



**Le guide
des meilleurs
VINS
de France
2025**

7500

**vins notés
et commentés**

3550 vins bio
et biodynamiques

600 vins
à moins de 15 euros

1245 domaines
sélectionnés

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

NOS ESCALES SUR L'ÎLE DE BEAUTÉ

CHAMBRES D'HÔTES

DOMAINE PERO LONGO

Ce domaine mené en biodynamie se pare également d'un restaurant, d'une aire naturelle de camping (on peut même dormir dans un œuf!), de chambres d'hôtes et d'une très belle Maison des Vignes, bâtie au cœur du vignoble, qui abrite cinq chambres et un vaste salon-cuisine, avec piscine. De 85 à 125 € la nuit.
Route de Bonifacio, 20100 Sartène
Tél : 04 95 77 07 11
www.chambredhotesartene.com

CASTEL BRANDO

Direction le cap Corse pour un séjour dans cette demeure du XIX^e siècle. Deux piscines, bain à remous, spa et parc ombragé au programme. Chambres de 105 à 270 €.
Erbalunga, 20222 Brando
Tél : 04 95 30 10 30
www.castelbrando.com

DOMAINE DE MURTOLI

Adresse cinq étoiles emblématique, le domaine de 2 500 hectares face à la mer n'a pas d'égale. Situées sur plusieurs kilomètres, une vingtaine de bergeries et demeures du XVII^e siècle accueillent luxueusement les visiteurs. Trois restaurants gastronomiques dont un étoilé, terrain de golf ou pêche en mer font partie des réjouissances. À partir de 170 € la nuit.
Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène
Tél : 04 95 71 69 24
www.murtoli.com

A PIGNATA

Cette confidentielle ferme-auberge, située à proximité du site archéologique de Cucuruzzu, vous accueille autant pour une halte gastronomique (menu à 58 € accompagné de vins insulaires

de haute volée) que pour un séjour plus long. Chambres rénovées ou, plus exotiques, des cabanes isolées, dont une perchée à 4 mètres dans un chêne. À partir de 240 €.
Route du Pianu, 20170 Levie
Tél : 04 95 78 41 90
www.apignata.com

DOMAINE SAPARALE

Gros coup de foudre pour la paisible vallée de l'Ortolo ! Ici, quelques domaines viticoles vivent cachés dans une nature superbe. Dormir sur place ? C'est possible au domaine Saparale qui a eu le très bon goût de rénover un hameau entre vignes et maquis. Charme exquis et prestation haut de gamme. Comptez entre 1 440 et 1 690 € la semaine.
Vallée de l'Ortolo, 21000 Sartène
Tél : 04 95 77 15 52

RESTAURANTS

SOLE E MONTE

Un hôtel-restaurant classique suspendu dans un village attachant. Sur la table, on trouvera une cuisine traditionnelle nourrie d'excellents produits et arrosée d'une carte des vins de 250 étiquettes, à 90 % corse. Les cuvées des meilleurs vignerons de la région sont là ! 35 à 40 € à la carte.
20167 Cuttoli-Corticchiato
Tél : 04 95 25 61 41
www.hotelsoleemonte.fr

A CASARELLA

Avec une vue imprenable sur la mer et la Balagne, la terrasse offre un cadre idyllique. On se régale des tapas et glaces artisanales proposées par la maison. Goûtez à tout prix au flan à la farine de châtaigne. Il est à se damner.
Stretta Di de Franchi, 20220 Pigna
Tél : 04 95 61 78 08

NOTRE COUP DE CŒUR

LA CORNICHE

Cuisine savoureuse par une des 3 000 références insulaires, d'une cave aux moult références insulaires, terrasse, la vue sur la mer est bluffante ! Formules menus à partir de 30 €.
20200 San Martino d'Aléria
Tél : 04 95 31 40 98
www.hotel-lacorniche.com

FERME DE CAMPO DI MONTE

Dans cette ferme du XVIII^e la cuisine traditionnelle et authentique corse est à l'honneur, signée par Pauline Juillard. L'unique tables les plus réputées indispensables voyageurs pour découvrir l'île. Menu unique à 56 €.
20239 Murato
Tél : 04 95 37 64 39
www.fermecampodimonte.com

BAR À VIN / CAVES

LE CHEMIN DES VIGNOBLES

Nicolas Stromboni coupe le bout des doigts la Corse et ses produits en sa boutique est la cave à vin de l'île, très connue en vins de la métropole.
16, avenue Noël-François
20090 Ajaccio
Tél : 04 95 51 46 61

L'ORRIU

À la fois épicerie de produits corse, bar à vins et restaurant. À table, accorde au vin, emporter, une belle sélection de vins corse dans la niche la plupart des domaines de l'île.
5, cours Napoléon, 20120 Vecchio
Tél : 04 95 76 26 26
www.lorriu.fr

★★★★ DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Jean-Charles Abbattu, le fils d'Antoine, fondateur du domaine et d'un conservatoire de cépages autochtones, a placé le domaine à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie exigeante, porte-greffes adaptés au sol et au climat...). Toute la gamme est remarquable et se déploie dans de magnifiques assemblages intégrant toujours les vieux cépages. L'INAO n'en tolérant qu'un maximum de 10 % dans les vins, l'ensemble de la production est donc en Vin de France. À la pointe de la recherche, le domaine a mis en place une nouvelle méthode culturale à base d'eau de mer permettant la création de deux cuvées, Valle di mare et Monte Mare. Un spacieux chai de vinification et d'élevage a vu le jour, avec un restaurant attenant, où l'agneau et le fameux veau tigre sont à l'honneur autour des cuvées du domaine.

Les vins : les deux Faustine gagnent en amplitude année après année : sveltes et épurés, le blanc est dynamique et minéral. La version rouge, alliant sciaccarellu et niellucciu égrappés, entremêle les notes de myrte et de mûre, dans un style infusé, sans artifice. Général de la Révolution nous fait ressentir les fleurs, le mellifère, au boisé travaillé, très raffiné, ample et harmonieux. Ministre Impérial réunit pas moins de sept solistes de haut vol ; sa densité, les tanins ourlés, la mâche imposante, lui donnent un style plus rhodanien. Valle di Mare, carcaghjolu neru d'une grande pureté, impressionne par sa concentration. Il est trop tôt pour évaluer l'intérêt de l'eau de mer qui a traité les vignes, c'est une cuvée qui offre une fraîcheur, une densité, une énergie qui ne nous laissent pas indifférent. Jean-Charles suggère de la déguster avec des huîtres !

☞ VDF Faustine Vieilles Vignes 2023	30 € 92
☞ VDF Général de la Révolution 2022	64 € 95
☞ VDF Faustine Vieilles Vignes 2023	27 € 93
☞ VDF Ministre Impérial 2022	70 € 95
Le coup de ♥	
☞ VDF Valle di Mare 2022	125 € 95

Surface : 15 hectares.
Blanc : 5 hectares.
Production moyenne : 100 000 bt/an

DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Paul de Calzola, 20140 Casalabriva
04 95 24 36 30 •
contact@domaine-abbattu.com •
Ventes : sur RDV aux professionnels.
Propriétaire : Jean-Charles Abbattu

★★★★ CLOS CANARELLI

Yves Canarelli s'affirme comme le grand vigneron du sud de la Corse, passionné d'ampélographie (les vieux cépages blancu gentile, carcaghjolu neru et minustellu ont été replantés). En 2009, il a repris une parcelle de vignes préphyloxériques sur le village d'Orasi (cuvée Tarra d'Orasi) et vinifié deux superbes cuvées dans de grandes amphores d'argile (Amphora). Associé au célèbre sommelier corse Patrick Fioramonti, Yves Canarelli a replanté le premier clos de Bonifacio, riche d'un calcaire rare sur l'île : ainsi est né Tarra di Sognu. Les vins qui en sont issus révèlent un immense terroir et montent en puissance au fur et à mesure que les vignes prennent de l'âge. Les projets ne manquent donc pas, surtout depuis l'arrivée à ses côtés de son fils Simon-Paul.

Les vins : la gamme du Clos brille dans les trois couleurs, notez que le blanc vieillit très bien. Mention spéciale pour le figari rouge 2022, nous sommes charmés par ce jus mûr et précieux, lui aussi apte à la garde. Amphora blanc reste un exercice de style, sans sulfites, plutôt bien géré. Tarra di Sognu s'ouvre tout en élégance, il va prendre de l'épaisseur en bouteille. Tarra d'Orasi blanc, porté par le vermentino et la multitude de cépages endémiques, est grâssé par son élevage encore blond, un vin de patience. Senza Nome rouge dévoile le profil sveltes et racé du sciaccarellu, subtilement infusé et précis avec l'empreinte granitique du lieu. Tarra di Sognu rouge rassemble le carcaghjolu neru et minustellu, savamment accordés avec un boisé idoine. Tarra d'Orasi rouge, base sciaccarellu dominante, diffuse le fumé-lardé d'une côte-rôtie, un grand vin hors du commun dans le paysage corse. À noter que la vigne de muscat a été arrachée, vous profiterez du dernier millésime 2022.

☞ Corse Figari 2023	N.C. 93
☞ Corse Figari Amphora 2023	N.C. 92
☞ VDF Tarra d'Orasi 2020	N.C. 94
☞ VDF Tarra di Sognu 2023	N.C. 95
☞ Corse Figari 2023	N.C. 92
☞ Corse Figari 2022	N.C. 94
☞ VDF Tarra di Sognu 2022	N.C. 96

Le coup de ♥ N.C. 97
☞ VDF Tarra d'Orasi 2020

Rouge : 25 hectares. Sciaccarellu 30 %, Niellucciu 30 %, Minustellu 15 %, Carcaghjolu neru 15 %, Syrah 10 %
Blanc : 8 hectares. Vermentino 100 %

CLOS CANARELLI

Tarabucetta, BP3 20114 Figari
04 95 71 07 55 • closcanarelli2a@orange.fr •
Vente et visites : sur RDV.
Propriétaire : Yves Canarelli
Maître de chai : Mano Tatard
Cœnologue : Antoine Pouponneau