



Revue de Presse 2019

LE ROUGE ET LE BLANC

Octobre 2019

VIGNERONNES

Août 2019

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Août 2019

LUXE - CORSE MATIN

Eté 2019



Le tout petit vignoble
by Laetitia Albertini



Le Tout Petit Vignoble

Par quel cheminement une jeune danseuse freinée en plein élan à onze ans peut-elle se retrouver vigneronne, un peu plus de deux décennies plus tard ? Il faudrait demander à un psychologue. Cela tombe bien, Laetitia Albertini, après des études de médecine à Bordeaux, est justement pédopsychiatre. « *Lorsque j'avais deux ans, mon grand-père béarnais me faisait goûter du pain trempé dans du vin* », précise-t-elle. Voilà déjà une première explication. En outre ses grands-parents et ses aïeux étaient plutôt hédonistes, avec une prédilection pour le vin et la gastronomie. Ajoutez-y une cousine vigneronne dans le désert des Agriates et vous obtiendrez quelques éclaircissements supplémentaires. « *Être vigneronne était un très vieux projet* », affirme-t-elle.

Acheté en 2015, son tout petit vignoble, 1,7 ha en production, doublera sa superficie à la fin de cette année. Il est attenant à une toute petite cave, laquelle contient un tout petit pressoir, de toutes petites cuves en inox et deux jarres de 30 et 180 l. « *Je voulais de très vieilles vignes qui avaient résisté à tout. Je n'avais pas envie, d'autant que j'aurais eu peur, de m'occuper de bêtes-vignes* », explique-t-elle. Sa vigne, plantée en 1927, était envahie par le maquis : elle l'a défrichée. 2016 correspond au premier millésime de cette autodidacte de la vigne qui dit « *avoir tout compris en goûtant* », bien qu'elle ait effectué un stage en cave au domaine Gentile.



Laetitia Albertini

La taille et les travaux à la vigne sont conduits « *à l'instinct* ». Elle s'inspire de principes biodynamiques et traite avec de la prêle, de la valériane et de l'ortie. Elle utilise également la traction animale pour les labours. Les raisins sont cueillis par un groupe amical et familial, sauf un premier passage qu'elle fait seule... la nuit. « *Je ne presse pas, je foule, je fais des vins de goutte et non des vins de presse* », souligne Laetitia. Le soufre est saupoudré à dose homéopathique. Sa fille, Lezia, vient d'intégrer le domaine. Une plus grande cave devrait voir le jour prochainement. « *La vigne est mon refuge* », avoue cette jeune femme, charmante et sensible. Ses vins, qui certes ont divisé le jury, se sont révélés naturels et attachants. Laetitia Albertini est donc une vigneronne à suivre ; elle devrait poursuivre dans cette voie, sous l'œil perçant mais bienveillant des falci stantarolu (faucons-crécereilles).

DÉGUSTATION

Cinquante-six échantillons ont été dégustés à l'aveugle en janvier 2019 au cours de quatre séances. Trente et une cuvées ont obtenu une note égale ou supérieure à 13/20. Hormis deux problèmes de bouchon, tous les autres vins ont une moyenne égale ou supérieure à 11,5, ce qui témoigne de la qualité d'ensemble de l'appellation.

BLANCS 2017

Domaine Stéphanie Olmeta

Vin de France

14/20

Légère oxydation. Arômes fruités (mirabelle, abricot, citron confit) avec des notes florales et une pointe butyreuse. Bouche glissante et satinée, très mûre et très large. De la rondeur, de l'ampleur et une longueur saline. Très belle personnalité. Intéressant vin de gastronomie, puissant et franc.

Le Tout Petit Vignoble

Vin de France

13,5/20

Robe turbide. Aération et carafage indispensables. Nez très naturel, « *italianisant* » avec une forte réduction. Notes de myrte, d'abricot, de poire et d'amande verte. Bouche facile, avec un toucher délicat et une forme de tension saline, qui manque cependant de précision. Finale citronnée. Un vin original, à mille lieues des autres patrimoines, et d'une très belle buvabilité.

Domaine Antoine Arena

Carco

14,5/20

Premier nez sur la réserve. S'ensuivent des arômes fruités (fruits de la passion, abricot et agrumes) et mellifères. Bouche ronde et fraîche, gourmande et harmonieuse. Tension, sapidité et salinité sont au programme de ce vin généreux, distingué et énergique, à la finale anisée.

Domaine Jean-Baptiste Arena

Grotte di Sale

14/20

Aération nécessaire. Notes fruitées (mirabelle, pommes au four et amande), grillées et fumées. La bouche s'ouvre largement sur des nuances confites et se tend à l'air. Belle matière soutenue par des amers élégants. Finale réglissée. Un vin riche et frais à la fois, d'une belle complexité olfactive.

Domaine Giudicelli

15,5/20

Joli nez franc et délicat. Des touches fruitées (poire confite, citron) et des notes de garrigue. Très bel équilibre en bouche. Matière puissante, serrée et salée, enveloppée dans une acidité d'une grande droiture. Une forme de pureté. Allonge fraîche et élégante, sur la lavande et le cédrat. Un vin racé et précis d'une austérité charmeuse et qui n'a pas fini de parler...

Clos Teddi

Grande Cuvée

13,5/20

Olfaction sur l'abricot séché, la verveine et le thym. Bouche mûre et équilibrée, en phase de fermeture, avec une amertume bien intégrée. Du caractère, malgré un boisé présent. Un vin encore strict, mais prometteur.

Clos Marfisi

Grotte di Sale

14/20

Nez frais et délicat (verveine et

citron) avec une pointe a et camphrée. Bouche puissante et équilibrée, c d'un beau jus encore dar retenu. De la finesse. Fi poudreuse, crayeuse, ave jolle amertume de zestes et une touche de salinité Un vin sincère et droit av du caractère.

Domaine Leccia

14/20

Nez sur la réserve. La lég réduction nécessite une aération. Des arômes fru (poire Williams, abricot et citron) et une pointe de fenouil. Belle matière équilibrée et tendue. Une silhouette tout en élégan et en retenue. Se réveille finale sur des notes d'éc d'orange et de melon. Un vin délicat et sain.

Domaine Giacometti

Les Agriates

15/20

Notes de fleur d'orange, d'abricot et de fleurs capiteuses. Consistance suave, saline et fraîche a une pointe tannique. Bel matière avec du volume caractère. « *Une sensati pierre et de sel* », remani un dégustateur. Finale fr tendue et épicoë. Un vin rafraîchissant et rapide, d'une belle personnalité

Clos Signadore

A Mandria

13,5/20

Olfaction discrète, mais Notes lactées et fruitées confits). Bouche riche et puissante. Un joli gras q s'allie à la fraîcheur. Un opulent et naturel, qui a la table.

BLANCS 2016

Domaine Mariotti-Bindi

VP (Vieillessement prolo

14,5/20

Nez original de plantes médicinales (gentiane, i de rhubarbe et de fruits (citron, ananas) avec un



VIGNERONNES

de Sandrine Goeyvaerts
Editions Nouriturfu

Août 2019

LÆTITIA ALBERTINI

LE TOUT PETIT MONDE DE LÆTITIA

RÉGION : CORSE

DOMAINE : LE TOUT PETIT VIGNOBLE



INSTALLÉE EN
2015

SON ÂGE
44 ans

AGRICULTURE
Biologique

UNE VIGNERONNE MODÈLE
« Muriel Giudicelli qui, au-delà
de faire des vins fabuleux,
a elle aussi un parcours
atypique et des valeurs
que j'admire et partage »

SIGNE PARTICULIER
Ne se voit pas vieillir
(note perso: un excellent
signe de santé mentale)

PLAT PRÉFÉRÉ ?
Du pain et du fromage sans
hésitation, sinon la poularde
en vessie du Bristol

Reprendre trois hectares de vignes quasi abandonnées sur la commune d'Oletta pour créer son tout petit vignoble avait presque tout de la folie ou de la gageure. Mais Lætitia n'en a eu cure. Il faut dire que la famille cultive un sens du goût, de l'esthétique et de la culture tout à fait particulier. « Pourquoi être venue au vin ? Parce que c'est hyper bon ? En fait j'ai eu la chance de naître dans une famille qui non seulement m'a initiée très tôt, mais surtout l'a fait d'une façon étrange: entre l'émotionnel et le culturel, la paillardise et le snobisme, l'ultra profane et le sacré. Un peu comme aller à l'opéra "parce qu'il faut" et ensuite pleurer à gros sanglots devant *Mme Butterfly*. » Faire ses études à Bordeaux a beaucoup aidé aussi à la naissance de cette vocation de vigneronne. Après, le reste s'est fait par passion pure, et peut-être une dose d'inconscience. Lætitia aime à citer Nietzsche: « *Et ceux qui dansaient furent considérés comme fous par ceux qui ne pouvaient entendre la musique.* » Évidemment et définitivement. A propos de son, justement, qu'est-ce qu'elle écoute dans les vignes ? « Antony & the Johnsons, surtout l'album avec Candy Darling en couverture, tous les *Coco Rosie*, *Massive Attack*. Au chai, je suis plus Air (*Moon Safari* ou *Talkie Walkie*), *Trentemøller*... » Ses cuvées, *Biancu*, *Rosso Neru* ou encore la *Cuvée des Enfants* sont toutes vinifiées avec soin, très peu de soufre, aucun intrant. Lætitia pourra bientôt revendiquer le label Demeter (biodynamie), ce dont elle est très fière. De ce qu'elle a pu sauvegarder, la vigne est complantée « à l'antica », comme cela s'est souvent vu en Corse. Si les trois principaux cépages qu'elle possède sont le vermentinu, le niellucciu et l'ugni biancu, on trouve aussi, de-ci de-là, un peu de grenache, d'alicante et de muscat de table ainsi que quelques pieds étranges que même l'INRA n'a pas encore formellement identifiés... Lætitia, jeune femme moderne et bien dans ses baskets, voit l'évolution des vigneronnes comme celle de la place des femmes dans la société où, même encore aujourd'hui, tout n'est pas gagné d'ailleurs. « Ça me fait aussi penser à la place des femmes artistes. Là aussi à quelques



VIGNERONNES

de Sandrine Goeyvaerts
Editions Nouriturfu

Août 2019



exceptions près, ça a pris beaucoup de temps à se faire. A mon avis il faut que tu fasses un autre livre sur le sujet. » (Notez donc, cher-e-s éditeur-trice-s...)

Pour en revenir à Lætitia, encore jeune installée, il y a un paquet de challenges à relever même si tout ça est très excitant. « Construire ma cave sur l'exploitation va être le gros, gros défi de l'année qui vient : c'est effrayant et en même temps très stimulant. Pour info, au moment où nous parlons, je n'ai pas encore d'eau courante ou d'électricité sur l'exploitation... » Dieu merci, elle a internet ! A prestu, Lætitia. ◊


.....
ADRESSE – DOMAINE LE TOUT PETIT VIGNOBLE
A SULAGHJA, LIEU-DIT VICCIOLAJA - 20232 OLETTA
TEL – 06 28 02 21 43



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Août 2019

Les Dégustations Corse, Patrimonio

TI 
31 ans,
er millé-
maine
le son père
eur Sarah.
sert des
vironne-
uvage,
mais
hui
, avec une
saveurs et
du bois.

LE TOUT PETIT VIGNOBLE LAETITIA ALBERTINI

Pédopsychiatre et autodi-
dacte, Laetitia Albertini
a repris en 2016 cette parcelle
complantée de 2,7 hectares,
qu'elle fait immédiatement
certifier bio. Les 2017
nous ont enthousiasmés.
Rares, ces bouteilles méritent
amplement les efforts néces-
saires pour les dénicher.

17,5/20

● *Vin de France Biancu 2017*

Grande fraîcheur et transpa-
rence de saveurs dans
ce brillant vermentinu, relevé
de grands amers nobles. 21 €

DOMAINE ORENGA DE GAFFORY

Fondé en 1967 par Pierre
Orenga de Gaffory, ce vaste

Clos Marfisi Ils incarnent à Patrimonio



Mathieu e

Ce domaine
aujourd'hui

7
de ce pur
fram-
ir une
s acidu-
it réjouis-
e. 13 €

se pour Julia. C



LUXE - CORSE MATIN

Été 2019

Saveurs Nustrale



DIALOGUE OU MONOLOGUE, MES ACCORDS ME RESSEMBLENT...

Les mariages de raison existent même en gastronomie ! En voilà un que j'affectionne particulièrement : par son côté sévère **le Rappu du Domaine Gentile, Nicrosi ou Orega** matchera à merveille avec un dessert au chocolat chaud ou froid.

Il m'arrive souvent de préférer l'extravagance, comme ce **Muscat sec 2010 du Domaine Giudicelli** et sa finale saline, associé à une soupe de poisson de roche de chez nous, déroutant et efficace !

Surprendre mes convives me fait jubiler, la cuvée **Sempre Cuntentu 100% Sciaccarellu du Domaine Giacometti** que je propose avec une salade de fruits rouges jouera parfaitement les trouble-fête !

Je ne me lasse pas de la perfection du mariage entre le **Muscat noir ou muscatellu** (cépage endémique sartenais) du **Domaine Fiumicicoli** et des gariguettes de pleine terre fraîchement cueillies.

Las des habitudes obsolètes, je tords volontiers le cou aux idées reçues, un fromage de chèvre d'ici fonctionne parfaitement avec un vin blanc et particulièrement un **Vermentinu** bien vif comme celui des **Domaines Stéphanie Olmeta ou Santamaria** !

Les accords « barrés » me régalaient, comme ce vin orange (un vin blanc vinifié comme un rouge) ou bien ce blanc du **Tout Petit Vignoble de Laetizia Albertini** à Oletta qui donnera une bonne réplique aux asperges vinaigrette habituellement

compliquées à accorder.

Je me souviens très bien de ce **Pinot d'Aunis du Domaine Bellivière, cuvée Rouge Gorge** qui a su relever un tajine de légumes et oignons confits aux épices orientales et nustrale. Grand !

Ah j'oubliais cette énorme claque prise avec ce **Granit 174** un peu évolué du **Domaine Vaccelli** entraînant cette ganache de chocolat habillée de truffes melanosporum de chez Mani.

Enfin mon préféré, **Chez Pigalle** sur le vieux port de Bastia face à St. Jean, je sirote la bien nommée cuvée « l'ermite » du domaine **San Armettu** et un cigare maduro bien épicé sur la chanson de Prévert par Gainsbourg.

Christophe Chiorboli



Revue de Presse 2017/2018

**LA REVUE
DU VIN DE
FRANCE**

Mai 2018

**CORSE
MATIN**

Avril 2018

**FRANCE
BLEU RCFM**

Avril 2018

**VERY WINE
TRIP**

Septembre 2017

**FRANCE 3
CORSE
VIASTELLA**

Juillet 2017

**LE CAHIER
DE LA MULE**

Février-Mars 2017



Le tout petit vignoble
by Laetitia Albertini



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Mai 2018

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 •

CORSE

Les domaines à ne pas manquer en Cor

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 d'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, associé 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

LAETTITA ALBERTINI

LA DÉCOUVERTE

Psychiatre et vigneronne !



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 Patrimoine, 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 Regina. Dominé par la cerise noire, ce vin très mûr s'articule autour de tanins charnus et d'un profil robuste, un peu opulent. 6 €

Le vin blanc

16-16,5

regorge de fruits jaunes, de pêche, de saveurs d'amande et de noyau. On aime son allonge, son emvergure 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 VSG. Certains domaines

Les vins ro

16,5-17

CLOS CANARELLI

Alta Rocca. Saveurs fr dulées, groseille, matière Précoc et tonique, joy dra du volume à l'élev

16-16,5

DOMAINE PETRU

Vinti Legna. Grenade et cade, belle complexité Bouche franche, épur l'assise large mais gran texture et fraîcheur prés enlevée, très pure. 13,5

Le vin blan

16-16,5

CLOS CANARELLI

Clos. Blanc mûr, croqua Belle finesse aromatiq tesse de texture. Profil s et nuancé. 20 €

PATRIMON

(48 vins dégustés)

Les zones granitiques souffrent de la chaleur vignes sur sols argilo-calcaires ou schisteux s'en sortent mieux. On trouve des rouges remarquables, précoces parfumés et pleins de fr

Les vins rou

17-17,5

DOMAINE ANTOINE ARENA

Morta Maio. Vin tendu, t cheur, au jus salivant, pé magnifique éclat. 22 €

17-17,5

DOMAINE ANTOINE MARIE ARENA

Memoria. Densité de cha jus éclatant, profond, au fr fique. Les vieux niellucciu expriment toute leur sève

Corse infos



SALON de la MAISON
OUVERTURE VENDREDI 10H
BASTIA 27 29 AVRIL
PLACE ST NICOLAS ENTRÉE GRATUITE 10h/19h

AOC Patrimoniu, 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'œnotourisme et mise sur l'export pour grandir encore

Patrimoniu. Dans le monde du vin, le nom sonne à lui seul comme un label. Un gage d'excellence, du moins. C'est dire si, si le vin n'a pas attendu de prendre de la bouteille pour associer sa réputation pour associer sa réputation.

La délivrance de la première AOC de l'île, en 1968, a tracé le village et consacré un modèle de développement viticole qui a forgé le renom de la Caneva d'Oru. Cinq décennies après, l'histoire garde tous ses arômes. Forcément, cette année le millésime n'est pas du même tonneau.

Au début même du cinquantenaire, un an après l'obtention du prestigieux label "Grand site de France", 85 vignerons après le classement du vignoble, l'appellation n'a sans doute jamais été aussi en vogue. La dévotion d'hier à la Maison des vins, au cœur du village, a témoigné une nouvelle fois de la capacité du créa à se renouveler au fil des ans et à afficher de grandes ambitions.

"Ce n'est pas parce que l'on a le label Patrimoniu que tout est fait", tempère toutefois



Dégustation hier à la Maison des vins, pour un cru qui affiche ses ambitions. (PHOTOS JOHANN MAUR)

Marie-Françoise Devichi, vice-présidente de l'AOC. À 30 ans, cette jeune vigneronne qui exploite un domaine familial de 40 hectares dans la plaine de Barbagioli témoigne du changement de génération qui s'opère au sein de l'appellation.

Coup de jeune sur le vignoble

Depuis le début des années 2010, de nouvelles pousses s'enracinent dans le vignoble avec des jeunes à peine tentatives souvent. Chez les Devichi, Marfil, Arena, Leccia, Giacometti et bien d'autres, elles marquent une reprise en main des exploitations par les enfants des vignerons. "Sur les 40 domaines de l'appellation, plus d'une vingtaine de vignerons ont moins de 35 ans", résume Thomas

Santamaria. En cours de reprise du domaine éponyme, il représente, à 28 ans, la troisième génération d'une famille de vignerons qui a fait souche dans la plaine d'Oru.

Comme plusieurs de ses confrères, Thomas Santamaria est l'un des symboles de ce territoire qui joue la carte de la jeunesse et du renouveau pour "poursuivre l'œuvre qui a été engagée par ses pères" et explorer de nouvelles horizons. Face à l'écoulement du marché local et d'une consommation changeante, nombre de vignerons se sont tournés également vers l'exportation, à la conquête des belles tables aux quatre coins du monde.

"À ce jour, l'export représente entre 30 et 40 % de la production totale de l'appellation avec une part croissante chaque année, note Marie-Françoise Devichi, qui commente une partie de sa production aux États-Unis et en Asie. La typicité demeure de nos cépages et la qualité de production de l'œnotourisme y a certainement joué un rôle important dans les pays étrangers."

L'attrait touristique du "Grand site"

En parallèle, certains domaines ont mis l'œnotourisme, devenu la grande tendance pour des viticulteurs qui font le pari d'élargir leur activité. De ce point de vue, l'environnement du Grand site, qui devient pérenne de destination à terme un million de touristes dans le vignoble chaque année, pourrait leur mettre du vent dans les voiles.

Certifié bio depuis 2014, comme 22 autres vignobles de l'AOC, le domaine Santamaria récolte aujourd'hui les fruits d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, devenue la marque de fabrique de l'appellation. De nombreux exploitants envisagent de convertir toute l'AOC d'ici cinq ans, ce qui serait une première mondiale. D'ailleurs, les jeunes vignerons en cours d'installation y réfléchissent quand opportunistes.

Implantée depuis les 2013 à Olmeta, Lucilla Albertini, médecin, a dû reconstruire le pari de la viticulture et a produit hier son premier millésime revendiqué "AOC Patrimoniu" et 100 % bio.

Comme le plupart de ses confrères, elle a banni le désherbage chimique de ses trois hectares de vignes "sur conviction", dit-elle. Malgré des efforts d'entretien démultipliés pour soigner une vigne dévotement espérée aux maladies, le bio "apparaît comme un gage de respectabilité et une garantie pour les consommateurs qui recherchent de plus en plus d'authenticité et des produits sains", considère Lucilla Albertini.

À terme, les figures de poids de l'AOC comptent le réajustement radical. Le désherbage chimique des sols de l'appellation pour retourner avec des méthodes plus douces et en phase avec l'esprit du vignoble. Un véritable enjeu, pour ce Grand site aujourd'hui sous le feu des projecteurs, avec les contraintes que cela suppose parfois, sur le terrain du foncier corse.

"Le risque de voir arriver de grands investisseurs..."

Après onze années de parcours du combattant, Marius Bonifazi de Caccia, du domaine Marangò, vient à peine de constater en activité principale, faute de terres disponibles jusqu'ici. Une situation qui l'a conduit à ouvrir une maison de séchage vinificateur. "On peut produire en quantité, financer et faire vivre une exploitation".

Une situation qui lève le voile sur la raréfaction du foncier, et la croissance des prix qui va de pair. Depuis quinze ans, le coût du foncier viticole a été multiplié par dix, passant en moyenne de 8 000 à 80 000 euros l'hectare. "Nous aurons besoin d'un outil de régulation, d'autant que l'obtention du Grand site ne mettra davantage encore la courbe sur l'appellation, explique Thomas Santamaria. Nous sommes encore loin d'être parvenus à l'appellation les plus chères au niveau du foncier. Mais il y a le risque de voir arriver des grands investisseurs. À terme, il faudra trouver un juste milieu entre le foncier et l'œnotourisme et la municipalité qui doit imposer le respect du vignoble et du territoire."

40 vignobles, dont 23 certifiés en agriculture biologique, font partie de l'AOC Patrimoniu.

2,3 millions de bouteilles produites en 2017.

480 hectares de vignes.



Lucilla Albertini a présenté son premier millésime revendiqué "AOC Patrimoniu" et 100 % bio.

Le Muscat du Cap Corse veut revenir au premier plan

En marge des 50 ans de l'AOC Patrimoniu, il est un autre anniversaire qui se célèbre avec une tout autre saveur.

Depuis vingt-cinq ans, l'appellation Muscat du Cap Corse, rigoureusement rattachée à celle de Patrimoniu, continue de prendre de la bouteille, même si le breuvage a perdu quelques-unes de ses couleurs. "Le muscat est devenu la dame chouchoute de l'appellation, constate Marie-Françoise Devichi, vice-présidente de l'AOC Muscat du Cap Corse. La production a baissé depuis une dizaine d'années, elle est un peu tombée en déshérence. Certains vignerons ont même arraché des vignes."

Les causes de cette "déprise", une demande évolutive, une alcoolisation jugée forte, l'apparition de nouveaux produits autour du muscat pétillant et un prix globalement plus élevé - le muscat étant le seul vin de Corse pour lequel la TVA s'applique. "Malgré une évolution qualitative importante due au travail des exploitants, il y a une baisse d'engagement des consommateurs pour les vins secs", explique Marie-Françoise Devichi. Demeuré pour l'heure un marché de niche, avec seuls quelque 70 hectares de vignes plantés à travers l'île.

Avec le syndicat AOC Muscat du Cap Corse et le comité interprofessionnel des vins de Corse (CIVC), la quarantaine de producteurs de Patrimoniu et du Cap ambitionne désormais de remettre ce vin doux et très complexe au goût du jour. "Consommer à des fêtes reçues, le muscat présente une large palette d'accords", précise Marie-Françoise Devichi. Ce n'est pas qu'un apéritif, un vin de dessert ou

de digestif. Il se marie avec une multitude de produits et peut même être dégusté mixé en apéritif sur les belles tables, en Corse et à l'étranger."

Presque un paradoxe pour ce vin délicat et gorgé de soleil qui ne manque pas de reconnaissance: chaque année, le Muscat du Cap Corse est classé, parmi les meilleurs muscats au monde.

Après onze années de parcours du combattant, Marius Bonifazi de Caccia, du domaine Marangò, vient à peine de constater en activité principale, faute de terres disponibles jusqu'ici. Une situation qui l'a conduit à ouvrir une maison de séchage vinificateur. "On peut produire en quantité, financer et faire vivre une exploitation".

Une situation qui lève le voile sur la raréfaction du foncier, et la croissance des prix qui va de pair. Depuis quinze ans, le coût du foncier viticole a été multiplié par dix, passant en moyenne de 8 000 à 80 000 euros l'hectare. "Nous aurons besoin d'un outil de régulation, d'autant que l'obtention du Grand site ne mettra davantage encore la courbe sur l'appellation, explique Thomas Santamaria. Nous sommes encore loin d'être parvenus à l'appellation les plus chères au niveau du foncier. Mais il y a le risque de voir arriver des grands investisseurs. À terme, il faudra trouver un juste milieu entre le foncier et l'œnotourisme et la municipalité qui doit imposer le respect du vignoble et du territoire."

Après onze années de parcours du combattant, Marius Bonifazi de Caccia, du domaine Marangò, vient à peine de constater en activité principale, faute de terres disponibles jusqu'ici. Une situation qui l'a conduit à ouvrir une maison de séchage vinificateur. "On peut produire en quantité, financer et faire vivre une exploitation".

Une situation qui lève le voile sur la raréfaction du foncier, et la croissance des prix qui va de pair. Depuis quinze ans, le coût du foncier viticole a été multiplié par dix, passant en moyenne de 8 000 à 80 000 euros l'hectare. "Nous aurons besoin d'un outil de régulation, d'autant que l'obtention du Grand site ne mettra davantage encore la courbe sur l'appellation, explique Thomas Santamaria. Nous sommes encore loin d'être parvenus à l'appellation les plus chères au niveau du foncier. Mais il y a le risque de voir arriver des grands investisseurs. À terme, il faudra trouver un juste milieu entre le foncier et l'œnotourisme et la municipalité qui doit imposer le respect du vignoble et du territoire."

ALIAN MATTEI

<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.



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

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

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 soleil et limiter l'enherbement. Au printemps sera l'action inverse, la terre sera retournée à plat, et l'herbe sera conservée jusqu'au milieu de rang. Pour sa 1^{re} action dans les vignes lors de ce stage, le mulet Frédéric 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

Fagianu qui porte un collier américain est une petite charmeuse et Brabanette, une nouvelle création Hippomobile. Elle est peu profonde, est juste prise le long du rang et vient se frotter contre le cep sans aller plus loin. C'est un buttage plus doux. Des essais avec