

## Pratiquer une culture biologique

Être vigneron dans l'île de Beauté, c'est avant tout se préoccuper de sa terre. Le vent et un temps chaud et sec sont des facteurs propices à la culture biologique, voire biodynamique. Ainsi, presque tous les propriétaires viticoles de l'appellation Patrimoine sont dans cette tendance. Certains vont même plus loin et estiment que cette pratique devrait être inscrite dans le cahier des charges de l'appellation. Là encore, Yves Leccia a été un précurseur quand il travaillait avec sa sœur Annette, sur le domaine familial Leccia, dans le village de Poggio-d'Oletta. Les vignes sont certifiées en bio depuis 2011. Il en est de même pour le Clos Signadore - dix hectares qui font face au domaine Leccia - du Marseillais d'origine Christophe Ferrandis. Ce vigneron produit un vin blanc aromatique mais sans exubérance et un rouge d'une belle élégance à partir de vignes âgées de plus de quarante ans.



Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia. - ©DR

Lien vers l'article complet :

<https://www.lesechos.fr/serie-limitee/art-de-vivre/vins-spiritueux/0301748283725-le-vin-corse-saffiche-avec-fierte-2191364.php>