins rouges

17-17,5

DOMAINE DE VACCELLI

Granit. Expressif, charnu, le fruit se déroule avec grâce, soutenu par une acidité revigorante. Tanins vifs et juteux, grande fraîcheur florale élégance naturelle. 42 €

15,5-16

CLOS ORNASCA

Clos. Bouche ample, veloutée, fruit gourmand et frais, belle sève acidulée et finale un rien herbacée : un rouge persistant et très soigné. 10,20 €

Le vin blanc

16,5-17

DOMAINE DE VACCELLI

Granit. Vermentino très ample, associant volume et relief, le boisé encore un peu marqué va se fondre. 42 €

CALVI

(21 vins dégustés)

Trop de vins ont souffert de la sécheresse : les blancs sont amers, sans fraîcheur, les rouges trop mûrs, aux tanins secs. J.-E. S.

Les vins rouges

16-16,5

DOMAINE D'ALZIPRATU

Fiumeseccu. Très abouti, précoce avec ses saveurs de fraises écrasées, ce vin pulpeux décline un fruit très mûr et gourmand, une jolie fraîcheur et une vraie énergie. 11 €

15,5-16

CLOS LANDRY

Clos. Sincère, ce rouge d'assemblage se montre mûr, assez ample, avec

LAETITIA ALBERTINI

LA DÉCOUVERTE

Psychiatre et vigneronne !



17-17,5
LAETITIA ALBERTINI
VDF Biancu. Quelle fraîcheur dans ce vin profond, relevé de grands amers ! Brillant et irrésistible. 21 €

Laetitia Albertini a fait le choix courageux de la biodynamie sur son domaine.

J.-E. S.

Cette jeune femme résolue découvre le vin lors de ses études de médecine à Bordeaux et passe en alternance un bac professionnel. Exerçant comme psychiatre et installée à Oletta, dans le secteur de Patrimonio, Laetitia Albertini reprend en 2015 trois hectares de vignes complantées et abandonnées de vermentino, niellucciu et ugni blanc, pour certaines presque centenaires. Si elle mène de front ses deux activités, elle prend le temps de s'engager dans une certification bio, puis entame une démarche en biodynamie pour revitaliser les sols. Vinifiés en cuves inox, mais aussi en amphores, naissent ici un rouge et deux blancs dont le naturel d'expression et la franchise de saveurs nous ont charmés. J.-E. S.

une trame acide qui apporte de la nervosité et une finale sapide. 13 €

15,5-16

DOMAINE MAESTRACCI

Clos Reginu. Dominé par la cerise noire, ce vin très mûr s'articule autour de tanins charnus et d'un profil robuste, un peu opulent. 8 €

Le vin blanc

16-16,5

DOMAINE D'ALZIPRATU

Pumonte. Généreux, ce vermentino

regorge de fruits jaunes, de pêche, de saveurs d'amande et de noyau. On aime son allonge, son envergure et son volume. 22,20 €

FIGARI

(6 vins dégustés)

Trop peu de vins dégustés dans cette appellation, dont les meilleurs représentants se retrouvent désormais en IGP ou VSIG. Quelques domaines d'élite montrent la voie, en rouge comme en blanc. J.-E. S.

Les vins rouges

16,5-17

CLOS CANARELLI

Alta Rocca. Saveurs friandes et acidulées, groseille, matière très tendre. Précocité et tonique, joyeux, il prendra du volume à l'élevage. 42 €

16-16,5

DOMAINE PETRA BIANCA

Vinti Legna. Grenade et noix de muscade, belle complexité aromatique. Bouche franche, épurée, douce, l'assise large mais grande finesse de texture et fraîcheur préservée. Final enlevée, très pure. 13,50 €

Le vin blanc

16-16,5

CLOS CANARELLI

Clos. Blanc mûr, croquant, nuancé. Belle finesse aromatique et délicatesse de texture. Profil soigné, subtil et nuancé. 20 €

PATRIMONIO

(48 vins dégustés)

Les zones granitiques ont souffert de la chaleur : les vignes sur sols argilo-calcaires ou schisteux s'en sortent mieux. On trouve des rouges remarquables, précoces, parfumés et pleins de fruit. J.-E. S.

Les vins rouges

17-17,5

DOMAINE ANTOINE ARENA

Morta Maïo. Vin tendu, tout en fraîcheur, au jus salivant, pénétrant, au magnifique éclat. 22 €

17-17,5

DOMAINE ANTOINE-MARIE ARENA

Memoria. Densité de chair dans ce jus éclatant, profond, au fruit magnifique. Les vieux niellucciu de 90 ans expriment toute leur sève. 25 €

17-17,5

DOMAINE GIACOMETTI

Cru des Agriates. Belle fraîcheur et