

CÉPAGE DU SUD DE LA CORSE, REMIS À L'HONNEUR VERS AJACCIO
POUR COMMENCER, LE SCIACCARELLU FAIT DES ÉTINCELLES
DANS LES BOUTEILLES DES MEILLEURS VIGNERONS DE L'ÎLE

LE SCIACCARELLU MAÎTRE DU JEU

PAR MICHEL BETTANE

LA CORSE POSSÈDE UN PATRIMOINE de cépages que l'on commence seulement à mieux connaître depuis l'exemple donné par la famille Abbattucci, à Ajaccio, qui a su conserver, développer et faire rayonner l'idée qu'ils étaient l'avenir de la production des vins de qualité et de caractère. Ce qui est étudié scientifiquement par un organisme officiel unique à ma connaissance dans le vignoble français, le centre de recherche vitivinicole insulaire (CRVI). Nous avons à plusieurs reprises regretté le retard pris par les appellations d'origine de l'île pour intégrer dans leur cahier des charges les meilleurs des cépages rares et oubliés, conduisant les viticulteurs les plus concernés par la qualité à abandonner l'AOC pour leurs meilleurs vins et à les produire comme vin de pays de l'île de Beauté ou tout simplement, et un peu à contrecœur, comme vin de France. Seule exception, un cépage qui était assez largement planté un peu partout sur l'île, mais surtout dans le sud et l'extrême-sud, le sciaccarellu. Rappelons que les noms corses se terminent en principe en u, mais que le nord de l'île a tendance à les italianiser en transformant le u en o. En corse, sciaccarellu veut dire « qui éclate sous la pression des doigts », ce qui se vérifie par la finesse des peaux du raisin et leur tendance à se fragiliser à maturité complète, un peu plus tardive que celle du nielluciu, l'autre cépage rouge important de l'île. Comme le vin de sciaccarellu est un peu moins chargé en couleur que celui issu de nielluciu, il passait pour

les observateurs superficiels comme inférieur à ce dernier et une appellation comme patrimoine avait préféré le nielluciu en inventant la légende qu'il était le meilleur pour son type de sol. En revanche, les gourmets de l'île et de fins connaisseurs continentaux comme Michel Dovaz ne cachaient pas leur préférence pour la finesse et la légèreté du sciaccarellu, en se fondant sur la qualité des vins d'Ajaccio et de Sartène, où il est presque exclusif. Notre génération le redécouvre et surtout le réhabilite, y compris chez les viticulteurs du nord de l'île qui comprennent enfin quel supplément de finesse il pourrait apporter à leurs crus. Pendant longtemps on nous a fait croire que le sciaccarellu était autochtone, contrairement au nielluciu qui est en fait le *sangiovese* toscan. Comme si un cépage insulaire pouvait être autochtone. Nous savons aujourd'hui qu'il est le frère du *mammolo* ("violette" en italien) toscan et cousin du *pollera nera* ligure, rappelant ainsi que la Corse a dépendu un temps de Florence, puis de Gênes. Ces deux cépages italiens ont pratiquement disparu chez eux sauf, me dit-on, du côté de Montepulciano, mais leur adaptation au granit corse est prodigieuse, comme on le verra dans notre grande dégustation. En revanche, la viticulture de cette variété robuste, peu sensible aux maladies exige une belle discipline. Il faut savoir limiter sa production car le sciaccarellu a tendance à faire beaucoup de raisins de taille plus que moyenne. Sa maturité assez tardive fait oublier que, sous la chaleur et dans les derniers jours de vendange, le raisin

se concentre trop rapidement en sucre et que l'alcool final sera trop élevé. Ce déséquilibre dans le vin et, surtout, ces notes figées de surmaturité sont le contraire de ses vraies qualités. À maturité accomplie et contrôlée, il donne des arômes de fraise, de cerise, de groseille d'une finesse remarquable, un peu à la façon du pinot noir. Il prend aussi les arômes ambiants de garrigue que la fermentation transforme en notes de menthe sauvage, d'immortelle, de myrte, de poivre et d'épices, à condition qu'on respecte l'intégrité du raisin et qu'on n'abuse pas de l'extraction. On le trouvera soit pur, soit associé en partie avec le cépage grenache (appelé localement "elegante") qui lui apporte du gras et de l'onctuosité, avec le nielluciu qui renforce sa couleur et son tannin, sans l'oblitérer, et même avec la syrah et ses notes plus poivrées encore. Ses expressions les plus fines naissent sur les granits proches d'Ajaccio et de Sartène. Mais il surprend un peu plus au sud, de Porto-Vecchio à Bonifacio, même sur les calcaires et surtout au cœur plus froid et montagneux de Ponte Leccia, à la géologie tourmentée, au climat plus rugueux, où il prend un corps et une complexité admirables. Il fait aussi le charme et la gloire des vins de Balagne. Enfin, on commence à reconnaître vers Patrimonio, au nord, qu'il peut affiner le nielluciu. Ce qui, nous l'espérons, n'empêchera nullement les meilleurs vigneronniers d'ajouter progressivement les autres cépages historiques comme le minustellu, le carcaghjolu neru et, en blanc, le genovèse auquel je crois beaucoup. ■



Une grappe tourmentée de sciaccarellu.

CLAUDE CERVELLIS

35

sciaccarellu qui comptent

PAR MICHEL BETTANE

DÉGUSTATION

Il y a quelques mois, Nicolas Stromboni qui défend le patrimoine du vignoble corse comme nul autre, organisait dans sa boutique à Ajaccio (Le Chemin des vignobles) une dégustation historique de deux cents vins à dominante de sciaccarellu, ou exclusivement produits par lui, échelonnés de 2019 à 1979. J'ai pu mesurer là l'étonnante plasticité du cépage, sa capacité à révéler ses origines et sa tenue au vieillissement lorsqu'il a été convenablement vinifié.

Une incontestable finesse aromatique rappelant la fraise ou parfois la cerise, une délicatesse de texture pouvant devenir énergique sur les sols les plus profonds et un potentiel aromatique digne des meilleurs pinots noirs, mais porteur de toutes les senteurs du maquis. Il n'était pas question de citer tous les vins, généreusement offerts par les producteurs. Certains avaient été mal conservés ou trahis par leurs bouchons et beaucoup de propriétés n'avaient aucune idée du potentiel de vieillissement de leurs vins et ne conservaient aucun vieux millésime. Je me limiterai ici aux trente-cinq qui me sont apparus les plus remarquables.

2019

Domaine Comte Abbatucci, Monte Bianco

Beau type aromatique, sur la fraise des bois, délicat, assez nuancé, tannin raffiné, excellent départ dans la vie.

90

Domaine Zuria, Initiale

Noblement fumé et complexe, raisin très mûr, tannin presque caramélisé, excellent départ. Ce secteur bonifacien promet énormément.

89

Clos Venturi, Altare

Ne pas se fier à la légèreté de la robe : nez sublime par ses nuances florales, son ouverture, sa délicatesse, portées par un corps

souverainement équilibré. Une leçon de style et de vinification.

91

Clos Venturi, Brama

Complètement différent, en puissance, en majesté de matière, mais toujours avec la même précision dans l'extraction et la même lucidité dans l'élevage. Grand avenir.

93

2018

Domaine Sant'Armettu, Myrtus

Un peu de nielluciu (30 %) pour compléter l'assemblage. Caractère original (encens, myrte, graphite). Corps plus inspiré par Bordeaux que par la Bourgogne, demande une heure d'aération.

88

Domaine Sant'Armettu, Burghese

En complément, le minustellu et le carcaghjolu apportent leur capacité à emprisonner les saveurs de maquis. Très grande longueur en bouche, grain de tannin exemplaire, une petite merveille dans un millésime difficile.

90

Domaine Zuria, Stintinu

Grand coup de nez floral et racé, issu d'un extraordinaire terroir calcaire. Corps impeccable qui ne montre pas la jeunesse des vignes, moelleux sans lourdeur. Belle persistance, de l'avenir.

89

Domaine d'Alzipratu, Pumonte

Floral et salin au nez et en bouche. Complexe, subtil, frais, texture impeccable. Prêt à boire.

88

2017

Domaine Saparale, Enoteca

Grande couleur pour le cépage. Nez puissant,

poivré et épicé. Beaucoup plus finement racinaire en fin de bouche, caractère "italien" sensible (soutiens amers-acides parfaitement équilibrés), très jolie matière.

88

Domaine Comte Abbatucci, Monte Bianco

Merveilleux nez de fraise des bois, d'une pureté et d'une précision idéales. Raisin très mûr, complet. Expression parfaite de granit.

90

Domaine Sant'Armettu, L'Ermite

Robe légère mais nez parfait, sur la fraise. Tannin raffiné, texture souple sans mollesse, l'esprit du cépage est magnifié.

89

Domaine Vaccelli, Granit 174

Robe rubis, brillante. Nez épanoui, encore une fois sur la fraise des bois, excellent corps, grande franchise d'expression.

90

Domaine d'Alzipratu, Fiumeseccu (en magnum)

Seulement 60 % de sciaccarellu avec en complément nielluciu, grenache et syrah. Nez floral et fraise des bois, corps souple, texture délicate. Long, subtil, frais, extrême buvabilité.

91

2016

Domaine Vaccelli, Vaccelli

Floral, avec une pointe de tabac blond, délicatement racinaire en bouche, parfaitement équilibré et conservé.

88

Clos Venturi, Le Chemin de Croix

Bonne couleur. Nez puissant, adouci et rafraîchi par des notes de menthol. Ce vin frappe par son corps, sa mâche qui rappelle un beau pommard, sa fermeté dans sa