VINS & VIGNOBLES

L'AOP PATRIMONIO

Patrimonio fait partie des appellations les plus renommées de Corse. Réputés aussi bien sur l'île qu'internationalement, ces vins profitent de leur localisation pour mettre en valeur des cépages locaux cultivés presque exclusivement en agriculture biologique.

Voici une sélection des meilleures cuvées dégustées par nos experts. Retrouvez l'intégralité des notes et commentaires ainsi que les présentations des domaines sur notre site :

gaultmillau.fr

L'aire d'appellation Patrimonio se trouve sur 7 communes du département de la Haute-Corse, à la base du cap Corse, entre le golfe de Saint-Florent et le désert des Agriates. Elle représente un peu moins de 500 hectares de vignes plantées pour 37 producteurs. C'est un terroir privilégié pour la vigne – l'une des seules grandes zones argilo-calcaires de l'île. Dès l'Antiquité, les Étrusques et les Romains le cultivent pour en faire du vin. Le vignoble bénéficie des vents du golfe de Saint-Florent, qui assainissent et assèchent l'air et lui permettent ainsi d'avoir moins de risque de maladies fongiques.

9 AOP POUR UNE SEULE ÎLE

En Corse, on retrouve une appellation régionale Corse, à laquelle peut être associée une dénomination géographique (Calvi, coteaux du cap Corse, Figari, Porto-Vecchio et Sartène), ainsi qu'une appellation de vin doux naturel pour le muscat du cap Corse. Il existe également deux « crus de Corse : Ajaccio et Patrimonio. Reconnue en 1968, Patrimonio est la plus ancienne de toutes les appellations de Corse.

Un vignoble engagé

La quasi-totalité (98 %) des patrimonios est travaillée selon les méthodes de l'agriculture biologique, et 95 % sont certifiés bio. En application depuis 2020, l'AOP est allée plus loin en choisissant d'interdire, dans son cahier des charges, le glyphosate et le désherbage chimique. Première AOP en France à franchir le pas, elle a été suivie par l'appellation Baux de Provence, qui prohibe les herbicides chimiques depuis novembre 2024. Dans la même optique, l'appellation Beaujolais-Villages prépare une demande pour que Lantignié soit considéré cru du Beaujolais en vue de supprimer l'usage des pesticides du nouveau cahier des charges. On peut ainsi considérer que l'appellation Patrimonio a insufflé une dynamique en France en matière d'engagement pour la qualité de la production.

Niellucciu, roi de Patrimonio

Les patrimonios peuvent être blancs, rosés et rouges. En ce qui concerne le vin blanc, un seul cépage est autorisé, le vermentinu (appelé aussi rolle sur le continent). En rouge et en rosé, les assemblages de plusieurs variétés de raisins sont possibles, mais le niellucciu domine largement. Ce cépage doit être présent au minimum à 90 % dans la composition des vins rouges. On peut retrouver également du sciaccarellu, autre cépage corse. Il faut savoir que le niellucciu est l'autre nom du sangiovese, cépage italien qui produit le célèbre chianti.

Réputés taniques et puissants, les vins issus de niellucciu élaborés avec des macérations et des élevages longs s'accommodent de gibiers et de plats épicés. Mais les vins patrimonios offrent désormais une palette large. Depuis quelques années, plusieurs domaines ont en effet décidé de produire également des vins plus frais et faciles à boire. Pleins de gourmandise, ils pourront être servis légèrement rafraîchis, autour de 14-16 °C, avec des barbecues d'été ou encore des desserts aux fruits rouges ou au chocolat blanc. L. G.

PATRIMONIOS ROUGES

DOMAINE NOVELLA

2020

96/100

Un nez concentré sur un côté confiture de framboise relevé au poivre, mais qui reste délicat (avec des notes de rose séchée) et frais sur le thym citronné. En bouche, le vin est suave avec un peu de tanins (pour tenir l'ensemble) et des arômes de fruits rouges. La finale étonne avec des épices (curry, graine de fenouil) et de l'écorce de clémentine confite.
La sensation acidulée se poursuit pendant toute la dégustation et permettra de proposer ce vin à table avec, pourquoi pas, un poisson noble cuit au four.

20 €

DOMAINE MONTEMAGNI

Andria

2021

96/100

Un nez intéressant sur la garrigue, l'orange sanguine, la rose et la feuille de thé. Le poivre noir vient réveiller l'ensemble. En bouche, c'est beau ! L'élevage en fût de châtaignier apporte une texture au grain fin mais à la puissance assurée. On retrouve les marqueurs du nez avec une finale légèrement marquée par le gingembre et le pamplemousse.
Un vin original, lumineux, envoûtant qui peut concurrencer de grands bourgognes.

32 €

CLOS TEDDI

Grande cuvée

2022

93/100

Un nez intense autour de la confiture de fraise, la crème de mûre, le poivre noir et la torréfaction. Des notes florales complètent le tout pour apporter un végétal agréable et flatteur. En bouche, reste l'intensité. Un vin riche et concentré avec des arômes boisés encore présents. Il se révèle élégant avec des touches de cerise et de rose. Racé, épicé et avec de la longueur, il accompagnera dès maintenant un magret de canard, mais pourra se garder encore plusieurs années.

19,90 €

Les prix s'entendent prix départ domaine. À noter que les vins corses sont exemptés de TVA si la vente a lieu sur l'île. Dès qu'ils quittent l'île, la TVA de 20 % s'applique.

CLOS TEDDI

Tradition

2023

92/100

À l'œil, la robe violacée indique la jeunesse du vin puis, au nez, ce dernier s'ouvre facilement autour de la garrigue, du cassis frais mais également de la fumée de cheminée. En bouche, il se révèle velouté et élégant. Juteux et frais, le cassis s'exprime, toujours agrémenté d'épices douces. L'essence même du nielluccio donne un plaisir immédiat. Le plaisir sera décuplé si vous faites l'effort de le conserver encore un peu.

11,80 €

DOMAINE NOVELLA

Alba Rossa

2022

90/100

Le nez est gourmand et concentré avec des arômes de fruit rouge, de poivre blanc ainsi qu'une pointe de muscade. La bouche se montre riche et généreuse avec une sensation très velours. La rétro-olfaction conserve cette idée de générosité, avec des notes de pâte de fruits à la cerise et de fruits rouges confiturés. Un patrimonio ample, mais qui reste poli et élégant.

20 €

DOMAINE MONTEMAGNI

Louis

2021

90/100

Le nielluccio s'exprime pleinement autour des notes de fraise, de cerise et de torréfaction. La dégustation démarre avec une belle sensation de suavité pour prendre de l'ampleur avec la présence de tanins qui donnent un peu de mâche. La finale sur les fruits noirs et les épices dévoile également quelques touches boisées. Un joli vin à la fois classique et efficace.

27 €

PATRIMONIOS ROUGES

ORENGA DE GAFFORY

Cuvée des Gouverneurs

2021

89/100

Un vin flatteur et complexe au nez de fruits rouges frais, de caramel et d'orange auxquels se joignent des senteurs de maquis. La bouche présente une texture fluide avec quelques tanins pour apporter un peu de concentration et un toucher de bouche velours. La finale est légèrement acidulée sur des notes d'agrumes. Un vin énergique.

22 €

DOMAINE BRIZI

Iniziale

2023

89/100

Le nez se révèle encore timide, mais on devine de jolis arômes de fruits rouges. À la dégustation, une bouche ample et élégante apporte une impression fraîche et juteuse. La longueur est intéressante avec des notes de fruits noirs, d'épices et de torréfaction. Un vin plaisir qui demandera à être carafé.

18 €

DOMAINE MONTEMAGNI

Vin de France Melissa

2023

89/100

Après aération, la fraise écrasée, la cerise et la figue forment un joli bouquet rehaussé de notes de grain de poivre légèrement mentholées. En bouche, la texture est fluide avec une aromatique longue sur les fruits rouges et la réglisse. Cette fluidité n'empêche pas une vraie transmission d'émotion. Un vin lumineux et méditatif dans une jolie bouteille en grès pour rappeler sa macération en amphore.

28 €

Les prix s'entendent prix départ domaine. À noter que les vins corses sont exemptés de TVA si la vente a lieu sur l'île. Dès qu'ils quittent l'île, la TVA de 20 % s'applique.