


100 % NIELLUCCIU

Le niellucciu, cépage identitaire de la **Corse** mais originaire d'Italie (sangiovese), a incontestablement fait la réputation de l'appellation **Patrimonio**, en monocépage ou en assemblage, mais on le retrouve ailleurs dans l'île. Il représente désormais **35 %** de l'encépagement de la Corse, soit plus de **2 000 hectares**. Le cépage le plus riche en tanins a longtemps donné des vins austères et charpentés, mais récolté à plus faible rendement et à bonne maturité, il donne des vins **épîcés, équilibrés et élégants**, même en monocépages, et à l'aptitude au vieillissement incontestable. Des vins de **caractère** plutôt à garder ou à carafier



CLOS SIGNADORE 2014 (BIO), AOC PATRIMONIO

En Corse, le signadori est celui qui éloigne le mauvais œil, qui lutte contre le mal. En choisissant ce nom pour son domaine, Christophe Ferrandis, Marseillais ayant grandi en Corse, pensait se mettre à l'abri de bien des ennuis mais le vignoble corse est souvent plein de surprises. Avec beaucoup de persévérance, ce « *faiseur de rouges* », comme il se définit lui-même, développe son vignoble en agriculture biologique. Sa cuvée haut de gamme, à partir de vieux niellucciis de 50 ans, ni filtrée, ni collée, est élevée pendant trente mois en bois, dont vingt-quatre en demi-muids. Des notes de garrigue, de maquis et d'épices sur des fruits mûrs, un boisé velouté et des tanins enrobés qui se prolongent sur une belle longueur. La preuve que puissance peut rimer avec élégance.


 Avec un civet de lièvre ou un rôti de chevreuil.

47 €

20232 Poggio-d'Oletta
06 15 18 29 81 - clos-signadore.plugwine.com

DOMAINE LECCIA ROUGE PETTALE 2015 (BIO) AOC PATRIMONIO

Aucun pesticide, herbicide, ni produit chimique dans les 13 hectares de vignes d'Annette Leccia depuis plus de dix ans. Sur ce terroir argilo-calcaire, avec par endroits des affleurements schisteux, elle travaille avec son neveu, Lisandru Leccia, le fils d'Yves. Les vignes sont labourées, déchaussées, palissées et taillées en cordon de Royat, pour une meilleure maîtrise de la vigueur et des rendements à moins de 40 hectolitres par hectare. Le Rouge Petalle (coteau en corse, car issu des parcelles sur les hauteurs du golfe de Saint-Florent) est élaboré à partir de pieds de plus de 25 ans des meilleures parcelles et élevé en cuves inox vingt-quatre mois « *pour une recherche permanente de délicatesse du niellucciu* ». Un vin couleur grenat intense, aux arômes de fruits noirs très mûrs (pruneau, griotte), d'épices, de cuir et de cacao aux tanins fins et élégants.


 Avec une côte de mouton grillée ou une daube provençale.

30 €

20232 Poggio-d'Oletta
04 95 37 11 35 - www.domaine-leccia.com

M^{lle} D DEVICHI 2015 (BIO), AOC PATRIMONIO

Marie-Françoise Devichi, 6^e génération de vignerons, a offert un sérieux coup de jeune au domaine où elle est arrivée il y a une quinzaine d'années pour aider son père, abandonnant ses études de médecine sur le continent. Elle en tient désormais les rênes depuis 2012. Tout en revendiquant des vins plus modernes, aux étiquettes colorées, qu'elle a fait connaître via les réseaux sociaux et sa marque M^{lle} D, elle aime rappeler que son grand-père a été l'un des premiers vignerons de l'appellation à avoir mis le vin en bouteille et à proposer une dégustation gratuite au caveau. Elle joue sur la rondeur et le fruité de ce niellucciu de 20 ans, vendangé à la main, non levuré, non filtré, non collé. Un vin fruité et poivré sur des arômes de fruits rouges très mûrs et des notes de marjolaine.

 Avec une pizza aux poivrons et chorizo ou une moussaka.

8,50 €

20253 Barbaggio
06 03 83 57 03 - www.mlledevichi.com