

# Corse

## Engagement et exigence

**L**e vignoble corse poursuit sa belle progression qualitative avec de plus en plus de vins de très haut niveau, portés par des vigneron engagés et exigeants. Si les cuvées de prestige, souvent issues des cépages autochtones, voient leurs prix s'élever, nombre de vins restent de formidables affaires et méritent d'être activement recherchés. Le millésime 2019, largement disponible, est très réussi, en blanc comme en rouge, associant éclat du fruit, densité et fraîcheur. Mais il ne faut pas hésiter à profiter des millésimes plus anciens encore disponibles, souvent issus d'élevages longs et aptes à la garde. Les vins corses savent aussi vieillir ! ●

Jean-Emmanuel Simond

**97/100**  
**DOMAINE**  
**COMTE ABBATUCCI**

● Vin de France  
Monte Bianco 2019 🍷

Magistrale expression du sciacarellu que ce Monte Bianco intense et serein, à la texture aérienne mais étoffée et aux tanins poudrés. On est ébloui par son nez de zeste de clémentine et d'huiles essentielles, qui vient chatouiller les narines.

53 €

**96/100**  
**CLOS CANARELLI**

● Corse Figari  
Alta Rocca 2017 🍷

Le raffinement aromatique d'Alta Rocca nous rappelle celui des plus grands vins toscans. Le dynamisme de ses saveurs radieuses et acidulées sera pour beaucoup une révélation.

49 €

**96/100**  
**CLOS VENTURI**

● Vin de France  
Chiesa Nera 2018 🍷

Assemblage des vieux cépages dans cette cuvée provenant des hauteurs du secteur de Ponte-Leccia : grande complexité aromatique et envergure de chair dans cette cuvée à la texture polie mais intègre, portée par un souffle hors du commun. 80 €

**95/100**  
**CASTELLU DI BARRICI**

● Vin de France  
Réserve Perpétuelle 🍷

Grande matière charnue, sensuelle et épicée, d'une vitalité exceptionnelle. Trame très délicate, esprit méditerranéen et grande fraîcheur de sève, allonge sinieuse et persistance : on s'incline devant ce grand vin qui assemble plusieurs millésimes, dans l'esprit d'une solera. 28 €

**95/100**  
**CLOS NICROSI**

● Coteaux  
du Cap Corse 2020

Notes de poire et de badiane dans ce blanc magnifique à l'envergure pulpeuse et fraîche : un vin parfaitement harmonieux, prolongé d'une formidable persistance saline. 16 €

**95/100**  
**DOMAINE**  
**ANTOINE-MARIE ARENA**

● Patrimoine Memoria 2019 🍷

Grande chair étoffée, profonde et juteuse, dont la myriade de saveurs fraîches et réglissées rebondit en bouche : la version 2019 de Memoria est remarquable, bâtie sur une assise de tanins tapissants. Ce vin de garde plein de vitalité peut déjà s'apprécier après un carafage. 30 €

**95/100**  
**DOMAINE**  
**U STILICIONU**

● Ajaccio Kalliste 2017 🍷

Densité, carrure et profondeur dans ce vin de texture à la mâche ample, issu de sols de schistes, qui offre des tanins aiguisés et une fraîcheur mentholée. 60 €

**95/100**  
**DOMAINE**  
**DE VACCELLI**

● Ajaccio Granit 174  
2018 🍷

Nez de violette et de fruits cristallisés, la matière en filigrane offre une délicatesse émouvante. Difficile de ne pas lui trouver un cousinage bourguignon en matière d'équilibre. 78 €

**94/100**  
**CLOS CANERECCIA**

● Vin de France Amphore  
Carcaghjolu Neru 2018

Trame juteuse et sanguine, chair moelleuse, finale réglissée restée fraîche : un vin à la personnalité affirmée mais avenante. 40 €

**94/100**  
**CLOS SIGNADORE**

● Patrimoine  
Clos Signadore 2016 🍷

Nez de cuir frais et de bois précieux, fraîcheur du fruit, matière séveuse, trame élancée, tanins patinés. Ce vin parfaitement structuré saura vieillir avec grâce. 50 €

**94/100**  
**DOMAINE GIUDICELLI**

● Patrimoine 2017 🍷

Finement compoté, parsemé de petits tanins accrocheurs, il a préservé une grande acidité et évite tout excès de chaleur. Étoffé, digeste, un rouge éminemment méditerranéen et frais. 36 €

