

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Nouvelle formule

Dans les caves
du mythe
**CHÂTEAU
D'YQUEM**

CHAMPAGNE
Notre top 30
des blancs de blancs

**ROSÉS
DE CORSE**
Ils ont un truc
en plus

Tour de France

1500 vins épatants à moins de 15 euros !

Blancs, rouges,
rosés, bulles...
Savourez l'été !

DOSSIER SPÉCIAL : 87 PAGES

ENQUÊTE

Le spleen
des banquiers
vendeurs
de châteaux

GRAND ENTRETIEN

**JEAN-CHARLES
BOISSET**

Le Bourguignon
qui affole
la Californie



ENOTOURISME
Cap sur la
Méditerranée

Restos, chambres d'hôtes,
hôtels, caves, balades,
fermes auberges,
bars à vins, festivals...

L 13477 - 692 S - F: 8,70 € - RD



À l'image de la Provence, la Corse produit et boit de plus en plus de rosés. Dans cette mer de cuvées estivales, certains vigneron proposent des vins fiers de leur insularité. Nous les avons identifiés.

Une dégustation de **Christian Martray**

Du nord au sud (ici, près de Porto-Vecchio), les rosés corses nous régaleront.



Île de Beauté Sur la piste des rosés de caractère

Incontournable à l'apéritif et désormais à table, le rosé symbolise l'arrivée des beaux jours et s'est imposé comme le vin estival par excellence. Produit et vendu rapidement sur l'Île de Beauté, il est devenu le premier vin en volume avec 68 % de la production viticole insulaire. Et ce principalement grâce à la puissance de ses quatre caves coopératives qui élaborent la majorité de leur production soit en AOP Corse, soit en IGP Île de Beauté. Pour autant, le vignoble corse tente de se distinguer de la Provence grâce à sa climatologie plus fraîche, à la spécificité de ses cépages autochtones, principalement le sciaccarellu, mais aussi de ses terroirs de schiste. Enfin, soulignons que près de 50 % des rosés de Corse sont issus de l'agriculture biologique.

Alors, à la dégustation, ces rosés diffèrent-ils des cuvées qui sont produites sur le continent ? Pas toujours... Le profil organoleptique de la quasi-totalité des rosés corses reste calqué sur le modèle provençal et il en épouse le succès. Ils arborent des couleurs pastel, sont légers en structure, avec un degré d'alcool dépassant rarement les 12,5 %. Nous avons retrouvé beaucoup de rosés avec des profils amyliques (bonbon anglais) que nous avons écartés de notre palmarès

pour nous recentrer sur les vins qui expriment une identité, un profil plus singulier grâce aux cépages, au terroir et à la climatologie insulaires.

Mis en bouteilles dans les premiers mois de l'année, ces vins sont souvent élaborés pour être bus durant l'été. Résultat, peu d'amateurs se risquent à les faire vieillir une année en cave. Dommage, car quand ils sont bien travaillés, les rosés corses s'avèrent remarquables, certains étant de grands vins de gastronomie. En témoignent les 2023 présents dans notre dégustation. Vous retrouverez dans notre sélection les plus beaux rosés insulaires dans les millésimes 2024 et 2023, encore en vente aux domaines. À noter que 27 de ces rosés sur les 37 retenus sont proposés à moins de 15 euros (prix propriété/caveau). De quoi s'adonner au plaisir d'un bon rosé.

CONDITIONS DE DÉGUSTATION

La dégustation a été organisée avec le Comité interprofessionnel des vins de Corse. Les 130 échantillons ont été goûtés à l'aveugle. Nous avons ajouté à cette première sélection quelques belles réalisations (non dégustées à l'aveugle) extraites de nos dégustations de la prochaine édition du Guide des meilleurs vins de France.





Les plus beaux flacons à ouvrir cet été

Corse Coteaux du Cap corse

90/100
CLOS NICROSI

Stecaja 2024

Un vin à la robe saumonée intense, chaleureux, au nez de notes de fruits à noyau, très marqué par les griottes. Charnu, précis, avec une légère évolution, ce rosé sera à l'aise à table sur des plats méditerranéens. **14 €**

89/100
DOMAINE PIERETTI
2024

Nez frais, avec un profil de blanc, note de fenouil. Belle tension, un rosé fin et appétent, tonique et frais, à déguster en apéritif. Brut de cuve. **12,50 €**

Patrimonio

92/100
DOMAINE MONTEMAGNI

Cuvée Tradition 2024

Nez frais, aux notes de fruits à noyau, très pur. La bouche dévoile un rosé de grande classe, tout en fraîcheur et tension, dynamique et précis, avec de fins amers salivants. **12 €**

90/100
DOMAINE LIGENDA
L'Aliso 2024

Nez frais et marqué par des notes florales. La bouche est dynamique, dotée d'un bel élan acidulé et croquant. Un style moderne, sec et salivant. **19 €**

89/100
CLOS SANTINI

Fragasso 2024

Amylique fin, fraîcheur et notes de pivoine pour ce rosé léger, très tonique, complété

d'amers prononcés. Pour la table. **15 €**

89/100
DOMAINE GIACOMETTI

Cru des Agriate 2024

Nez de fruits à noyau, frais ; bouche de bon équilibre. Un rosé de repas avec des amers salivants. **9 €**

89/100
CLOS SAN QUILICO
2024

Notes de zestes d'agrumes. Bouche vivifiante, légère et croquante pour ce rosé de niellucciu et grenache à vocation apéritive. **9,50 €**

89/100
DOMAINE ORENGA DE GAFFORY
OG 2024

Touche amylique et notes de fruits à noyau. Trame sapide, fraîche et dynamique. Un rosé d'été dans un style très classique, léger et appétent. **11 €**

Corse Calvi

90/100
CLOS CULOMBU
2024

Très pâle, presque cristallin. Jus très léger, croquant, à base de sciaccarellu principalement. Parfait à boire en terrasse, à la manière d'un blanc. **12,50 €**

90/100
CLOS LANDRY

Rosé gris 2024

Robe aux tons pastels. Rosé dans un style très "crispy", léger, tonique et salivant, porté par des tonalités de petites fraises. À vocation apéritive, il est apte à se joindre à des mets estivaux. **14 €**

90/100
DOMAINE RENUCCI

Vignola 2024

Réalisé à partir de sciaccarellu,



Clos Culombu 2024 : un rosé léger et croquant à boire en terrasse.

Vignola livre un nez franc et pur, rappel de fruits rouges et de poivre blanc. La bouche est acidulée, tendue et précise. Parfait pour l'apéritif ou vos grillades d'été. **17,80 €**

89/100
I FIUMI ACQUAVIVA
A Ronca 2024

Un profil frais et pur, avec des senteurs de Malabar à la fraise ; un jus fin, léger et appétent. Un vin parfait pour les apéritifs estivaux. **94 €**

Ajaccio

92/100
DOMAINE VACCELLI
2023

Un rosé frais, au profil pur, apparenté à un blanc par son aspect cristallin. La bouche est tonique, précise, ponctuée de fins amers. Un vin appétent, très estival et complexe, profitant de son élevage long. **24 €**

t.

Only France / R. Palomba



91/100
CLOS D'ALZETO
2024

Des notes d'agrumes et de kumquat, un profil frais. La bouche est dynamique. Un rosé avec une chair en relief, un sillage acidulé qui tonifie l'ensemble. Un pur sciaccarellu sérieux qui tiendra parfaitement sur tout un repas. **12 €**

91/100
DOMAINE COMTE PERALDI
2024

Nez floral (roses), très fin. La bouche est très légère, croquante et fraîche. Voilà un parfait rosé d'apéritif issu du cépage roi sciaccarellu accompagné de cinsault et niellucciu, ponctué de fins amers. **11,70 €**

89/100
CLOS ORNASCA
2024

Très fin, touche de pamplemousse rose au nez ; la bouche est tendue, précise, résumant un rosé léger et salivant, à vocation apéritive. **11 €**

Corse Sartène

92/100
DOMAINE CASTELLU DI BARICCI
2024

Un vin pâle, à la robe saumon clair, au nez très pur, frais, cristallin, aux éclats de fruits rouges. La bouche est sapide. Un vrai rosé gourmand, dynamique et désaltérant avec des amers qui donnent du relief. À l'aise tant à l'apéritif qu'à table. **14 €**

92/100
DOMAINE SANT ARMETTU
Rosumarinu 2024

Nez pur, touche de fraise et de pêche de vigne, mûr et frais. Bouche dynamique et stylée, fraîche, élégante et digeste. Un rosé d'apéritif. **16 €**

Corse Figari

90/100
CLOS FINIDORI
2024

Nez frais, aux parfums d'agrumes, de pamplemousse ; la bouche est tonique et sapide. Un rosé équilibré, fin en amers. Croquant et désaltérant, il sera parfait pour l'apéritif et le repas. **11 €**

90/100
DOMAINE DE LA MURTA
2024

Pureté du nez, avec des notes de pomelo et de fruits à noyau. Bouche de style vineux et fin,

sapide et croquant. Un rosé caméléon, à déboucher pour l'apéritif et les barbecues d'été. **13 €**

90/100
DOMAINE DE PERETTI DELLA ROCCA
Jules 2024

Trio de niellucciu, alicante et syrah, très clair, fin, aux touches de fraise. La bouche est tonique. Un rosé de bel éclat, délicat et précis, à vocation apéritive. **11 €**

89/100
DOMAINE PETRA BIANCA
Prestige 2024

Nez frais, pur, avec une touche

Domaine Sant Armettu, à Olmeto

Le magicien du sciaccarellu



Guillaume Seroin produit trois délicieuses cuvées en rosé.

Guillaume Seroin vinifie depuis ses 15 ans aux côtés de son père Gilles et maîtrise bien son sujet. Les rosés représentent un quart de la production de Sant Armettu. « Le grand malheur du domaine, c'est de tout vendre, on n'en a jamais assez ! Nous produisons trois rosés bien différents. La légèreté et le prix accessible de Mino nous ouvrent des marchés sur le continent, Rosumarinu est un compromis entre densité et buvabilité immédiate et Myrtus est travaillé dans un esprit de garde, mis en bouteille plus tardivement et seulement 2 000 cols. Hormis Mino, pas de levurage, ni filtration sur nos rosés ». Il ajoute : « Le cépage sciaccarellu donne cette tension naturelle avec des tanins très souples, des jus aux senteurs de fraises écrasées ou d'orange sanguine, c'est magique ! ». **C. Martray**

Domaine Castellu di Baricci 2024 : un rosé gourmand à l'aise à l'apéritif comme à table.



de pomme Granny Smith. La bouche dotée de fins amers se montre sapide, désaltérante. Il sera parfait à savourer à l'ombre d'un parasol en terrasse ou à la plage. **11 €**

Corse Porto-Vecchio

93/100
DOMAINE DE TORRACCIA
2023

Des notes de pain grillé, de zestes de pamplemousse pour ce rosé bien équilibré, frais et acidulé, avec de beaux amers. Une bouteille agréable dès l'apéritif et sur un repas. La version 2024, dégustée avant la mise en bouteille, se profile dans le même esprit. **12,20 €**

90/100
DOMAINE DE GRANAJOLO
Monika 2024

Légère réduction puis d'intenses notes de fruits à noyau. Bouche de bonne consistance pour ce rosé nuancé et vineux, prêt à boire, plutôt à table. **17,76 €**



Corse

93/100 CLOS VENTURI 2024

Belles notes de fraise au sucre, touche de réduction. La bouche déroule un rosé de sciaccarellu vineux, dense et acidulé. À servir à table sur un poisson ou même une viande grillée. **20 €**

92/100 CLOS CANERECCIA Sophie 2024

Très coloré, cuivré, d'une belle intensité. Au nez, l'élevage boisé fin s'ajoute à la palette fruitée de fraises au sucre. Le carcaghjolu neru domine dans l'assemblage, ce qui apporte une tonalité vineuse. Le boisé marque un peu trop la bouche à notre goût, renforçant les amers, mais l'ensemble a su conserver un haut niveau de fraîcheur. **31,62 €**

92/100 VIGNERONS CORSICANS Terra Nostra 2024

Nez pur, précis et délicat, avec des touches de fraise des bois ; bouche tonique, légère et croquante. Un rosé de bon équilibre, fringant, pour l'apéritif et à table. **6,45 €**

91/100 CLOS CANERECCIA 2024

Rosé pâle issu d'un duo de sciaccarellu et niellucciu. L'aromatique est fraîche, avec des notes de fruits à noyau, une touche d'abricot. La bouche montre une belle vivacité et de la tension. Rosé caméléon, ce vin se croque tant à l'apéritif qu'à table. **19,28 €**

91/100 CAVE D'ALERIA Domaine Vetriccie 2024

Nez frais, aux notes de peau de clémentine. La bouche est tonique et salivante. Un rosé très estival et croquant tout en restant sur la légèreté. **8 €**

Centre de recherche viticole de Corse, à San Giuliano Le labo qui bichonne les cépages autochtones

À San Giuliano, au nord d'Aleria, fort de 4,5 hectares et de près de vingt-trois cépages, le Centre de recherche viticole de Corse étudie toutes les variétés corses. Pas moins de 80 vins sont élaborés ici par an, notamment dans le cadre de la recherche face aux maladies et enjeux climatiques. « *Le grand cépage pour les rosés reste le sciaccarellu : il offre sa rondeur et cette pointe d'acidité, les épices douces, une finesse de fruit inégalée* », explique Nathalie Uscidda, la directrice. Quant au niellucciu, il a la chance d'être plus tardif et de moins souffrir des excès de chaleur : « *La côte orientale a été affectée par la cicadelle jacobiasca lybica arrivée en Corse en 2020, cela a pénalisé certains secteurs pour les rosés car elle bloque la photosynthèse, les raisins n'arrivant pas à pleine maturité* », souligne Nathalie Uscidda. **C. Martray**



Nathalie Uscidda est la directrice du centre de San Giuliano.

90/100 DOMAINE MONDANGE Rocc'Azura 2024

Notes de fruits à noyau, griotte. La densité de ce rosé est évidente, mais cette générosité n'empêche pas de conserver un aspect digeste. **12 €**

89/100 CLOS CANERECCIA Cuvée des Pierre 2024

Rosé pâle, à peine saumoné. Les notes de gariguettes sont au rendez-vous, précédant au palais un style tactile, fin et léger, très abordable sur la jeunesse. Une valeur sûre pour l'apéritif. **14,91 €**

IGP Île de Beauté

93/100 DOMAINE SANT ARMETTU Myrtus 2023

Notes d'orange sanguine, profil de rosé lumineux, très intense et cuivré. Ce 2023 est issu d'une saignée de la cuvée Myrtus rouge, d'où sa couleur prononcée. La bouche livre un jus vineux, accompagné de tanins, éloigné de tant de rosés corses cloisonnés à l'apéritif.

Sa structure l'amènera sur des accords de viandes blanches et rouges. **30 €**

92/100 DOMAINE MONDANGE Primizia 2024

Nez aux fins arômes de fraise des bois, très pur et expressif. La bouche dévoile un rosé en relief, acidulé, de bonne consistance, avec des amers délicats. **8,50 €**

91/100 YVES LECCIA YL 2024

Pureté, fraîcheur et belle tension pour ce rosé élégant, sapide et précis, tant en arômes qu'en saveurs. À vocation apéritive ou sur des poissons grillés. **9,95 €**

90/100 DOMAINE SANT ARMETTU Mino 2024

Nez fin, floral, avec une touche de pivoine, nuancé et frais. Bouche légère et stylée, dotée de fins amers. L'ensemble est très gouleyant, plutôt réservé. Pour l'apéritif. **9,95 €**

88/100 DOMAINE LIGENDA L'Aliso 2024

Note amylique pour ce rosé

croquant, aux fins amers et salivant. Un style simple et léger. **12 €**

88/100 DOMAINE ORSINI Gris Fruité 2023

Nez aux fins éclats de fruits rouges ; bouche épurée, fraîche, dans un style léger et acidulé. **8,90 €**



Terra Nostra 2024 des Vignerons Corsicans : un rosé équilibré et fringant pour l'apéritif ou pour le repas.

