

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





# CORSE

## Des 2024 plaisants à apprécier sur le fruit

Par **Christian Martray**



Shutterstock

Sur la côte orientale, le domaine Terra Vecchia élabore un délicieux rouge en IGP Île de Beauté.

**A**près un millésime 2023 historique en matière de récolte, la Corse espérait surfer sur cette vague positive. La récolte 2024, en baisse de 14 %, se place dans la moyenne décennale mais ne restera qualitativement hélas pas dans les mémoires comme un grand millésime. Ce fut une année compliquée à gérer, les températures ont été tout aussi élevées et la cicadelle, cet insecte qui s'attaque aux feuilles, dérégulant les maturités, a frappé à nouveau. 2024 est donc un millésime de vigneron ou d'œnologue. Un millésime très plaisant, à apprécier sur le fruit. Rappelons que les coûts de production en Corse restent largement plus élevés que ceux du continent. Le prix maximum fixé à 15 € la bouteille cette année pour ce Tour de France représente un vrai challenge et limite le nombre de cuvées présentées. Enfin, la Corse produisant 70 % de vins rosés, nous vous proposons, plus loin dans ce numéro (p. 204), vingt-six rosés à croquer cet été.

### Nos 5 coups de cœur



- **Corse-calvi Figarella 2023**, I Fiumi Acquaviva, 11,20 €
- **Corse Sampiero Corso 2024**, Les Vignerons d'Aghione, 7,90 €
- **Patrimonio Tradition 2023**, Clos Teddi, 11,80 €
- **Corse Domaine Petroni 2022**, Cave d'Aléria, 11 €
- **Muscat-du-cap-corse Iniziale 2023**, domaine Brizi, 14,50 €



## Ajaccio

93/100

### CLOS D'ALZETO

● Tradition 2021

Profil marqué par les roses traduisant la finesse aromatique du sciaccarellu. La texture de bouche est superbe, dense, entre soie et velours, un vin très soigné, poudré. 15 €

92/100

### CLOS ORNASCA

● 2022

Fine infusion de sciaccarellu. Beaucoup d'élégance, parfumé de roses en fleurs. La bouche est délicate en tanins, un style frais et délié, prêt à boire. 13 €

91/100

### DOMAINE COMTE PERALDI

● Intemporelle 2021

Nez fin, sciaccarellu dominant, très floral, pivoine. Peu extrait, tanins de belle facture, bien en équilibre. 14 €

91/100

### DOMAINE DE PRATAVONE

● 2023

Pivoine, poivre du moulin, un bel éclat. Nous apprécions la trame suave, l'arrondi des tanins, très séducteur. 9,30 €

90/100

### CLOS CAPITORO

● 2021

Vin de bonne intensité. Infusion de fruits noirs et épices. Bouche où les tanins fins marquent et assurent la garde. 11,20 €

## Corse

93/100

### CAVE D'ALÉRIA

● Domaine Petroni 2022

Parfums de roses, pivoines, fruits macérés. La bouche est veloutée, un jus charnu, pur, gainé de tanins fins. 11 €

92/100

### CLOS FORNELLI

● La Robe d'Ange 2023

Sciaccarellu pur qui exprime fraîcheur et notes de fruits à noyau. Son style infusé et ses tanins fins forment un bel équilibre. 14 €

92/100

### LES VIGNERONS D'AGHIONE

● Sampiero Corso 2024

Intense infusion de fruits noirs et épices. La bouche est ample, veloutée en tanins, un duo niellucciu et syrah précis et frais, à prix très attractif. 7,90 €

91/100

### DOMAINE MONDANGE

● Rocc'Azura 2023

Peu extrait, notes de poivre et fruits à noyau. Jus fin en tanins, élégant, digeste. On sent la finesse du grenache dans ce trio complété de sciaccarellu et minustellu. 12,50 €

91/100

### LES VIGNERONS D'AGHIONE

● San Ghjuva Riserva 2024

Notes de cranberry, suie, poivre. Pur niellucciu à la trame assez dense, presque veloutée. On apprécie l'élevage sobre. 12,90 €

91/100

### LES VIGNERONS D'AGHIONE

● Casanova 2024

Concentré, mûr, notes fumées pour ce duo niellucciu et syrah, précédé d'un jus velouté, plein, charnu, équilibré et frais. 6,25 €

91/100

### VIGNERONS CORSICANS

● Terra Nostra Niellucciu 2022

Peu extrait, niellucciu infusé, précis et frais, tanins fins. Un style très digeste. 7,50 €

90/100

### CAVE D'ALÉRIA

● Prestige du Président 2022

Touche fumée, jus fin, entre soie et velours, son évolution est positive. 9,97 €

90/100

### LES VIGNERONS D'AGHIONE

● Isula d'Amore 2024

Notes de prunes bleues, jus précis et frais dans ce duo niellucciu et syrah soyeux, fin et équilibré, très digeste. 7,90 €

89/100

### DOMAINE VICO

● Le Bois du Cerf 2024

Senteurs de peau de pêche,

frais et fin. La bouche se révèle tonique, fine et croquante. 14 €

89/100

### DOMAINE VICO

● Le Sciaccarellu 2024

Rouge peu extrait, brillant. Nez pur, notes de pivoines, poudré. La bouche est fine et digeste, tanins fins, saveurs de fruits à noyau, laurier. 14 €

## Corse Calvi

93/100

### I FIUMI ACQUAVIVA

● Figarella 2023

Dense et précis, ce duo sciaccarellu et minustellu impressionne

par sa maturité et ses tanins ourlés ; intenses saveurs de fruits noirs et violette. 11,20 €

91/100

### I FIUMI ACQUAVIVA

● A Ronca 2023

Sciaccarellu aux senteurs de fumée, de cerises au sirop. La bouche a beaucoup de classe, juteuse, fraîche, entourée de tanins fins. 9 €

90/100

### CLOS CULOMBU

● Culombu 2023

Parfums de violette, fruit fin, peu extrait, issu de sciaccarellu dominant. Trame gourmande et croquante, tanins fins, prêt à boire, très désaltérant. 12,50 €

Les Vignerons d'Aghione, à Ghisonaccia

## Le super millésime de la coopérative de Haute-Corse



Jean-André Guidici (à g.) et Denis Gigault : le président et son nouveau directeur général font très fort cette année.

La coopérative de Haute-Corse crée la surprise lors de cette dégustation à l'aveugle. Ses rouges se classent au sommet, offrant des jus mûrs sans apports boisés, au fruit charnu et 12,5° d'alcool sans aucun artifice, le tout à des prix très abordables. L'arrivée en février 2024 du nouveau directeur Denis Gigault (qui a précédemment officié à Reims chez Louis Roederer puis au château Puech-Haut en Languedoc) a permis de réorienter les vins vers un modèle de qualité et de précision. Avec un terrain de jeu de 1 200 hectares et tous les types de terroirs depuis Ghisonaccia jusqu'à Pianiccia, le challenge n'était pas facile. D'autant que 2024 a donné ici du fil à retordre : une année chaude avec des maturités groupées et des vendanges en trois semaines au lieu de six. Denis Gigault imprime son style dès son premier millésime : arrêt des thermovinifications et priorité aux vins rouges. C. Martray

**90/100**  
**CLOS CULOMBU**  
● Culombu 2024

Pur, frais, léger, avec une pointe d'agrumes, ensemble sapide et appétant. Bien géré. **8,30 €**

**89/100**  
**CLOS LANDRY**  
● Rouge d'Été 2023

Très peu extrait, notes de baies rouges, de cerises et d'amandes. Sciaccarellu un peu chaleureux à l'ouverture, la bouche est fine en tanins et stylée. **12 €**

**Corse Figari****91/100**  
**DOMAINE NICOLAÏ**  
● 2023

Bonne maturité, senteurs de fenouil, orgeat, très fin et frais. Tonique et équilibré, élevage sobre. Épuré et digeste. **14,50 €**

**91/100**  
**DOMAINE NICOLAÏ**  
● Puleddu 2023

Frais et infusé, framboises sauvages. Bouche de bon équilibre où se rassemblent fraîcheur, sapidité et tanins fins. **13,50 €**

**Corse Porto-Vecchio****89/100**  
**DOMAINE DE TORRACCIA**  
● 2021

Jus fin, frais, avec des saveurs poivrées, les tanins sont présents, fins. Un profil légèrement rustique et digeste. **13,40 €**

**Corse Sartène****93/100**  
**SANT ARMETTU**  
● Rosumarinu 2024

Peu extrait, sciaccarellu infusé, pur, très poudré, avec un élevage sobre ; jus élégant aux tanins fins, précis et frais. **15 €**

**92/100**  
**DOMAINE SAPARALE**  
● 2024

Très pur, frais floral, jus fin, ensemble équilibré, vermentinu sapide, croquant et mûr. **10,50 €**

**Muscat du Cap corse****90/100**  
**DOMAINE BRIZI**  
● Iniziatale 2023

Fins arômes de muscat, très purs. Bel équilibre sucre/alcool. On sent un léger passerillage, la bouche est sapide. **14,50 €**

**Patrimonio****93/100**  
**DOMAINE BRIZI**  
● Rialzu 2023

Intense et profond, mûr, coulis de fruits noirs. Grande fraîcheur, texture ample avec des tanins fins, beau potentiel. **12 €**

**93/100**  
**CLOS TEDDI**  
● Tradition 2023

Nez de violette, de suie. Trame veloutée, les tanins cintent l'ensemble. Bon potentiel pour ce pur niellucciu. **11,80 €**

**92/100**  
**CLOS SAN QUILICO**  
● Riserva 2023

Frais, pointe minérale, arômes grillés, complexe. Épuré, un jus vivifiant où le vermentinu brille avec équilibre. **14,50 €**

**90/100**  
**DOMAINE GIACOMETTI**  
● Cru des Agriate 2021

Nez pur, extrait, infusé, avec des notes de coulis de framboise. La bouche est charnue, les tanins serrent encore l'ensemble. Ce duo niellucciu-sciaccarellu offre un bon potentiel. **11 €**

**90/100**  
**DOMAINE MONTEMAGNI**  
● Cuvée Tradition 2024

Belle expression de vermentinu, floral, pur et cristallin. Précis, tonique, fins amers, parfait pour l'apéritif. **12 €**

**90/100**  
**DOMAINE ORENGA DE GAFFORY**  
● OG 2024

Citronné, frais, feuille de menthe, exprimant un style fin, épuré, salivant et assez gourmand. Une bouteille pour apéritif et fruits de mer. **13 €**

**90/100**  
**DOMAINE ORENGA DE GAFFORY**  
● OG 2022

Fins arômes de cerises au sirop, roses et épices. Bouche élégante, précise, tanins fins. **12 €**

**89/100**  
**CLOS SAN QUILICO**  
● 2024

Floral, touche d'agrumes frais. La bouche est dynamique, croquante, un brin végétale, cela participe à sa fraîcheur. **11,10 €**

**89/100**  
**DOMAINE BRIZI**  
● Rialzu 2023

Fruit intense, citronné et pur. Bouche ample, fraîcheur et un rappel d'agrumes. Désaltérant et très aromatique. **15 €**

**IGP Île-de-Beauté****91/100**  
**ENCLOS DES ANGES**  
● Fraticello 2023

Coulis de fruits rouges, note fumée ; la bouche est fraîche, fine en tanins. Vin homogène à apprécier dès aujourd'hui. **15 €**

**91/100**  
**SANT ARMETTU**  
● Mino 2024

Notes lardées, fruits noirs, bel éclat frais et pur. Bouche croquante, fin relief acidulé, tanins légers. Une gourmandise. **14 €**

**91/100**  
**VIGNERONS CORSICANS**  
● Domaine Puntaloppia 2024

Profil frais et pur, entre fleur et éclat de pierre. Vivifiant, dynamique et précis, léger dans sa structure, pour l'apéritif. **9,90 €**

**90/100**  
**DOMAINE VECCHIO**  
● Collezione 2024

Maturité aboutie, fruits blancs, agrumes confits. Bouche ample, riche, élevage sobre, fins amers. Idéal pour les poissons. **9 €**

**89/100**  
**DOMAINE DE MARQUILIANI**  
● 2023

Fines notes fumées, profil délicat, précis et pur. Bouche fine, digeste. À boire jeune. **13 €**

**89/100**  
**DOMAINE U PORTU**  
● S.Dea 2023

Belle infusion de minustellu, sciaccarellu et niellucciu, fin et floral. Bouche suave, légère, tanins souples. Prêt à boire. **11 €**

**89/100**  
**TERRA VECCHIA**  
● Évasion 2023

Un style infusé, fin, épicé, fruits noirs. Bouche livrant une trame fine, acidulée, un tandem niellucciu-syrah prêt à boire. **9,90 €**

**Vin de France****90/100**  
**CLOS D'ALZETO**  
● Frescu 2024

Belles notes de framboises et de myrte, tout en fraîcheur. Dominée par le sciaccarellu, la bouche est dynamique, juteuse, fine et bientôt soyeuse. **12 €**

**90/100**  
**CLOS FORNELLI**  
● Vinu di Scimia 2023

Sciaccarellu au nez de griottes, pur, très infusé et sobre en élevage. Fruit fin et croquant. Bel exemple de vin d'été. **13,50 €**

**90/100**  
**CLOS TEDDI**  
● Un Été dans le Désert 2024

Sciaccarellu peu extrait, délicat, tanins très fins, mûr et stylé, frais et sapide, finale poivrée. **15 €**

**90/100**  
**DOMAINE LIGENDA**  
● Quatru 2023

Minéral très pur, jus complexe dans ses arômes, relief acidulé sur une trame fruitée et dynamique. Finale mellifère. **12 €**

**90/100**  
**DOMAINE ORENGA DE GAFFORY**  
● Scalata Santa 2023

Minustellu dominant, fin et infusé, notes d'amandes, fruits noirs à noyau. Bouche souple jus délié, prêt à croquer. **15 €**

**89/100**  
**DOMAINE ORSINI**  
● Minustellu 2023

Senteurs de violette, frais et concentré, tanins serrés, un jus mûr apte à la garde. **14,50 €**