

ÉDITION
ANNIVERSAIRE
1996 - 2026



**Le guide
des meilleurs
VINS
de FRANCE
2026**

7 800
vins notés
et commentés

4 150
vins bio
et biodynamiques

550
vins à moins
de 15 euros

1 285
domaines
sélectionnés

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LES DOUCES ESCALES DU GOURMET

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 92 à 130 € 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 130 à 260 €.
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 ferme-auberge vous accueille autant pour une halte gastronomique (menu à 53 € 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 320 €.
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, 20100 Sartène
Tél : 04 95 77 15 52

RESTAURANTS

COL TEMPO

Ce restaurant idéalement situé sur le vieux port de Bastia fait la part belle aux produits de la mer — on pense à un maki de crabe mayonnaise au yuzu — mais aussi de la terre, mais aussi un mignon de porc aux girolles. Comptez environ 60 € pour un repas complet.

4, rue Saint-Jean, Vieux Port
20200 Bastia
Tél : 04 95 58 14 22

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

NOTRE COUP DE CŒUR

FERME DE CAMPO DI MONTE

Dans cette ferme du XVI^e la cuisine traditionnelle et authentique corse est à l'honneur, signée par Pauline Juillard. L'une des tables les plus réputées et un indispensable voyage culinaire pour découvrir l'île. Menu unique à 60 €. 20239 Murato
Tél : 04 95 37 64 39
www.fermecampodimonte.com

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 le flan à la farine de châtaigne. Il est à se damner.
Stretta Di de Franchi, 20220 Pigna
Tél : 04 95 61 78 08

LA CORNICHE

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

BAR À VIN / CAVISTE

LE CHEMIN DES VIGNOBLES

Nicolas Stromboni connaît le bout des doigts la Corse, ses vins et ses produits culinaires. Sa boutique est la caverne d'Alibaba de l'île, très fournie en vins de la métropole.
16, avenue Noël-Franchini
20090 Ajaccio
Tél : 04 95 51 46 61

★★★ DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Jean-Charles Abbattucci, fils d'Antoine, fondateur du domaine et d'un conservatoire de cépages autochtones, a placé ce domaine de 21 hectares à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie, porte-greffes adaptés au sol et au climat...). L'INAO ne tolérant qu'un maximum de 10 % de cépages anciens dans les vins, l'ensemble de la production est en Vin de France. Le domaine a mis en place une méthode culturale innovante à base d'eau de mer dynamisée, utilisée notamment pour les cuvées Valle di Mare, Monte Mare, et la toute dernière, le vermentinu Chiesa di Mare, qui sera mis en vente en janvier 2026 lors de l'inauguration de la cave (reconstruite après un incendie). Un nouveau chai de vinification et d'élevage a vu le jour, ainsi qu'un restaurant éphémère attenante, qui accueillera des chefs, géré par sa fille Faustine, où l'agneau et le fameux veau tigre seront à l'honneur autour des cuvées du domaine.

Les vins : Faustine blanc et rouge offrent deux niveaux différents sur 2024 : le vermentinu, au profil épuré et anisé, prend de la largeur avec le temps ; le rouge, duo sciaccarellu et niellucciu, mériterait un peu plus de fond, ses tanins sont asséchants. Général de la Révolution dévoile un blanc complexe, équilibré, parfaitement élevé, nourri de ses lies sur 9 mois, une mosaïque de six cépages. Les trois rouges présentés n'ont pas fait l'unanimité lors de notre dégustation collégiale : Monte Bianco, bien que chaleureux, séduit par son énergie et la finesse du sciaccarellu ; Valle di Mare dévoile la puissance du caracaghjolu neru, l'élevage est adapté à la chair du vin, présent avec élégance ; enfin, Ministre Impérial subit le caractère solaire du millésime, la trame du vin est délicate et l'alcool a du mal à maintenir l'équilibre. Nous espérons l'apprécier plus positivement dans le futur.

☞ VDF Faustine Vieilles Vignes 2024	
☞ VDF Faustine Vieilles Vignes 2024	28 € 91
☞ VDF Ministre Impérial 2023	25 € 91
☞ VDF Monte Bianco 2023	65 € 93
☞ VDFD Valle di Mare 2023	57 € 93
☞ VDF Général de la Révolution 2023	N.C. 93
	62 € 94

Rouge : 15 hectare(s).
Blanc : 5 hectare(s).

Production moyenne : 100 000 bt/an

DOMAINE COMTE ABBATUCCI
Pont de Calzola, 20140 Casalabriva
04 95 24 36 30
contact@domaine-abbattucci.com
Visites : sur RDV aux professionnels.
Propriétaire : Jean-Charles Abbattucci

★★★ CLOS CANARELLI - TARRA DI SOGNO

Yves Canarelli et son fils Simon-Paul confortent leur place parmi l'élite des vignerons de Corse. Ils ont fondé deux domaines géographiquement distincts et vinifiés à quatre mains. D'abord Clos Canarelli, 33 hectares à Figari ; puis la plantation du premier clos sur les calcaires de Bonifacio, en 2016, en association avec le sommelier Patrick Fioramonti, révélant un immense terroir : ainsi est né Tarra di Sogno. Les vins qui en sont issus révèlent un immense terroir. Ensuite, Simon-Paul a créé cette année son propre domaine à Bonifacio, un clos ceint de murs avec pour commencer 4 hectares de vermentinu et 4 hectares de sciaccarellu. Ses premiers blancs, tirés du millésime 2025, nous les dégusterons en mai 2026, quant aux rouges, les élevages longs nous feront patienter jusqu'en 2027.

Les vins : dix vins présentés cette année (sans les entrées de gamme Petit Clos, proposées localement). Les vins en appellation Corse Figari sont comme toujours bien maîtrisés dans les trois couleurs. Côté blancs : Rena (vermentinu et rimense) séduit par son énergie, son amplitude et son élevage idoine ; Tarra di Sogno brille par sa concentration, l'élevage est un peu élevé, son équilibre est atteint. De la cuvée Amphora, nous préférons la version rouge, mieux maîtrisée, livrant un jus dense et charmeur, d'une fraîcheur étonnante pour un vin sans sulfites ajoutés. Mûr et luxueusement élevé, Costa Nera mérite de s'affiner, un grand vin de garde. Nous adorons Alta Rocca, un sciaccarellu pur, poudré, sobre en élevage, alliant finesse et consistance. Enfin, Tarra di Sogno rouge exprime son grand terroir, les curseurs sont élevés : une trame serrée, élevage en relief, un vin de temps ; soyez patient !

☞ Corse Figari 2024	40,80 € 93
☞ Corse Figari Amphora 2024	58,80 € 92
☞ IGP Île-de-Bauté Tarra di Sogno 2024	60 € 93
☞ Corse Figari 2024	30 € 91
☞ Corse Alta Rocca 2022	66 € 95
☞ Corse Figari 2023	36 € 93
☞ IGP Île-de-Bauté Tarra di Sogno 2023	60 € 94
☞ VDF Costa Nera 2022	60 € 92
☞ VDF Rena 2023	42 € 94
☞ Corse Figari Amphora 2024	58,80 € 94

Rouge : 27 hectare(s). Niellucciu 39 %, Sciaccarellu 39 %, Carcaghjolu neru 5 %, Syrah 5 %, Morescone 3 %, Aleatico 1 %, Vermentino 90 %
Blanc : 11 hectare(s). Vermentino 90 %, Biancu gentile 3 %
Production moyenne : 145 000 bt/an