HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins DE FRANCE

GUIDE D'ACHAT
350
BOUTEILLES TESTÉES

FOIRE AUXVINS
Notre sélection de pépites

QUAND LES CHÂTEAUX BORDELAIS
NOUS INVITENT À LEURS TABLES

HUIT OUVRAGES
à lire sans modération

ŒNOTOURISME
Les meilleures adresses sur la route des vins

Spécial VINS

TOUR DE FRANCE DU VIGNOBLE

CHAMPAGNE, ALSACE, ANJOU, FRONSAC, IROULÉGUY, TAVEL, BEAUJOLAIS, PATRIMONIO, VÉZELAY... NOUS ENCHANTENT.

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM
L 13924 - 31 H - F: 4,90 € - RD

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

MERVEILLEUX VINS CORSES

RENDEZ-VOUS AU NORD DE LA CORSE POUR DÉCOUVRIR VINS DE PATRIMONIO ET MUSCATS DU CAP CORSE, COMME UNE CARTE D'IDENTITÉ INSTANTANÉE DE L'ÎLE.

Par Sophie Menut Yovanovitch

CARTES DE VISITE

- **AOC :** Patrimonio depuis 1968, 406 hectares.
- **SUPERFICIE :** 400 ha
- **CÉPAGES :** majoritairement niellucciu pour les rouges et rosés et vermentinu pour les blancs. 34 vignerons.
- **COULEURS :** blanc, rosé, rouge. 21 vignerons.
- **AOP :** Muscat-du-cap-Corse depuis 1993.
- **SUPERFICIE :** 89 ha.
- **CÉPAGES :** muscat blanc à petits grains, 43 hectares.
- **COULEUR :** blanc.
- **CLIMAT :** méditerranéen.
- **SOLS :** majoritairement argilo-calcaires et schisteux dégradés.
- **ALTITUDE :** jusqu'à 1 000 mètres.

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

Une île comme un trésor, et un petit vignoble qui compte pour 1 % de la production nationale. 40 % des domaines travaillent en bio. On dit souvent qu'on boit un peu de l'île lorsqu'on déguste un vin corse. Il est vrai que, souvent, une gorgée résume ce terroir atypique composé d'une grande diversité de sols, de plus de 30 cépages, dont beaucoup endémiques. Parmi ceux-là, niellucciu, sciaccarellu, vermentinu et muscat à petits grains incarnent l'âme du vignoble. Nous avons dégusté sur place les vins de patrimonio, première appellation corse à avoir été reconnue. Située au nord, au pied du cap Corse, elle bénéficie d'un microclimat et de terroirs remarquables. Résultat : des blancs élégants, des rouges puissants, des rosés fruités et présents. L'appellation muscat-du-cap-corse produit, elle, des vins doux et délicats, complexes et aromatiques, qui méritent aussi la qualification de « pépites ».

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

LES BLANCS PATRIMONIO

Subtils et élégants, les blancs se dégustent avec des poissons grillés et des plats du sud.

Domaine Pieretti Marine 2022 (coteaux-du-cap-Corse), 34,90 €.
Du vermentinu planté sur une parcelle située sur des coteaux qui plongent dans la mer, un vin aux reflets légèrement verts, un nez de genêt, une bouche qui décoiffe, saline avec une belle amertume et un côté caillou mouillé. Parfait pour se mettre en appétit.

Domaine Jean-Baptiste Arena Grotte Di Sole 2023, 19,90 €.
Un vermentinu qui exprime toutes les qualités de son terroir. Un très bel équilibre entre minéralité et épices, porté par des notes florales. Une belle astringence qui lui apporte beaucoup de fraîcheur.

Mᵉˡˡᵉ D 2023, 15 €.
Un vin produit par Marie-Françoise Devichi, alias Mademoiselle D. Très élégant, avec des notes ambrées et florales et des touches discrètes de curry en finale qui le réveillent. Parfait avec une volaille crémée.

Domaine Vicenti A Capra Sorda 2022, 25 €.
Bienvenue en Corse avec ce flacon de caractère qui représente l'ADN de l'île. Friand, très gourmand entre notes de fruits jaunes et des touches de noisettes toastées. Il a une magnifique mâche, dense et équilibrée. On y devine la pierre et la mer. Toute une histoire.

Domaine Orenga di Gaffory Felice 2022, 20,40 €.
Issu d'une sélection parcellaire et d'une vendange un peu plus tardive. Élevé sur lies fines, voilà un flacon complexe et riche. Gras, soutenu par des notes d'agrumes et iodées. Le tout accompagné d'une belle tension de bout en bout. Merveilleux sur des ris de veau.

Clos Marfisi 2022, 44 €.
Un vin sans entrant chimique, élevé par Julie et Mathieu Marfisi en bio et le plus naturellement possible. Blanc sombre, fruité, des notes de noix et de légers petits arômes d'oxydation.

Clos Alivu, Éric Poli Aspettata 2020, 33 €.
Une belle couleur jaune sombre aux reflets verts qui se traduit en bouche par une jolie patine, des notes vanillées et noisettes accompagnées d'un côté grillé et beurré qui le rend très gourmand. Ample et enrobant en même temps.

Clos San Quilico Riserva 2022, 18,90 €.
Un vin floral et élégant aux touches minérales équilibrées par du gras enveloppant qui en font un ensemble très accessible. Des notes sur les fruits et fleurs blanches et un équilibre entre volume et vivacité.

Clos Signadore 2022, 72 €.
Peu de flacons produits pour cette cuvée de grande classe qui conjugue charpente avec énergie, des petites notes de noisettes gourmandes, d'abricots secs et de miel sur une finale iodée. On a envie de le laisser encore un peu en cave.

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

Clos U Suale Simbiosi 2023, 33,60 €.
Un jeune domaine familial dirigé par Jean-Baptiste et Patricia Ferrandi, épaulés par leur fils. Un vermentinu qui commence par rafraîchir la bouche avec ses notes de pêche plate et d'agrumes et puis qui continue à l'envelopper grâce à un joli gras floral soutenu par la salinité. Très beau début pour cette maison en bio, à suivre de près.

Domaine Ligenda 2023, 19,90 €.
Le premier millésime d'un domaine né d'une association entre Franck Mallassigne et Franck Santini, tous deux passionnés par les vignes et le vin. Issu de niellucciu et vermentinu, un flacon frais et floral. Sa gourmandise le rend très accessible.

Domaine Giudicelli 2022, 38 €.
Un vin non filtré, élevé en biodynamie pendant 11 mois sans filtration, ni collage. En bouche, un vin très lumineux, miroir du terroir corse. Magnifique équilibre entre la salinité d'un côté et la minéralité et de l'autre. Gourmandise et fruité, accompagnés de tension.

Sophie Menut Yovanovitch, DR

PORTRAIT

DOMAINE **LECCIA**

Lisandru Leccia fait du vin sur le domaine de sa tante depuis 2016. Après un séjour dans la Napa Valley, il revient sur son île. Le domaine est en biodynamie depuis 2018. On le suit dans ses parcelles qui composent les 12 hectares du domaine. On devine son extrême attention à la vigne. Ici, une parcelle plantée en haute densité protège les raisins de la maladie. Les grains plus petits sont plus concentrés et donnent une densité exceptionnelle au vin. Une autre plantée en coteaux, sur du granit, lorsque l'appellation privilégie le calcaire. Le blanc 2023 est concentré, salin sur des notes de noisettes. L'équilibre et la texture peau de poire, très aromatique du 2022 accompagnent l'acidité. Le rouge 2020, avec ses tanins bien fondus, est dans la vivacité et la gourmandise. Le rosé 2023 est très frais, très salivant, avec des notes d'oranges sanguines, une belle acidité et une finale saline. Le muscat est assemblé en dame-jeanne et les bonbonnes restent deux ans dehors, sujettes aux effets du soleil et à l'amplitude thermique. Un côté rancio et enveloppant en bouche. Le muscat petits grains 2014 est à siroter doucement, avec ses notes de fruits exotiques et secs et son équilibre entre sucrosité et acidité.

DOMAINE LECCIA
Patrimonio blanc 2023, 35 €.
Une cuvée à base de vermentino. Très sapide, elle associe des notes d'agrumes à celles de fruits mûrs, fraicheur et complexité. Salivante avec sa finale iodée et minérale, elle donne envie de l'ouvrir pour la déguster avec un carpaccio de poisson de l'île.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

LES ROUGES PATRIMONIO

Puissants et toujours dotés d'une belle longueur, ils révèlent les plats en sauce, les viandes grillées et les fromages locaux.

Domaine Pieretti
Vieilles vignes 2021 (coteaux-du-cap-Corse), 32 €.
Composé pour moitié de nielluccciu et pour l'autre d'alicante, un vieux cépage du cap Corse. Un joli nez profond de cerises mûres et pruneaux confits soutenu par une bouche saline et juteuse et des tanins soyeux. Un vin riche de gastronomie qui fait plus que son âge.

Domaine Aligria 2022, 18 €.
Les frères Bernardi, dont le père a beaucoup œuvré pour la reconnaissance de l'AOC, produisent ce nectar de qualité au nez de fruits rouges confits, acidulé et profond en même temps. Un vin à la belle aromatique souple et digeste. Idéal pour une viande en sauce.

Clos San Quilico Riserva 2021, 18,90 €.
Issu d'un domaine d'un seul tenant et d'une sélection parcellaire des plus beaux nielluccius du domaine. Un nez très gourmand de bouquet de fruits rouges, une bouche acidulée qui titille le palais et une finale réglissée qui lui apporte de la gourmandise.

Clos Teddi
Tradition 2023, 15 €.
Issu des arènes granitiques du désert des Agriate, un vin au nez de cerises noires confites pour ce vin souple rafraîchi par des notes d'épices douces. Facile à déguster avec, par exemple, une planche de charcuteries corses.

Domaine Giacometti Cru des Agriate 2021, 16,20 €.
Un flacon tout en équilibre, à l'excellent rapport qualité prix. Issu de l'assemblage entre nielluccciu et sciaccarellu, il est concentré et mûr, avec des tanins enveloppants.

Domaine Orenga di Gaffory
Cuvée des gouverneurs 2020, 24 €.
Un beau jus, salivant et profond pour ce 100 % nielluccciu élevé en partie en fûts neufs. Des arômes de fruits cuits, des notes toastées, torréfiées, beaucoup de profondeur et de complexité. À conserver en cave si vous le pouvez et à apprécier avec du gibier.

Domaine Vincenti
A Capra Sorda 2022, 25 €.
Un vin de tempérament, premier millésime du domaine bio. Opulent, aux notes de fruits rouges et noirs compotés, mêlés à des arômes de girofle et de poivre. Souple et gourmand. Une finale tout en fraîcheur.

Domaine Brizi
Rialzu 2021, 19,50 €.
Planté au pied des falaises calcaires du mont Sant'Angelo, un vin à la robe sombre et brillante. Des tanins fondus et bien intégrés qui lui apportent de la souplesse, des arômes mêlant maquis, épices et fruits noirs, à ouvrir avec une terrine de sanglier.

Domaine Giudicelli 2020, 38 €.
Un vin élégant produit en biodynamie. Tout en équilibre et pureté avec ses tanins bien fondus, ses notes vives de maquis ajoutées à la gourmandise des fruits noirs et épices. La fraîcheur le rend toutefois facile à apprécier.

iStock, Sophie Merut Yovanovitch, DR

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

Domaine Paradella 2020, 45 €.
Un nez de bois et d'encaustique, avec des notes de réglisse et vanille issues de son élevage bois qui le complexifie. Un vin de gastronomie dense et puissant sur des notes de fumé et de grillé, comme un clin d'œil au Bordelais. Parfait avec des viandes grillées.

PORTRAIT

CLOS SIGNADORE

Le soleil va se coucher, Christophe Ferrandis arpente fièrement ses terres, à Poggio d'Oletta. Le chemin a été long. Le Marseillais a débarqué en Corse en 2001, rachetant d'abord 4 ha de vignes proposés par la Safer sur le lieu-dit de Morsiglia et cultivés en niellucciu et vermentinu. Avec peu de moyens, il étend le domaine, le replante. En 2007, il rénove une vieille bergerie pour vinifier toute sa production dans ses murs. Il se convertit en bio en 2010. Aujourd'hui, il cultive 11 ha et élève ses vins en demi-muids et en cuve. S'il n'a d'abord produit que des rouges, le domaine est désormais planté de presque 4 ha de blanc. Le rouge Clos Signadore est profond, intense et mûr. Le blanc adopte le style voulu par le vigneron, il est aussi dans la maturité, équilibré par une belle longueur et de la fraîcheur. Ses fils Pierre-Louis et Barthélemy l'ont rejoint au domaine, ce qui réjouit Christophe. L'aventure est loin d'être terminée.

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

LES ROSÉS PATRIMONIO

Aromatiques et corsés, avec leur côté fruité, ils s'apprécient au moment de l'apéritif, avec des salades ou des grillades.

Clos San Quilico 2023, 12,40 €.
Un flacon assemblé en niellucciu et grenache. En bouche, de jolies notes de fruits acidulés. Délicat et fin à la fois, c'est un vin de plaisir à ouvrir avec les salades des beaux jours ou des légumes sautés.

Domaine Ligenda 2023, 19,90 €.
Fraîcheur et gourmandise au rendez-vous dans les verres pour ce vin comme une corbeille de fruits délicats, accompagnés de notes marines. À déguster avec une langouste grillée.

Domaine Pieretti Marine 2023, 21,50 €.
Un nez élégant, aux notes discrètes de rose fanée et de mangue, une bouche friande et gourmande accompagnée d'une finale saline, légèrement épicée et charnue. À apprécier avec des rougets grillés.

Domaine Giacometti Cru des Agriate 2023, 13 €.
Des notes citronnées et florales en même temps pour ce vin élégant en bouche qui mêle pêche de vigne et groseilles avec beaucoup de gourmandise et une belle longueur. À déguster bien frais avec une salade de crevettes roses.

Clos Nicrosi Stecaja 2023 (coteaux-du-cap-Corse), 18 €.
Une robe claire pour cet assemblage de sciaccarellu et niellucciu. Un nez frais d'écorces d'orange et pamplemousse et une bouche souple et gourmande, à ouvrir dès l'apéritif.

Clos Teddi Tradition 2023, 13,80 €
Une robe pâle pour ce flacon très bien fait. Expressif et très pur, entre notes florales et épicées, porté par une belle ossature et relevé par une acidité et des notes iodées qui le rendent très frais.

LES MUSCATS-DU-CAP-CORSE

Naturellement délicats et aromatiques, complexes et élégants, ils sont de véritables bombes de douceur.

Orenga de Gaffory 2023, 18 €.
Un vin à la robe dorée, à la fois aromatique et très florale. Des notes d'agrumes confits, miellées et une finale très longue et minérale.

Clos Nicrosi 2022 (coteaux-du-cap-Corse), 25 €.
Une robe caramel et de la rondeur pour ce vin issu de raisins pour partie étalés au soleil pendant une à deux semaines. Une bouche d'agrumes confits salivante.

Montemagni Menhir 2023, 19 €.
Un muscat très fleuri, avec un côté acidulé bonbon anglais. Des notes de rose et d'abricots confits. Un vin très puissant, à déguster avec une tarte aux fruits.

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM

PORTRAIT

DOMAINE YVES LECCIA

Faut-il encore présenter le vigneron dont les vins sont toujours sur le podium lors des dégustations. Issu d'une famille de vignerons de père en fils et militant pour son île et son potentiel vinicole, Yves Leccia a longtemps fait partie du groupe de polyphonie corse A Filetta, célèbre dans le monde entier, et a participé au *riacquistu* (réappropriation du patrimoine culturel corse). Mais il a fallu choisir, et en 1989, le chanteur et vigneron retourne dans les vignes. En 2004, il quitte le domaine familial pour fonder le sien avec Sandrine, son épouse. Aujourd'hui, tous deux mènent 15 hectares de vignes et produisent des vins de patrimonio ainsi qu'une gamme en vin de France pour partager plus librement leur sensibilité. Cette année, le couple a replanté des parcelles de riminese et de genovese, toujours dans l'optique du renouveau des cépages endémiques. Pour mieux développer sa profondeur, un rouge issu de nielucciu, millésime 2022, est élevé en foudre, il faudra attendre 2025 ou 2026 pour le savourer. Dans la même idée, Yves a fait rentrer une foudre de 40 hectolitres de la tonnellerie Rousseau pour y travailler une cuvée de blanc. Pour le moment, c'est le blanc E Croce 2021 qui nous séduit, une cuvée élégante entre gras, amplitude et gourmandise. Le muscat Solare 2021, élevé en dame-jeanne au soleil, est une petite bombe hors de toute comparaison. Une robe couleur de cidre, des notes de noix et de curry, c'est un vin de méditation, à boire à petites gorgées pour mieux l'apprécier.

Clos Santini 2022, 20,40 €.
Des notes exotiques délicates comme le litchi. Une belle douceur patinée et miellée dans une bouche ronde et suave.

Domaine Aligria 2022, 22 €.
Un côté amande amère qui équilibre la douceur et lui apporte des notes de sucre d'orge accompagnées de sensations florales. Très élégant.

Domaine Pieretti 2022 (coteaux-du-cap-Corse), 27,40 €.
Une magnifique robe d'or cuivrée pour ce muscat très riche et patiné, une vraie gourmandise qui coule dans le palais.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

iStock, Sophie Menut Yovanovitch, DR

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 9/3/2024, 2:59:34 PM