



DOMAINE
COMTE

ABBATUCCI

REVUE DE PRESSE

Un été en blanc

PAR MICHEL BETTANE



Parmi les grands vins corses, fleurons des vins de Méditerranée, les blancs sont au pinacle. Certains sont géniaux. Il faut les déguster cet été.

L'été qui approche sera, comme toujours, le moment choisi par beaucoup pour boire les vins de la Méditerranée. J'avoue depuis longtemps une préférence pour les grands vins corses, qui semblent associer le rayonnement et la sensualité des vins de soleil à la rigueur et à la finesse des vins septentrionaux, miracle dû à l'alliance rare entre la montagne et la mer sur leur lieu de naissance. Quitte à en surprendre plus d'un, à commencer par les habitants de l'île, c'est toujours le blanc qui m'apparaît le meilleur : le cépage vermentino, qu'on nomme « rolle » à Bellet et en Provence, trouve en Corse des sols qui lui conviennent merveilleusement et exaltent ses arômes naturels, lesquels rappellent étrangement les agrumes (fruits et fleurs) de l'île.

Avec poissons et crustacés

Les vinifications les plus modernes emploient des levures aromatiques et jouent sur des notes de pamplemousse qui amusent mais peuvent aussi lasser – un vieillissement de un ou deux ans les fait cependant disparaître pour laisser le terroir prendre le relais. C'est à cet âge-là que je conseille de boire ces vermentinos, pour bénéficier de toute leur complexité, tout en sachant qu'il n'en restera qu'une infime proportion dans les caves après le premier été tant ils sont à la fois rares et immédiatement aguicheurs. La question du boisé excessif des cuvées de prestige ne se pose plus, les adeptes intelligents de la vinification sous bois sachant doser avec précision son usage et obtenant incontestablement un produit plus sophistiqué, voire plus complexe à condition d'attendre un an de plus. Dans les derniers millésimes, le Clos Canarelli, à Figari, le tout récent mais magistral Clos Venturi, les grandes cuvées d'Abbatucci et de Peraldi, à Ajaccio, convertiront aisément tous les allergiques. Merveilleux en apéritif, ils ont, mieux que tous les crus du continent, la puissance suffisante pour accompagner les poissons et les crustacés les plus fins de l'île.

Muscats sublimes

Toujours en blanc, mais en doux cette fois, les muscats sont une autre grande richesse de l'île. La loi les oblige, pour avoir le droit à l'appellation, à être mutés et donc à relever des vins doux naturels, comme dans le Roussillon ou le Rhône. Si ce mutage facilite leur élaboration, il conduit trop souvent à la banalisation du type. Mais ils peuvent atteindre au sublime, avec de fabuleuses notes d'orange, quand ils sont vendangés suffisamment passerillés. L'idéal serait de cueillir le raisin le plus tard possible et de le vinifier sans mutage, comme à Sauternes, ce que commencent à faire quelques pionniers. Une marque de courage car ce type de vin ne peut être vendu que comme vin de table. Il faudrait de toute urgence changer les décrets d'appellation.

Les blancs de Corse sont produits en trop petit volume pour qu'on les trouve facilement sur le continent : voilà pourquoi j'ai tenu à élargir le nombre habituel des producteurs retenus dans cette rubrique. Quelques noms connus n'y figurent pas, excellent davantage en rouge ou en rosé. ♣



Domaine Comte Abbatucci, Ajaccio

20120 Casalabriva
Tél. : 04 95 74 04 55
Prix non communiqué



Ce domaine, qui porte le nom d'une des plus prestigieuses familles corses, est incontournable pour les vins

blancs car une de ses parcelles contient une collection de cépages locaux plus ou moins abandonnés ailleurs, comme le rossula, le brustiano, le genovese ou le bianco gentile, mais donnant un vin confidentiel, absolument unique, la cuvée Il Cavaliere. Mais chaque nouvelle année voit progresser les cuvées à base de vermentino, dont la cuvée Faustine, issue de vieilles vignes, merveilleuse de richesse, Le terroir granitique de l'idyllique vallée du Taravu, le talent et la générosité de Jean-Charles Abbatucci, tout cela explique le caractère inoubliable de la production. ♣

Domaine d'Alzipratu, Corse Calvi

20214 Calenzana
Tél. : 04 95 62 75 47
9€ env.



À proximité du couvent du même nom, sur des sols granitiques qui exaltent le fruité du raisin, le sémillant Pierre

Acquaviva produit, avec des techniques modernes, des vins d'une pureté aromatique cristalline. La cuvée Fiumeseccu gagne à vieillir deux ans en bouteille, comme souvent les vermentinos bien nés. On lui préférera la cuvée Pumonte, au grain plus intense, individuel et raffiné, qu'il faut boire avec tous les égards qui lui sont dus. ♣

Domaine Antoine Arena, Património

20253 Património
Tél. : 04 95 37 08 27
Prix non communiqué

On ne présente plus l'artiste, dont les vins figurent sur les meilleures tables du continent. Le vermentino n'a plus de secret ni pour lui ni pour ses fils, mais seule une viticulture respectueuse et un travail acharné (oui, on aime parfois l'effort sur l'île) leur permettent d'exprimer à plein des terroirs uniques, situés au cœur de l'amphithéâtre de Património. Deux terroirs argilo-calcaires contrastés donnent des vins différents : Grotte di Sole, piège à soleil,

comme son nom l'indique, et Carco. Le premier est plus voluptueux, le second plus aérien et subtil dans ses parfums d'agrumes. Après de gros travaux, la partie haute de Carco, idéale pour conserver la pleine acidité du raisin, est désormais plantée, en partie en bianco gentile, et les premiers vins produits sont étonnants de puissance et de race. ♣

Clos Canarelli, Corse Figari

20114 Tarabucetta
Tél. : 04 95 71 05 55
17 € env.

Voici l'autre grand artiste des blancs mais dans un tout autre style qu'Àrena : Yves Canarelli est le premier à avoir adapté le vermentino aux vinifications en barriques. Nous avons tous admiré les derniers millésimes, d'un raffinement de goût et de texture unique. Les sols très caillouteux et plus ou moins argileux favorisent la finesse aromatique (citron cédrat et fleurs blanches) des vermentinos, tandis que le chêne précise et allonge en bouche la saveur. Des vins de haute gastronomie à chercher chez les bons cavistes. ♣

Clos Culombu, Corse Calvi

20260 Lumio
Tél. : 04 95 60 70 68
8€ env.

Des vins très purs, admirablement vinifiés par un virtuose du pressurage du raisin et de la fermentation aromatique : Étienne Suzzoni sait à la perfection apprivoiser l'amertume naturelle du vermentino. Hélas, pratiquement toute la production est bue dans l'été qui suit la vendange, sur le fruité primaire et fermentaire du raisin, alors que la finesse du terroir granitique ne s'exprime vraiment qu'un ou deux ans plus tard. Avis aux sommeliers de l'île ! ♣

Domaine de Fiumicicoli, Corse Sartène

20100 Sartène
Tél. : 04 95 76 14 08
15,75€ env.



Sartène fut longtemps la capitale culturelle et commerciale du sud de l'île, en partie grâce à son agriculture prospère. La campagne y manque rarement d'eau, et encore moins sur la route de Livia (Levie), où se trouve le cœur de ce domaine viticole de plus de 70 ha. Simon Andreani y produit des vermentinos très classiques, avec des arômes d'agrumes bien dégagés après un an de bouteille. Une petite cuvée, Vassilia, concentre au mieux l'influence du sol. ♣

Domaine Maestracci, Clos Reginu, Corse Calvi

Route de Santa Reaprata
20225 Feliceto
Tél. : 04 95 61 72 11
7€ env.



Michel Raoust exploite avec intelligence depuis plus de trente ans les vignes de son beau-père, situées pour l'essentiel sur les moraines

glaciaires du ruisseau Reginu. Parmi les premiers à s'inspirer de l'œnologie moderne, il est surtout connu pour ses vins rouges stricts et aptes au vieillissement, mais ses blancs ont beaucoup progressé et possèdent un caractère salin original. ♣

Domaine de Gioielli, Coteaux du cap Corse

20247 Rogliano
Tél. : 04 95 35 42 05
Prix non communiqué

Ce petit domaine artisanal est passé maître dans l'art de la douceur : les deux spécialités sont des vins de dessert. Le muscat du cap Corse, marqué par la saveur de raisins très passerillés quand la récolte s'y prête, avec l'onctuosité qui va avec, est l'un des rares à ne pas se contenter du minimum syndical des vins doux naturels. Le rappu, avec son rancio de vieille noix et sa délicate amertume, n'a que peu de rivaux en matière d'apéritif à l'ancienne. ♣

SPURRIER'S WORLD



Argentina and France dominate our man's picks for this month – together with a stellar tasting of 2009 Beaujolais – the best vintage in 60 years, says a true master



BEST OLD WORLD WHITE

JEAN-JACQUES GIRARD, BELLES FILLES, PERNAND-VERGELESSES, BURGUDY, FRANCE 2008

From steep, northeast-facing slopes on limestone soils with Corton-Charlemagne as a neighbour: fine, citrus-influenced nose and good, firm fruit with future complexity over five years. A great wine at a modest price. **£15.99; Wai**



BEST NEW WORLD WHITE

EL PORVENIR DE LOS ANDES, LABORUM TORRONTES, SALTA, ARGENTINA 2008

Forty-year-old vines planted at 1,750m in Argentina's northern Salta province. Fine, fresh, white flower nose, lovely, lifted and fleshy fruit with a little spice and good acidity. Very interesting wine for the next two years. **£13.49; Hpa**



BEST SPARKLER

DOMAINE DE VEILLOUX, CREMANT, CHEVERNY, LOIRE, FRANCE NV

A blend of one third each of Chardonnay, Menu Pineau (Arbois) and Chenin Blanc. Small bubbles, white flowers nose with a caressing texture and natural freshness thanks to a low 6g/l dosage. A perfect summer sparkler. **£13.70; Dyn**



BEST OLD WORLD RED

DOMAINE COMTE ABBATUCCI, MINISTRE IMPERIAL, CORSICA, FRANCE 2008

Named after his ancestor who served under Napoleon III, the present Count Abbattucci has blended seven local grapes from 50-year-old vines for this *vin de table* with entrancing fruit and depth. The best Corsican red I've tasted. **£39.70; Dyn**



BEST NEW WORLD RED

FINCA LA ANITA, PETIT VERDOT, MENDOZA, ARGENTINA 2006

Bottled unfiltered just seven months after the vintage and with four months in Allier medium-toast oak, this is still very young looking, with an elegant, spicy, briary nose. A complete contrast to a fleshy Malbec. One for drinking over the next five years. **£25; Hpa**



BEST SWEET WINE

CLOS LAPEYRE, LA MAGENDIA, JURANCON, FRANCE 2006

Meaning 'quintessence' in the local dialect, La Magendia is one of the finest expressions of very late-picked, shrivelled – but not botrytised – Petit Manseng grapes. Superb spicy, honey, floral nose with Jurancon's inimitable lift of lemon acidity on the finish. **£23.99; CPy**

FOR THE CELLAR

GEORGES DUBOEUF 2009 BEAUJOLAIS*

Georges Duboeuf, master of more than 50 vintages, has said 2009 was the best of his life. The sunniest August in 60 years gave Gamay grapes on Beaujolais' granite soils an exuberance across all 10 crus I've never experienced. Recently, Duboeuf showed 11 pairs of reds, the first in each being his Flower label, blends from different estates in each appellation – the second, from a single estate. My favourite **FLOWER LABELS** were: Fleurie, scented and mineral; Julienas, dense

black fruits; Chenas, spice and liquorice, for ageing; Moulin-à-Vent, expressive, deep, classic; Beaujolais-Villages, fleshy, grippy. Of the single estates: **DOM. DES BUYATS, REGNIE**, lively length and depth; **DOM. DESMURES, CHIROUBLES**, succulent, floral; **CH DE LA PERRIERE, BROUILLY**, oak complexity, for ageing; **DOM. DESCOMBES, MORGON**, meaty, fleshy, good tannins for ageing; **DOM. DU PARADIS, ST-AMOUR**, smooth, fine, ripe. Contact **BWC** for prices.

FROM THE CELLAR

CVNE IMPERIAL: 10 DECADES

Victor Urrutia Ybarra, the fifth generation in charge of CVNE, founded in 1879 by his ancestors in Rioja Alta, was proud to present 10 vintages of his **CVNE IMPERIAL**, the Rioja Gran Reserva that comes from the family's own vineyards with a minimum average age of over 25 years. While the younger five wines had been bottled in their fourth or fifth year, the older five had spent more than a decade in cask. None had been re-corked – Urrutia finds this alters their intrinsic originality.

2004, very good now and through to 2030; **1995**, vigorous and fresh with warm earthiness, superb; **1987**, robust and still young fruit, like a grandly lifted Châteauneuf, marvellous; **1970**, sweet red fruits but not for keeping; **1968**, figgy and chocolatey, still pure and vigorous; **1953**, fuller and younger, firm concentrated finish; **1947**, layered rich fruit, still there; **1939**, fading, a little lean; **1928**, fine wineyard expression, great wine; **1917**, fruit still there, lovely textured palate. A triumphal tasting.

*For a full vintage report of 2009 Beaujolais, see next month. For a full



Communiqué de presse
30 Mars 2010

Le Domaine Comte Abbatucci présente ses gammes d'exception...



Situé en Corse du Sud au cœur de la vallée du Taravo, près du site préhistorique de Filitosa, le Domaine Comte Abbatucci s'étend sur 18 hectares de côteaux d'arènes granitiques faisant corps avec la nature sauvage mais bienveillante.

Comptant parmi les plus anciens vignobles de Corse, le Domaine a été le siège de l'étude et de la culture des anciens cépages qui constituent aujourd'hui les trésors du vignoble corse. Composé de cépages Vermentino, Sciacarello, Nielluccio, Barbarossa, le Domaine a réussi à concilier la tradition du terroir corse et la modernité de l'agriculture bio-dynamique.

Rouge, rosé et blanc, découvrez un vignoble équilibré, né sur une île magique, ainsi que les Cuvées Collection, véritables trésors et vestiges de l'histoire d'un terroir...

Les cuvées Faustine (AOC Ajaccio) : des vins délicats et inoubliables

Le Blanc :

Véritable fer de lance du Domaine, il est issu d'une sélection parcellaire de vieille vigne de Vermentino à petit rendement (25 hl/ha). Le raisin est cueilli en pleine maturité, uniquement le matin, et pressé immédiatement.

Remarquable par sa robe de couleur légèrement paille, il se découvre en bouche avec délicatesse. Ce vin très gras présente une évolution et une perception aromatique progressive. En effet, il se démarque par sa dominante anisée puis fleur blanche finissant par une note minérale persistante. Frais et aromatique, il se déguste en apéritif, avec des poissons, des crustacés ou bien avec un fromage.

Le Rouge :

Le vin Rouge AOC Cuvée Faustine est élaboré à partir d'une sélection parcellaire de Sciacarello et assemblé avec du Nielluccio. Les vendanges sont manuelles, souvent en sur-maturité avec de petits rendements et une macération de 40 jours.

De l'attaque à la fin de bouche, ce vin se caractérise par sa belle palette aromatique : arôme de fruit noir d'une certaine complexité (baies sauvages du maquis) avec une note de fruit rouge discrète, il laisse aussi place aux saveurs d'épices et de poivre. Suivant les millésimes et les saisons, il se déguste légèrement frais.

Communiqué de presse
Mars 2010

Le Rosé :

Ce Rosé de gastronomie est élaboré à partir d'une sélection de cépage Barbarossa, assemblé avec du Sciacarello et, selon les millésimes, de Vermentino ; en pressurage direct de raisin entier. Les vendanges sont manuelles afin de conserver toutes les qualités de ces précieux cépages.

Soyeux et très souple, ce rosé exhale une légère touche de bonbon anglais, à la dominante pêche-abricot tout en discrétion et finesse. Apprécié en apéritif, il accompagne également à merveille les grillades.



Les cuvées «Collection» : des produits rares d'une finesse exceptionnelle

Obtenues à partir de cépages corses anciens, comme le Biancone, la Carcajolo Bianco, le Paga Debitti, le Riminese, le Rossula Brandica, le Brustiano, le Genovese, ou le Rossala Bianca, Morescola, Morescono, Aleatico, Carcajolo Nera, Montanaccia, les cuvées "Collection" sont inscrites dans l'histoire du terroir Corse et de la famille Abbatucci.

Véritable hommage aux grands hommes de la famille, ces cuvées d'exception portent les noms des parents de l'actuel propriétaire renommés au siècle de l'Empire. Jacques-Pierre-Charles Abbatucci, (Ministre Impérial), Don Jacques Pascal Abbatucci (Diplomate d'Empire), ou encore Jean Charles Abbatucci, (Général Divisionnaire de la Révolution) forment les trois références de cette cuvée unique.

L'originalité et la rareté de ces Cuvées « Collection » repose sur la qualité des vignes ancestrales qui confère aux produits un caractère et un raffinement unique.

Le Domaine Comte Abbatucci, un vignoble familial riche d'histoire, témoin de l'amour des hommes pour la terre.

Viticulteurs depuis plus d'un siècle, la famille Abbatucci, enracinée dans la terre Corse, a su depuis toujours préserver le terroir Corse et la qualité exceptionnelle de ses vins. L'environnement insulaire, son histoire et sa géographie confèrent aux cuvées du Domaine Comte Abbatucci un caractère et une force inégalables.

En 2000, le Domaine prend le choix de la **culture en bio-dynamie**. La production du Domaine s'attache ainsi à conserver les saveurs originales et spécifiques du terroir corse. C'est en prenant en considération la nature et les sols que le Domaine Comte Abbatucci met en pratique cette nouvelle agriculture. Cette méthode permet d'aider la régénérescence des sols et des plantes. Sur une terre vivante et dans le respect de tout l'environnement, le vignoble produit un raisin sain et équilibré qui, une fois vinifié, retranscrit fidèlement tous les arômes de la nature Corse.

Les Cuvées Collection font aujourd'hui partie des plus belles cartes de grands restaurants à travers la France (Bretagne, Sud-Ouest, Sud-Est, Paris) et en Angleterre.



Photo : Jean-Jacques Rigaud

Contact Presse : OXYGEN RP
Anne Macquet : 01 41 11 37 72
amacquet@oxygen-rp.com
www.oxygen-rp.fr

Communiqué de presse
Mars 2010