

Jean-Charles Abbatucci, les violons et l'eau de mer

Il est né sur son île de Beauté, dans le village de montagne de Zicavo. Ses illustres ancêtres sont morts les armes à la main avec le grade de général, d'autres ont eu la charge de ministères. Son père était déjà viticulteur et président de la chambre d'agriculture de Corse. Jean-Charles Abbatucci est un véritable garçon du cru, ou plutôt du maquis. Il a la Corse dans les veines. Il a grandi dans la vallée de Tavoro, au sud de l'île, avec ses parents et sa fratrie. Qui aurait dit, à l'époque, que ce jeune bambin allait faire autant pour la viticulture corse ?

Son père avait déjà compris qu'il fallait préserver un patrimoine variétal délaissé, redonner ses lettres de noblesse aux vieux cépages autochtones et revenir vers une viticulture traditionnelle. Antoine Abbatucci a en effet démarré en 1965 un travail de conservation des variétés corses. Quelque 18 cépages, certains totalement délaissés, préservés à ciel ouvert. Une étude ampélographique fut réalisée avec l'aide d'un œnologue et d'un agronome, pour recenser les vieilles variétés corses et identifier celles qui ont un véritable potentiel. Un travail de recherche et d'observation,



matérialisé par un recueil de notes, qui deviendra plus tard le livre de chevet de son fils. Antoine Abbattucci maintiendra aussi sa confiance à la taille gobelet, aux hautes densités de plantation et aux méthodes de viticulture traditionnelles, alors que la mécanisation sonne à la porte et que beaucoup s'orientent vers d'autres approches, afin de laisser place à la productivité au détriment de la qualité. Antoine Abbattucci décédera en 1976, un an après la fin de son étude ampélographique, laissant un carnet de notes et des conclusions claires et précises. Plusieurs variétés corses déjà largement utilisées ont confirmé leur potentiel viticole, tandis que d'autres, quasi éteintes, méritent la résurrection. Et il ne s'agit pas uniquement de cépages rouges. Plusieurs variétés de raisins blancs totalement laissées pour compte méritent aussi de revenir sur le devant de la scène. Le vigneron n'aura pas le temps de mettre en lumière son travail et ces variétés oubliées. Mais la famille Abbattucci n'a pas dit son dernier mot.

En 1976, Jean-Charles est encore un gamin, il vient de fêter ses 13 ans. C'est sa mère et sa tante qui prendront le relais et entretiendront le vignoble familial, ainsi que le conservatoire. Jean-Charles prendra le chemin du vignoble en 1990. Le néovigneron est novice et n'a pas d'infrastructures pour vinifier ses raisins. Il sait qu'il doit mieux connaître ses vignobles pour pouvoir en tirer le meilleur. C'est le domaine Comte Peraldi qui va lui faire un formidable cadeau : lui offrir ce temps d'apprentissage et de compréhension. Jean-Charles leur vendra une partie de sa récolte, en échange de quoi le domaine l'aidera à vinifier dans sa cave, pendant pas moins de huit ans. Une période nécessaire pour mieux comprendre le végétal. Il y a aussi un gros travail de restructuration du vignoble et de replantation. L'installation officielle de Jean-Charles Abbattucci auprès de la chambre de l'agriculture ne sera effective qu'en 2003. Il a alors atteint 40 ans, l'âge limite pour ce faire. Entre-temps, celui-ci a bien sûr entretenu le conservatoire. Un hectare de vignes où les 18 variétés autochtones sont préservées année après année.

Il va enfin pouvoir faire reconnaître le travail de son père, à travers ses vins. En 2004, il signe une première cuvée Collection, un assemblage de vieux cépages blancs. En 2005 un terrible orage de grêle l'empêche de réitérer. C'est en 2006 que les cuvées Général de la Révolution et Ministre impérial voient le jour. Un double hommage à ses ancêtres. Les noms pour l'Histoire, les cépages pour son père, et surtout pour montrer au monde que l'ombre n'est pas toujours méritée. Un peu plus tard, la cuvée Empire sera créée. Cette dernière, un vin effervescent produit en méthode traditionnelle, est un hommage au barbarossa, un cépage blanc ressorti du néant, qui va faire briller ces bulles corses.

Entre-temps, Jean-Charles est aussi passé en biodynamie. Il possède une vieille parcelle de sciacarello, sur des sols pauvres et granitiques, qui souffre et ne donne quasiment plus de récolte. Le vigneron pense à l'arracher, dépité face à ces microrendements et à ce terroir qui se meurt. Le sciacarello est un cépage délicat et parfumé. Lorsque les rendements sont trop faibles, il perd tout son charme et devient confiture. Jean-Charles rencontre alors Jacques Mell, un technicien en biodynamie. Ce dernier va l'aider, l'accompagner avec pédagogie et sans dogme. Jean-Charles fait un premier essai sur cette fameuse parcelle de Monte Bianco. Le vignoble en souffrance renaît bien vite de ses cendres. Les vignes vont recapitaliser le sol, le système racinaire va fracturer le granite et l'eau remonter par capillarité. Des pampres mourants qui se remettent finalement à reproduire abondamment.

En parallèle, convaincu par l'importance de réhabiliter certains des cépages sortis de l'ombre, Jean-Charles Abbattucci va se battre pour que trois cépages blancs et trois cépages rouges intègrent le cahier des charges de l'appellation Ajaccio. Après avoir fait accepter le principe par le comité régional de l'INAO, l'instance nationale décide de limiter à 10 % la proportion autorisée de ces cépages dans l'assemblage. Une décision injuste pour le vigneron, qui prend alors la décision de sortir de l'appellation. Jean-Charles Abbattucci produit certains des vins les plus brillants de l'île

de Beauté. Ils sont estampillés « vin de France ». Rien qui n'arrête le vigneron dans son envie d'avancer, de chercher de nouvelles solutions, d'explorer d'autres univers viticoles.

Jean-Charles va notamment tester l'eau de mer dynamisée pour traiter ses vignes et tenter de délaissier le cuivre et le soufre. Il a observé des vignobles bercés par les embruns et constaté qu'ils sont souvent très en forme et peu atteints par les maladies. Après tout, l'eau de mer est un conservateur et un antimicrobien, alors cela mérite un nouvel essai. Le vigneron va collaborer avec le laboratoire bordelais Excell pour observer et analyser les résultats de cette nouvelle approche. Coup d'essai, coup de maître, les résultats sont impressionnants. Sur la parcelle pilote, une vigne de carcajolo nero, seulement 150 grammes de cuivre seront utilisés en six ans et plus du tout de soufre. Encore plus stupéfiant, la vigne a complètement changé de comportement et le vin qui en découle, baptisé Vale di Mare, est une très grande réussite. Un vin du nouveau millénaire, enfanté par un missionnaire qui teste inlassablement, pour que la

nature reprenne ses droits. D'autres cépages bénéficient désormais de ce traitement à l'eau de mer.

Au domaine Abbattu, il y a également des musiciens qui viennent dans les parcelles. La vigne a aussi le droit à la force de la musique. C'est à nouveau à Monte Bianco que le premier violoniste est venu jouer pour les vignes. Apporter une vibration différente, une symphonie viticole, qui doit contribuer à la vie végétale. Aujourd'hui, de nouvelles parcelles sont également défrichées et plantées à très haute densité, en gobelet haut sur échelas.

Au sud de l'île de Beauté, vous trouverez un hectare de vignes, dans lequel 18 variétés corses anciennes cohabitent et survivent à l'industrialisation et à la concentration variétale. Leurs noms trônent sur des panneaux de bois, dessinés par des compagnons du devoir. Un peu plus loin, on peut entendre un violoniste qui joue au milieu des vignes, et apercevoir un vigneron qui pulvérise de l'eau de mer sur ses vignes. Certains diront qu'il est un peu fou, mais son vignoble est un jardin et son vin parle un langage local, profond et parfumé.

