

# SÉJOURNER ET SE SUSTENTER 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](http://www.chambredhotesartene.com)

### CASTEL BRANDO

Direction le Cap Corse pour un séjour dans cette demeure du XIX<sup>e</sup> 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](http://www.castelbrando.com)

### DOMAINE DE MURTOLI

Adresse cinq étoiles emblématique, le domaine de 2 500 hectares face à la mer n'a pas d'égal. Situées sur plusieurs kilomètres, une vingtaine de bergeries et demeures du XVII<sup>e</sup> 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 €.  
**Vallée de l'Ortolo,**  
**20100 Sartène**  
**TÉL : 04 95 71 89 24**  
[www.murtoli.com](http://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 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 240 €.

**Route du Pianu,**  
**20170 Levie**  
**TÉL : 04 95 78 41 90**  
[www.apignata.com](http://www.apignata.com)

### DOMAINE SAPARALE

Gros coup de foudre pour la paisible vallée de l'Ortolo ! Ici, quelques domaines viticoles vivent joliment 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 22**

## 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-Corticchiolo**  
**TÉL : 04 95 25 61 41**  
[www.hotelsoleemonte.fr](http://www.hotelsoleemonte.fr)

### FERME DE CAMPO DI MONTE

Dans cette ferme du XVI<sup>e</sup>, la cuisine traditionnelle

## NOTRE COUP DE CŒUR

### LE CHEMIN DES VIGNOBLES

Nicolas Stromboni connaît sur le bout des doigts la Corse, ses vins et ses produits culinaires : sa boutique est la cave de d'Ali-Baba de l'île, très fournie aussi en vins de la métropole.

**16, avenue Noël-Franchini,**  
**20090 Ajaccio**  
**TÉL : 04 95 51 46 61**

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 56 €.

**20239 Murato**  
**TÉL : 04 95 37 64 39**  
[www.fermecampodimonte.com](http://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 proposés par la maison. Goûtez au flan à la farine de châtaigne.

**Stretta Di de Franchi,**  
**20220 Pigna**  
**TÉL : 04 95 61 78 08**

## BAR À VINS

### L'ORRIU

À la fois épicerie de produits corses, bar à vins et restaurant. À table, accoudé au zinc ou à emporter, une belle sélection de vins corses dans laquelle se niche la plupart des meilleurs domaines de l'île.  
**5, cours Napoléon,**  
**20137 Porto-Vecchio**  
**TÉL : 04 95 70 26 21**  
[www.lorriu.fr](http://www.lorriu.fr)

## ★★★ DOMAINE COMTE ABBATUCCI

L'histoire de ce domaine débute au XX<sup>e</sup> siècle avec un visionnaire, Antoine **Abbatucci**, le fondateur de cette pépinière viticole, véritable conservatoire des cépages autochtones corses. Jean-Charles **Abbatucci**, le fils d'Antoine, 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, à commencer par un étonnant vin pétillant, et se déploie dans de magnifiques assemblages, intégrant toujours les vieux cépages. Chacun d'entre eux amène des arômes, de la fraîcheur, de la matière ou de la consistance : les vins sont digestes et fins, sans interventionnisme excessif, et les élevages se sont affinés avec l'apport de foudre et d'œuf béton. Un incendie accidentel a détruit le chai d'élevage en juin 2021, et certaines cuvées du millésime 2020 ont hélas disparu.

**Les vins :** bulle délicate et équilibre aérien dans la cuvée Empire : un vin digeste resté très gourmand et tendre, doté d'une excellente allonge. Profil épuré, très sapide et pointilliste dans le rosé Valle di Nero, distingué et subtil, tout en délicatesse. Scintillant, épanoui, Faustine blanc allie douceur et gourmandise en une expression patinée et épicée. Sa version rouge est plus mûre et étoffée en 2020 ; et 2021 présente une superbe envergure aromatique, vin épuré et éclatant au fruit pulpeux et polissé : l'éclat frais et lumineux de son fruit se montre éblouissant. Merveilleuse complexité aromatique dans **Ministre Impérial**, un rouge suave et poudré d'une exceptionnelle finesse : grenade, aromates, épices douces... Son élégance innée, sa justesse de saveurs et la fraîcheur phénoménale de son allonge le rendent mémorable. Volume épuré, fruit désarmant de nuances et de fraîcheur avec une allonge épicée et salivante : **Monte Bianco** tutoie les sommets, rouge intensément parfumé et floral, dont les tanins friands et l'intensité en finale forcent l'admiration.

➤ VDF Empire 2019	50 €	92
➤ VDF Faustine Vieilles Vignes 2021	34 €	93
➤ VDF Valle di Nero 2020	30 €	92
➤ VDF Faustine Vieilles Vignes 2020	N.C.	92
➤ VDF Faustine Vieilles Vignes 2021	30 €	94
➤ VDF Ministre Impérial 2020	65 €	97
➤ VDF Monte Bianco 2020	55 €	96

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

## DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Pont de Calzola, 20140 Casalabriva  
**04 95 74 04 55**  
[www.domaine-abbatucci.com](http://www.domaine-abbatucci.com) • Visites : sur RDV aux professionnels.  
**Propriétaire :** Jean-Charles **Abbatucci**

## ★★★ CLOS CANARELLI

Yves Canarelli s'affirme comme le grand vigneron du sud de la Corse. Passionné d'ampélographie, il a agrandi son chai semi-enterré et son vignoble, travaillé en biodynamie, a vu la replantation de vieux cépages (biancu gentile, carcaghjolu neru et minustellu). En 2009, il a repris une parcelle de vignes préphyloxériques sur le village d'Orasi (cuvée Tarra d'Orasi) et vinifie deux superbes cuvées dans de grandes amphores d'argile (Amphora). Associé à Patrick Fioramonti, directeur et sommelier de l'Hôtel Cala Rossa, Yves Canarelli a replanté à partir de 2010 le premier clos de Bonifacio sur un plateau en surplomb de la ville, riche d'un calcaire rare sur l'île : baptisés Tarra di Sognu, les vins (un blanc et un rouge) qui en sont issus révèlent un immense terroir et montent en puissance au fur et à mesure que les vignes prennent de l'âge. Ce domaine écrit les plus belles pages de la nouvelle viticulture insulaire : la large gamme, affinée par petites touches, brille au firmament des vins corses.

**Les vins :** bien mûr et consistant, le rosé profilé et digeste incarne un modèle de rosé, gourmand et distingué. Citronné, très pur, effilé, Figari blanc est sapide et sobre, salin et raffiné. Nez épicé et fumé, bouche charnue, un peu chocolatée dans son alter ego rouge, vin raffiné et élégant. Profil infusé et grande finesse tactile dans **Giant** Gentile sur le fil de la maturité, tout en finesse et précision, croquant, friand, parfumé, très abouti. Amphora brille dans les deux couleurs : le blanc complexe, marqué par le miel d'acacia, la poire, avec des amers nobles, des saveurs de gentiane et d'angélique ; et le rouge, épicé et sanguin, vin sphérique dont les saveurs de fruits rouges se donnent avec fraîcheur et persistance. Alta Rocca est un sciaccarellu floral, qui évoque les épices douces et le bois de santal : sa matière infusée, ses tanins poudrés composent un vin parfumé, expressif, tout en élégance naturelle, à la finale salivante. Nez de fleurs séchées dans Costa Nera, à la bouche énergique, réglissée, pleine de sève et de tonus, dotée d'une mâche de tanins abondants mais