

PATRIMONIO

La vie en rose

Destination la majestueuse Corse, entre mer et montagnes, à la découverte des vins de Patrimonio, version rosé...

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos David Japy.

Depuis les vignobles, on profite d'une vue plongeante sur Patrimonio, le village éponyme, et la magnifique église Saint-Martin, *San Martinu* en corse.



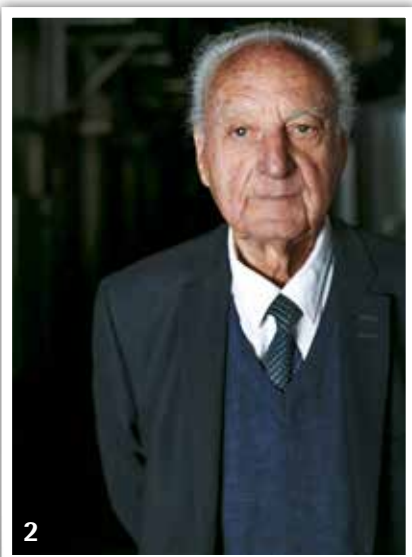
1. Par endroits, le vignoble de l'appellation se révèle particulièrement escarpé. 2. Les vins de Patrimoine affichent un beau rose soutenu, reconnaissable entre tous.



Patrimoine peut s'enorgueillir d'être la plus ancienne appellation de l'île de Beauté – obtenue dès 1968! – et compte également parmi ses particularités le fait de célébrer saint Martin comme patron, et pas saint Vincent à l'instar de l'ensemble de la profession. Tous les 11 novembre, les vignerons rendent hommage à *san Martinu*, qui a donné son nom à la magnifique église au cœur du village de Patrimoine. La légende raconte que le saint tourangeau, connu pour avoir offert la moitié de son manteau à un pauvre hère, compare le site corse à l'Éden. Touché par la pauvreté des gens et la terrible sécheresse qui sévit, il organise une procession. La pluie ne tarde pas à venir... et depuis les Corses le célèbrent. C'est au pied du cap Corse que s'étend l'appellation patrimoine, qui s'ouvre sur le golfe de Saint-Florent et compte environ quatre cents hectares répartis sur sept communes et trente-cinq domaines. Le découpage est particulier puisque deux « gros » domaines se partagent pratiquement la moitié de la superficie – Montemagni et Orenca de Gaffory. Les autres domaines qui se partagent le gâteau font en moyenne huit à neuf hectares, certains, plus importants, allant jusqu'à une trentaine d'hectares. À Patrimoine, un certain nombre de caves se trouvent au cœur du charmant village vigneron, un peu comme en Bourgogne, avec les parcelles sur les collines et vallées attenantes. Le vignoble est escarpé, les fameux *Sei Monti* (ou Six Monts) constituent un ensemble d'une beauté à couper le souffle, qui jouit d'une intéressante mosaïque de sols, entre argile, calcaire et schiste.

Une appellation qui bouge

Un vent de nouveauté souffle sur la plus ancienne appellation des vins de Corse. On dénombre en effet de nombreuses installations, que ce soient de néo-vignerons avec de toutes petites surfaces ou la nouvelle génération qui monte et reprend les rênes des domaines familiaux. Lisandru Leccia est par exemple aux commandes du domaine du même nom, sa tante, Annette Leccia, allant bientôt prendre sa retraite. Les fils d'Antoine Arena, incontournable de l'appellation, ont également leur propre vie professionnelle. Marie-Françoise Devichi s'est elle aussi installée, poursuivant le chemin familial, et il y en a d'autres... Bref, les enfants des grands noms sont désormais en place. La nomination du jeune Matthieu Marfisi illustre bien cette tendance (voir page xxx). En succédant aux dix-sept années de présidence de Jean-Laurent de Bernardi, il incarne un tournant. Cela bouge également en termes d'orientations et de projets. La Maison des Vins, actuellement en travaux, devrait voir le jour d'ici la fin de l'année. L'envie d'engagement durable prend forme: vingt-trois des trente-cinq domaines sont déjà certifiés bio ou en cours de certification, et la tendance est à généraliser ■■■



Sang neuf et respect des traditions, pour une vraie continuité.



1. Lisandru Leccia reprend les rênes du domaine familial de sa tante, Annette Leccia.
2. Louis Montemagni, le patriarche de l'appellation.
3. Philippe Rideau et Piotr Nowicki veillent aux destinées du domaine Oregna de Gaffory. **4.** Les cuves en Inox, incontournables dans la vinification. **5.** Marie-Françoise Devichi, qui a repris le domaine familial. **6.** Avec le Clos Signadore, Christophe Ferrandis donne corps à son rêve en 2001. **7.** Jean-Paul Gentile cultive ses vignes en bio depuis toujours. **8.** Sandrine et Yves Leccia du Domaine E Croce proposent deux rosés.

■■■ cette certification, sans forcer personne, en respectant les spécificités de chacun mais en essayant d'avancer dans la même direction. C'est bien là toute l'âme du vignoble corse: la nouveauté dans la continuité.

Des rosés de caractère

Depuis quelques années, en Corse aussi, le vin rosé connaît un véritable essor, même si la place du blanc tend à se développer. Le succès des rosés de Provence, et leur influence sur l'ensemble du marché, y est pour beaucoup, mais l'appellation patrimoine possède une personnalité bien à elle qu'il convient de préserver. On considère généralement qu'un rosé doit avoir une robe très pâle. Or, ici, si l'on travaille dans le respect de la matière première, cela se révèle difficile! Les vins sont en effet principalement obtenus à partir du cépage niellucciu (au moins 75 % selon le décret d'appellation des rosés), qui leur confère une couleur soutenue et un caractère profond et attachant avec une réelle matière et structure en bouche, une belle tension et de délicats amers. Autant de caractéristiques qui signent la personnalité de ces rosés, plutôt vins de gastronomie que rosés, à déguster bien frais! ❖

MATHIEU MARFISI

Un jeune président



Issu d'une lignée de vignerons – cinquième génération –, le jeune Mathieu Marfisi a choisi de faire un grand écart. Après ses études d'ingénieur, il entame sa vie professionnelle dans l'audit et le conseil financier à Paris, mais leur préfère très vite la beauté de son île natale et la réalité de la terre. Retour aux sources début 2014, quand il rejoint le domaine familial où sa sœur Julie œuvre déjà depuis quatre ans. Mathieu passe son BTS « viti-œno » par correspondance, fait son stage chez Orenca de Gaffory, puis s'installe chez lui! Avec Julie

et sous l'œil bienveillant de parents encore actifs, il réorganise le Clos Marfisi, domaine dont sa sœur et lui sont désormais cogérants: 14,5 ha, dont une majorité plantée pour les rouges et les rosés, 4 ha de blancs et 3,5 ha de muscat. Incarnant la génération de jeunes vignerons à Patrimoine, Mathieu Marfisi a également choisi de succéder à Jean-Laurent de Bernardi à la présidence du syndicat d'appellation. La relève est désormais assurée!



1. Entre mer et montagnes, la Corse porte à merveille son surnom d'île de Beauté! 2. Dans la vigne, ces inflorescences marquent le début de l'aventure de la naissance des baies.



2

DOMAINE MONTEMAGNI Patrimonio rosé 2015

Le patriarche de l'appellation, Louis Montemagni est désormais entouré de ses quatre filles et de son



œnologue Aurélie Melleray. Cette cuvée, 100 % niellucciu, offre un bel équilibre en bouche, entre fraîcheur et générosité du fruit. À déguster aussi la cuvée Le Menhir à 12 € environ, plus complexe et charnu. 9 € env. départ cave.

DOMAINE ORENGA DE GAFFORY

Cuvée Felice 2015

Le domaine historique qui porte son nom et Le Clos Quilico, gérés par M. Orega, offrent de jolis vins et



ont entrepris un travail intéressant sur les vieux cépages corses au travers d'un conservatoire-collection. Cette cuvée, rosé de saignée pur niellucciu, révèle la belle identité du cépage. Un nez gourmand et intense, de jolis amers délicats en finale. Parfait rapport qualité-prix. 10 € env. départ cave.

DOMAINE GENTILE Patrimonio rosé 2015

Une trentaine d'hectares pour ce domaine dont Jean-Paul Gentile

tient les rênes avec brio et détermination. Grand adepte du bio et de l'identité du terroir corse, il offre ici



une cuvée à la jolie robe, au nez délicat aux notes poivrées. Une bouche équilibrée et tendue qui illustre bien la typicité des vins de Patrimonio, sans explosion aromatique mais dans la retenue et avec une belle matière en bouche. 13,70 € env. départ cave.

DOMAINE DEVICHI Mlle D 2015

Marie-Françoise Devichi a repris le domaine familial en 2012. Une tren-



taine d'hectares, des projets plein la tête pour cette jeune vigneronne dynamique qui produit un rosé issu à 75 % de saignée et le reste en pressurage direct. Un bel équilibre en bouche et une tension emplie de fraîcheur. 7,50 € env. départ cave.

CLOS MARFISI Rosé d'une nuit 2015

Julie Marfisi et son frère Matthieu incarnent la cinquième génération de vignerons. Cette cuvée présente une belle tension en bouche et une structure tout en fruit, dotée d'une belle complexité. Bon rapport qualité-prix. À déguster également la cuvée Julie en 2015 à



9,50 € environ, plus « moderne » et qui plaira à la clientèle féminine. 10 € env. départ cave.

YVES LECCIA

Domaine d'E Croce 2015,

Cultivant avec soin une quinzaine d'hectares, Yves Leccia donne naissance à des cuvées ciselées et pures,



bien représentatives de leurs terroirs. Ce rosé, issu d'un assemblage de 80 % de niellucciu et de 20 % de grenache, offre un bel équilibre entre matière et fraîcheur. Des notes fruitées mais aussi florales, épicées et une belle finale sur de délicats amers. 15 € env. départ cave.

CLOS SIGNADORE

A Mandria di Signadore 2015

Créé en 2001, le domaine de Christophe Ferrandis compte



aujourd'hui 8,5 ha certifiés en bio. Un gros travail est fourni à la vigne, afin de rechercher la maturité. Cette cuvée, issue de pressurage direct, présente un nez pur, à la belle tension, qui se prolonge sur une bouche équilibrée entre la matière du fruit et la fraîcheur. Belle finale ciselée sur de fins amers. 16 € env. départ cave.

DOMAINE ANTOINE ARENA

Patrimonio rosé 2015

Uniquement du niellucciu pour ce rosé de saignée de l'un des domaines



de référence de Patrimonio. Belle matière du fruit en bouche et finale à la fois gourmande et resserrée, tendue. Un beau rosé de gastronomie. 13 € env. départ cave.

DOMAINE LECCIA

Patrimonio rosé 2015

Lisandru Leccia travaillait avec sa tante mais va désormais présider seul à la destinée du domaine de 13 ha menés en bio. Cette cuvée se décline



sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs, puis développe en bouche une belle tension et une sensation de fraîcheur, emplie de gourmandise. Un beau vin. 13 € environ départ cave.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.