



Chez les Abbatucci, le cheval est roi. Dans son sillage poussent les immortelles et le fenouil sauvages.

**JEAN-CHARLES ABBATUCCI  
LE VIGNERON SAVANT**

À cinquante minutes au sud d'Ajaccio, le grand ambassadeur des vins corses aujourd'hui dans le monde, c'est lui : Jean-Charles Abbatucci... Parmi ses ancêtres, on trouve un général de la Révolution mort sur le champ de bataille à 26 ans et un ministre de Napoléon III. Mais le vrai héros, c'est son père, Antoine Abbatucci, le premier à avoir recensé et planté les 18 cépages oubliés de la Corse dans une parcelle devenue depuis un véritable musée de l'ampélographie : biancone, barbarossa, muriscu, aleaticu, riminese, carcaghjolu, genovese, biancu gentile, pagadebiti, etc. Surtout, Jean-Charles a poursuivi le travail commencé par son père en revenant aux pratiques agricoles ancestrales des vignerons corses telles qu'elles existaient encore avant l'apparition des désherbants et des engrais chimiques dans les années 1960. « Avant 1975, le mildiou n'existait pas en Corse, ce sont les pépiniéristes qui l'on introduit. La maladie est toujours la conséquence d'un dérèglement, le symptôme d'une dégénérescence. Il ne faut donc pas se contenter de traiter la maladie, il faut agir pour renforcer le système immunitaire de la plante. » Pour aller au bout de ses convictions et rester totalement libre, Jean-Charles a quitté en 2008 le système des

**Le vrai héros, c'est son père. Il est le premier à avoir recensé et planté les 18 cépages oubliés de la Corse dans une parcelle devenue un véritable musée**



Les vins rouges du domaine embaument les parfums du maquis et se boivent frais.

Jean-Charles Abbatucci et sa fille Faustine face au « conservatoire » des cépages oubliés, un site totalement préservé.



appellations contrôlées qui l'empêchait de mettre dans ses vins les cépages qu'il jugeait les mieux adaptés à son terroir : « Il n'y a pas de mauvais cépage ! Chacun apporte un accent, une couleur particulière... » Ainsi, en co-plantant et en assemblant ses cépages oubliés (à la manière d'un Jean-Michel Deiss en Alsace), il crée ses grandes cuvées comme des mosaïques byzantines, elles explosent en bouche en libérant toutes sortes de parfums et de saveurs complexes.

Jean-Charles Abbatucci est l'un de nos vignerons les plus savants, obsédé par la perfection, comme l'était Stanley Kubrick pour le cinéma... Il a fait sien la science de ses ancêtres pour qui le vin était plus pur que l'eau (au point qu'on le donnait à boire aux enfants) : « Comme eux, je greffe des bourgeons sur des racines qui ont plus de 40 ans, ce qui permet de régénérer la vigne perpétuellement. Comme eux, je traite avec de l'eau de mer, le seul élément capable de remplacer le plasma sanguin et de déclencher une réaction immunitaire de la plante ! » Ce faisant, le goût de ses vins a changé, plus pur, plus harmonieux, plus iodé, plus apaisant, à l'image de sa confidentielle cuvée Montemar 2021 qui nous plonge dans un autre univers sensoriel : « Là, on descend dans les abysses ! » s'exclame Jean-Charles Abbatucci... Sa devise ? « Quand on fait un pas vers la nature, elle en fait dix vers vous ! » **[SUITE PAGE 104]**

**Cuvée Général de la Révolution 2019**  
Vin blanc issu de six cépages différents. Cristallin, minéral, tendu, avec des senteurs de menthe sauvage et de prune jaune. Bouche fraîche, riche et charnue. 48 euros.

**Cuvée Ministre impérial 2020**  
Vin rouge issu de sept cépages différents. Robe grenat. Au nez, ce sont tous les parfums du maquis ! Bouche fine et un peu fumée, très fraîche. 53 euros.

**Cuvée Empire 2019**  
Le seul vin effervescent de Corse. Un brut nature, très peu sucré, issu du cépage barbarossa, à la peau rose et la pulpe blanche. Robe dorée, nez de fruits secs, bouche crémeuse. 32 euros.

On trouvera tous ces vins à emporter au restaurant Le Frère, à Casalabriva. [restaurantlefrere.com](http://restaurantlefrere.com).





Aux agriculteurs qui affirment ne pas pouvoir se passer du glyphosate, il en met dans un verre d'eau, mélange le tout, et leur dit : « Prouvez-moi que ça n'est pas du poison, buvez-le ! Moi, ma terre, elle est saine, je peux la boire sans problème ! » Pour planter, il creuse un trou à la main, met du paillage au fond et des pierres de granit qui vont absorber l'eau, ainsi, la vigne n'aura jamais soif. Oubliées depuis longtemps, ces pratiques simples et efficaces permettent d'éviter le goutte-à-goutte pendant les canicules... Contre les incendies de forêts, il a planté des figues de barbarie gorgées d'eau autour de ses vignes pour les protéger. Labourées au cheval, celles-ci sont parsemées d'immortelles qui transmettent leur parfum entêtant aux raisins. L'an dernier, le violoniste solo de l'Orchestre national de France, Bertrand Cervera, est venu lui rendre visite pour jouer du Bach dans ses parcelles : « Il n'y avait pas de vent, et j'ai vu mes vignes bouger et frissonner de plaisir... Nous avons encore tellement à apprendre de ces plantes fabuleuses qui sont aussi sensibles que des animaux. »

Gilles Seroin, du domaine Sant Armettu, va bientôt passer le relais à ses enfants, plus motivés que jamais.



## GILLES SEROIN L'ORFÈVRE DU SCIACCARELLU

Le grand cépage rouge de la Corse est le sciaccarellu, que l'on pourrait comparer au pinot noir de Bourgogne dont il partage la couleur pâle et rubis, la fraîcheur de cerise et la puissance aromatique. Pour faire un 100 % sciaccarellu fin et délicat, il faut du doigté, de la sensibilité... C'est le cas de Gilles Seroin, dont les vins issus de sables granitiques sont ciselés comme des bijoux. Son domaine de Sant Armettu doit son nom à un ermite qui soignait

**Ces vins fins et délicats sont ciselés comme des bijoux**

les gens avec des plantes, ici, sur les hauteurs du golfe de Propriano, dans une nature montagnaise préservée. Français d'Algérie, le père et le grand-père de Gilles avaient créé ce domaine en 1963 quand

les vins corses étaient inconnus. Depuis qu'il a repris le domaine en 1996, Gilles Seroin a hissé la qualité de ses vins à une hauteur exceptionnelle. On aime aussi son blanc à base de vermentinu, frais comme de l'eau de roche, opulent, avec des arômes de cire et de fleurs blanches : « On a tendance à boire le vermentinu trop jeune. Il faudrait attendre au moins dix ans avant de l'ouvrir ! » On peut déguster ses vins à A Pignata, l'une des fermes auberges les plus célèbres de l'île, située en pleine forêt, où la famille Rocca Serra propose une cuisine traditionnelle délicieuse et des charcuteries maison élaborées à partir de ses propres cochons. [SUITE PAGE 106]



En trente ans, Gilles Seroin a propulsé son domaine familial au sommet de la hiérarchie grâce à une viticulture respectueuse de la nature.

### Rosé 2020

Les raisins de sciaccarellu ont macéré quarante-huit heures en cuve. C'est un rosé de saignée à la couleur très prononcée, au nez intense de fraise et d'écorce d'orange, plein de chair et de croquant ! En vieillissant, il évolue vers le coing et la cire d'abeille. 17 euros.

### Cuvée Ermite rouge 2019

100 % sciaccarellu. Robe rubis, nez de groseille et de rose, bouche très fraîche, pure et épicée. 49 euros.  
santarmettu.com.

