

Sur les terroirs d'Ajaccio,  
les vignes du Domaine  
Abbatucci sont certifiées  
en biodynamie.



# AJACCIO, *l'atout sciaccarello*

Après avoir fait le tour des blancs puis des rouges corses (R&B n°82 et n°86), de l'appellation Patrimoine ensuite (R&B n°134), nous nous sommes penchés sur l'appellation Ajaccio et son cépage emblématique, le sciaccarello.

PAR FABRICE TESSIER - PHOTOS EMMANUEL ZANNI

## Géographie

L'appellation est vaste : elle s'étend sur trente-six communes au cœur de la Corse occidentale, entre Balagne, au nord, et Sartenaïs, au sud. Il faut compter près de deux heures pour se rendre d'une extrémité à l'autre de l'appellation ! Les paysages sont façonnés par une succession de vallées globalement orientées est/ouest qui constituent autant de microrégions aux limites souvent délicates à franchir, accentuées par des fleuves côtiers parfois puissants. On y retrouve deux territoires sensiblement différents : la façade maritime et l'arrière-pays proche. La façade maritime, aux reliefs ne dépassant pas 150 m à 200 m d'altitude, est marquée par la pénétration des brises marines et des brouillards côtiers. L'atmosphère est souvent humide en automne et en hiver. Les écarts thermiques sont faibles. L'arrière-pays proche, formé de versants d'orientations diverses au-dessus des basses et moyennes vallées, connaît un climat plus contrasté. En raison d'altitudes plus élevées, pouvant aller jusqu'à 400 m, les précipitations sont sensiblement plus conséquentes. Le climat est méditerranéen, très maritime sur la majeure partie de la zone géographique. Région la plus ensoleillée de Corse (2 728 heures de soleil par an à Ajaccio), elle est régulée par des vents omniprésents (Libeccio, Maestrale, Tramontane) qu'ils soient de mer, de terre ou de montagne.

L'A.O.P. Ajaccio est, avec Patrimonio, une des deux appellations corses de "cru". Toutes les autres sont désignées sous le nom de "Corse" suivi d'un nom de village (Figari, Calvi, etc.). Mais entre Patrimonio et Ajaccio il existe une importante différence : 16 caves particulières, 258 ha et un peu plus de 9 000 hl produits pour Ajaccio contre 38 caves, 458 ha et un peu plus de 15 000 hl pour Patrimonio. L'autre nuance notable tient dans la dispersion des vignes sur une vaste zone regroupant plusieurs vallées pour Ajaccio, alors que Patrimonio est un vignoble quasiment d'un seul tenant, sans doute plus homogène dans les qualités gustatives de ses vins. Ces différences sont amplifiées par l'encépagement de ces deux A.O.P. : si Patrimonio est pratiquement une appellation monocépage (nielluccio en rouge à 90 % et exclusivement vermentino pour les blancs), Ajaccio joue plus la carte de la diversité ; certes les blancs restent majoritairement fidèles au vermentino (80 % minimum), mais les rouges font appel au sciaccarellu (40 % minimum) et à une demi-douzaine d'autres cépages dont le nielluccio. Cette diversité ajaccienne est d'autant plus marquée qu'un des vigneron les plus en vue de ces terroirs,

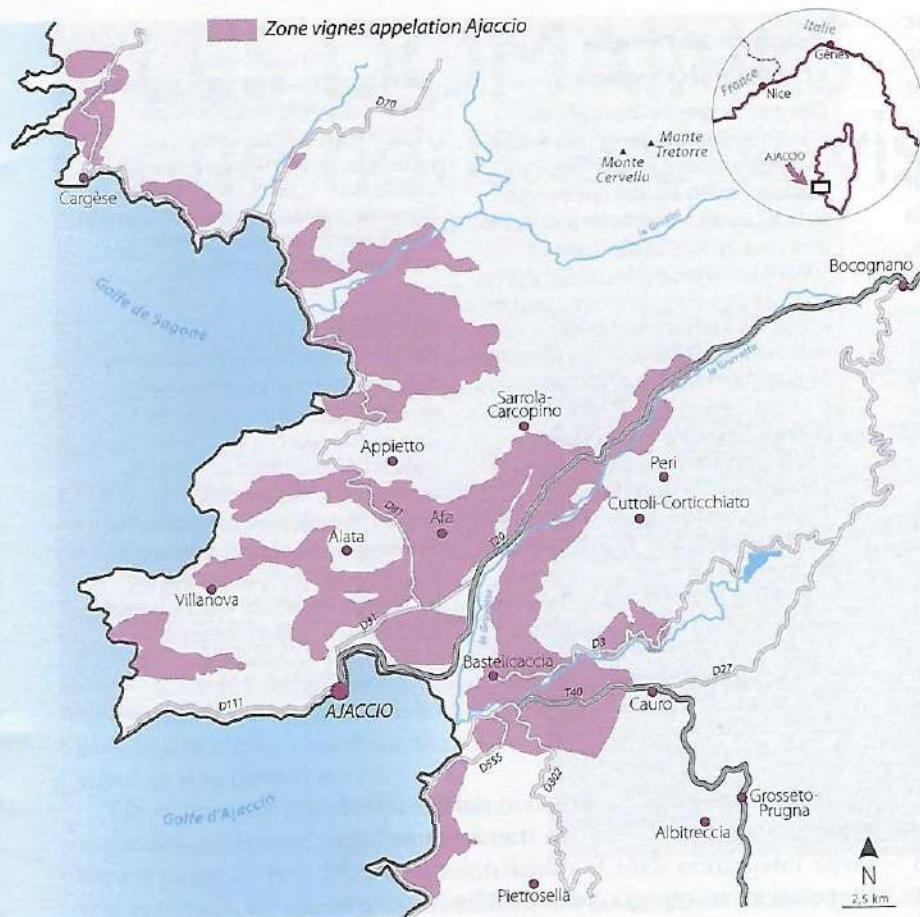
Jean-Charles Abbatucci, a réhabilité un grand nombre d'anciens cépages autochtones non répertoriés dans les décrets, ce qui l'a conduit à sortir l'ensemble de sa production de l'appellation Ajaccio.

### Une mosaïque de vignes

Si l'appellation Ajaccio ne compte que seize domaines, les enjeux et les énergies ne sont pas les mêmes entre les différents îlots de vignes. Le nord subsiste essentiellement grâce aux vignes du Clos d'Alzeto et du jeune domaine de Trémica. Le vignoble historique, situé dans la ville, résiste à l'urbanisation avec les domaines Comte Peraldi et Musso. Le cœur de l'appellation, dans la vallée de la Gravona et la plaine de Peri, rassemble la plus importante concentration de domaines anciens ainsi que de nouvelles exploitations comme Tarra Di L'Apa et prochainement celle de Laurent Giroux. Des domaines de taille modeste où l'entraide vigneronne est de rigueur. La vallée du Prunelli, quant à elle, concentre des exploitations de taille plus significative comme le Clos Capitoro ou le Clos Ornasca. Plus au sud, la bouillonnante vallée du Taravo abrite certainement les domaines les plus audacieux de l'appellation.



Une parcelle de vignes du Domaine A Peraccia de Laurent Costa, sur la commune de Peri.



## L'appellation Ajaccio en bref

- ▶ décret du 21 avril 1971 « Coteaux d' Ajaccio » devenu « Ajaccio » le 3 avril 1984 ;
- ▶ couleurs des vins : 53 % rouge, 33 % rosé et 14 % blanc ;
- ▶ surface : 258 ha ;
- ▶ caves particulières : 16 ;
- ▶ production annuelle : 9 000 hl ;
- ▶ aire géographique : 36 communes ;
- ▶ encépagement :

**Les blancs** sont issus du cépage vermentino (ou malvoisie de Corse) en proportion supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. Les cépages accessoires sont : biancu gentile, codivarta, genovese, ugni blanc (rossola). La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile, codivarta et genovese est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

**Les rouges et rosés** ont pour cépages principaux : barbarossa, nielluccio, sciaccarello, vermentino. Les cépages accessoires sont : aleatico, carcajolo nero, carignan noir, cinsaut, grenache noir, minustello ; la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % ; la proportion du cépage sciaccarello est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement principal ; la proportion de l'ensemble des cépages accessoires aleatico, carcajolo nero et minustello est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

- ▶ densité de plantation : 4 000 pieds à l'hectare ;
- ▶ irrigation interdite ;
- ▶ rendements : 45 hl/ha (rendement butoir fixé à 50 hl/ha).

## Géologie

Au cœur de la Corse cristalline hercynienne dite « Corse ancienne à roches magmatiques », le substratum géologique de la zone géographique est dominé par les terrains granitiques. Entre les masses granitiques, quelques lambeaux de sédiments reposent dans des bassins carbonifères et permiers.

Les sols développés sur ces granites sont le plus souvent légers, sablo-graveleux, plus ou moins brunifiés sur roche peu altérée à faible profondeur ou sur arène plus ou moins profonde, mêlée d'argile. Ce sont des sols pauvres, secs, drainants, avec peu de réserve hydrique.

Dans ces disparités émerge toutefois un élément fédérateur : le sciaccarello, cépage emblématique, à l'expression très délicate évoquant parfois le cinsaut, voire le pinot, qui a tenu toutes ses promesses lors de nos dégustations. Tous les domaines peuvent donc s'appuyer sur lui pour revendiquer l'identité des vins d' Ajaccio. Une interrogation toutefois : le sciaccarello résistera-t-il aux rapides évolutions climatiques et aux chaleurs de plus en plus accablantes ? Ce cépage qui flétrit facilement et concentre les sucres particulièrement rapidement trouvera-t-il toujours le support acide qui lui garantit aujourd'hui de remarquables équilibres ? L'avenir le dira.

## Une histoire riche

Les preuves de la culture de la vigne et du vin dans la région d' Ajaccio se situent au premier siècle de notre ère d'après le professeur agrégé d'histoire associé au CNRS Fabien Gaveau : « Dès le premier siècle de notre ère, la ville d' Ajaccio est une ville où l'on produit du vin. » Au bas Moyen Âge, au nord de l'appellation dans le golfe de Sagone, « on a retrouvé quantité d'installations viticoles, dont des pressoirs liés à un domaine dont tout porte à croire

qu'il était dédié largement à la production de vin », précise le chercheur.

Mais c'est au XV<sup>e</sup> siècle, sous l'influence des Génois, que le véritable élan viticole a lieu dans la région. Un siècle plus tard, les vins d' Ajaccio sont déjà renommés dans tout l'environnement proche de la Méditerranée. On les boit à la cour des papes. Dans sa description de la Corse en 1531, l'évêque Giustiniani met en évidence cette renommée : « La pieve de Valle-di-Mezzana fournit les excellents vins rouges, et les plus réputés sont ceux de Sarrola. » À cette même époque, on retrouve aussi des traces écrites d'un cépage : le sciaccarello. Une époque où, hasard ou non, les modes vont aux vins clairs, les clarets. Pour l'historien, en 1740, « la ville d' Ajaccio est baignée entre la ville et la vigne comme on ne peut plus l'imaginer ! ». En 1788, cette même ville compte ainsi plus de 500 ha de vignes.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, sur le port de New York, les vins de Corse, dont ceux d' Ajaccio, sont soumis à des taxes parfois plus élevées que celles appliquées à des vins du Bordelais, preuve d'une renommée certaine. À partir de 1820, la cité s'agrandit, dévorant progressivement son vignoble qui est

pourtant à l'origine de sa fortune. Quand la crise phylloxérique touche le vignoble ajaccien à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le fléau représente une aubaine pour accroître l'urbanisation de la ville portuaire.

Pour Fabien Gaveau, la Première Guerre mondiale a surtout acté « *l'abandon de l'idée que la vigne puisse être la base de la cité. C'est dans la tête que cela s'est joué, dans des choix d'orientation* ». Toutefois, à contre-courant, de grandes familles tinrent à conserver l'empreinte viticole d'Ajaccio.

Dans les années soixante, comme partout en Corse, le vignoble d'Ajaccio subit une nette mutation à la suite du "Plan vigne" instauré par le gouvernement de l'époque, ainsi qu'avec l'arrivée des rapatriés d'Algérie, dont l'article sur Patrimoine (R&B n°134) s'est fait l'écho. À cette époque, deux modèles s'opposent, celui d'une viticulture productiviste et celui d'une viticulture qui souhaite renouer avec son histoire et avec la qualité.

Face à ces nouveaux enjeux, le vigneron ajaccien François Mercury, en compagnie d'autres producteurs comme Louis de Poix du domaine Comte Peraldi, Jacques Bianchetti du Clos Capitoro, et Pascal Albertini du Clos d'Alzeto, s'engage à défendre une tradition viticole enracinée dans les siècles, afin de produire des vins de qualité et de mettre en avant le cépage sciaccarello. Le Syndicat de défense des Coteaux d'Ajaccio voit ainsi le jour au milieu des années soixante. S'ensuit la naissance de l'A.O.C. Coteaux d'Ajaccio en 1971 qui devient Ajaccio tout court en 1984.

## L'avenir

L'avenir dira si l'initiative prise par l'ancien président de l'A.O.P., Jean-Charles Abbattucci, de réintroduire des cépages autochtones trouvera un écho local. Contrairement à d'autres appellations corses, l'effervescence autour de ces cépages semble moindre dans le vignoble ajaccien. Il faut souligner que son brutal départ de la présidence a probablement laissé des traces, même si chacun s'en défend. Il serait toutefois dommage de négliger ces cépages autochtones tant ils ont démontré de qualités lors de nos dégustations à Paris. Ils pourraient certainement ouvrir de nouveaux horizons et, pourquoi

## Le sciaccarello

Ce cépage autochtone est spécifique à la Corse. En langue corse, sciaccarellu signifie "croquant", "craquant sous la dent". Il est présent dans toute la Corse, un peu moins à Patrimoine où le nielluccio domine, et beaucoup plus à Ajaccio (où il doit représenter 40 % minimum de l'encépagement des rouges, mais de nombreuses cuvées affichent 100 % de sciaccarello). Il occupe en Corse des superficies relativement importantes : de l'ordre de 600 hectares, plus particulièrement dans les vignobles d'Ajaccio, de Sartène, mais aussi de Porto-Vecchio, Figari, Balagne et sur la Côte orientale. Il s'exprime particulièrement bien sur les sols granitiques, majoritaires dans l'appellation Ajaccio. Le sciaccarello produit des vins généralement peu colorés, très aromatiques, aux notes de petits fruits rouges (fraises, framboises, groseilles,...), de cerises à l'eau-de-vie (surtout au vieillissement), de fleurs du maquis (cistes,...), d'épices (poivre,...). La bouche est plutôt ronde, équilibrée, souple, peu tannique, dotée d'une acidité élégante et fraîche. Ces vins sont séduisants dans leur jeunesse et faciles à boire ; les plus belles cuvées peuvent vieillir harmonieusement une dizaine d'années (si ce n'est davantage).

## Bonnes adresses

### ► Le Chemin des Vignobles

C'est dans les murs de l'imposant chai d'un ancien négociant ajaccien que Nicolas Stromboni a décidé d'ouvrir sa cave, il y a maintenant quinze ans. Une cave devenue au fil des années une institution pour les vins corses en particulier. En effet, parmi les 100 000 bouteilles stockées, 50 000 sont des cuvées de vins corses, représentant selon son propriétaire, « la plus grande collection de vins de l'île de Beauté au monde ». Sur ces 50 000 bouteilles, 30 000 ont atteint leur maturité et 20 000 dorment paisiblement en attendant leur heure. « Nous n'avons pas de mérite, les vins corses ont un vrai potentiel de garde », assure Nicolas Stromboni. Outre les vins insulaires, les champagnes tiennent également une place à part au Chemin des Vignobles. L'établissement peut se targuer de compter pas moins de 5500 références dont seulement 1500 sont actuellement exposées. Si vous franchissez la porte de cette cave aux trésors, n'hésitez pas à demander à visiter la partie

fermée où se trouvent les cuvées singulières. Peut-être cette visite vous aidera-t-elle à choisir le flacon de vos rêves ?

Le Chemin des Vignobles 16 Avenue Docteur Noël Franchini, 20090-Ajaccio. Tél. : 04.95.51.46.61.  
Courriel : ajaccio@chemin-des-vignobles.fr. Deux autres adresses dans Ajaccio, à découvrir sur le site : <https://www.lechemindesvignobles.corsica/>.

### ► La Cabanne

Pour qui souhaiterait découvrir les domaines de la vallée du Taravo, une halte s'impose en chemin à La Cabanne. Ce surprenant établissement situé en bord de route propose, à travers une cinquantaine de références, les meilleurs vins des domaines corses et toutes les appellations sont représentées. On peut également déguster de remarquables charcuteries artisanales de porc noir local, des fromages fermiers, des bières artisanales ainsi que des produits d'épicerie fine.

La Cabanne, Saint-Jean-de-Pisciatello, 20117-Eccica-Suarella. Tél. : 06.79.42.51.53

pas, pallier une possible évolution défavorable de l'étendard sciaccarello. Mais, en attendant une éventuelle intégration dans le cahier des charges de l'appellation, ces cépages conduisent les cuvées avec lesquelles elles sont produites à être estampillées Vin de France. C'est le cas pour de nombreux domaines corses qui conservent néanmoins une gamme comportant des vins en appellation.

Pour son avenir et pour mieux justifier encore ce "cru" Ajaccio, l'appellation devrait peut-être créer peu de liens entre ses vallées. Certaines d'entre elles foisonnent d'initiatives environnementales exigeantes, voire avant-gardistes. Ces initiatives se réclament souvent d'une viticulture d'antan, comme pouvait s'y référer l'un des pionniers des années 1970, François Mercury : « *Il n'est pas certain que la méthode archaïque donne les plus mauvais vins, je penserais même que certaines méthodes qui paraissent archaïques à des scientifiques produisent des vins de très grande qualité !* ». ■

# LES DOMAINES que nous avons visités

## Domaine A Peraccia

Laurent Costa n'a pas toujours été vigneron. Jusqu'en 2008, il travaillait comme mécanicien dans l'armée de l'air avant que des soucis de santé ne l'obligent à réorienter sa vie professionnelle. À cette époque, le vin était loin de ses préoccupations puisqu'il n'en buvait pas : « *Cela me faisait mal à la tête ! C'est d'ailleurs pour cette raison que je privilégie aujourd'hui certaines pratiques.* » S'il a un temps pensé se reconvertir dans la menuiserie-charpenterie, c'est finalement à la vigne qu'il va trouver sa voie.

Un cousin par alliance, Jean-Dominique Sandamiani est vigneron sur 7 ha dans la plaine de Peri. Il vend son vin en vrac et travaille ses vignes de sciaccarello, grenache et vermentino avec le mullet, en n'utilisant que la bouillie bordelaise et le soufre en poudre. « *Le domaine était bio, j'étais comme Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir* », nous a confié Jean-Dominique, qui est désormais en retraite, mais jamais bien loin de ses anciennes vignes.

Pendant deux ans, Jean-Dominique transmet son savoir-faire à Laurent et encourage le néo-vigneron à mettre son vin en bouteilles.

De ce cousin, Laurent a gardé la culture paysanne : « *Je suis un paysan, c'est une philosophie ; je ne me vois pas maltraiter mon terroir, mes voisins et mon cousin.* » Attiré par la biodynamie, Laurent Costa reconnaît "flirter" avec ses principes à travers son rapport aux astres et aux différentes phases dans son travail. En revanche, il n'a pas "accroché" aux préparats. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2011. Aujourd'hui, 10 ha sont en production sur la commune de Peri dont la plaine bénéficie d'un microclimat particulièrement ensoleillé et de courants d'air permanents venant tan-



tôt des montagnes, tantôt de la mer. L'âge des vignes s'échelonne de quarante ans pour les plus vieilles à vingt ans pour les plus jeunes. Le sciaccarello et le vermentino couvrent l'essentiel de l'encépagement du domaine, mais on retrouve aussi du grenache, du carcajolo – un cépage avec lequel le vigneron dit « *avoir besoin de faire connaissance* », du nielluccio, du minustellu et du muscat à petits grains. Le domaine salarie aujourd'hui deux personnes.

Pendant les vinifications, Laurent Costa se veut surtout « *spectateur* », même s'il cherche avant tout « *à comprendre la matière* ». Une matière qu'il cherche dans les maturités, particulièrement pour le sciaccarello, considérant que le support acide de ce cépage lui permet de compenser des maturités alcooliques et phénoliques élevées. Les vinifications se font essentiellement dans des cuves thermorégulées émaillées. S'il existe quelques cuves en inox sur le domaine, le vigneron considère que ce matériau a tendance à « *refermer le vin* ». L'élevage s'effectue également en cuve émaillée pour les cuvées "tradition" et dans des demi-muids

pour les cuvées "haut de gamme". Laurent Costa n'a pas de règle fixe pour les élevages qui vont de douze à vingt-cinq mois : « *Le temps, c'est le vin qui me le dit !* » Son rapport difficile aux sulfites explique pourquoi il n'a pas bu de vin pendant longtemps : « *J'y suis très sensible. J'ai compris pourquoi, et je fais en conséquence* ». Ainsi, ses rouges ne contiennent pas plus de 35 mg/l de SO<sub>2</sub> total, et ses blancs, selon les années, entre 40 mg/l et 55 mg/l. Les vins sont légèrement filtrés, mais pas collés. Bien appréciés par notre comité de dégustation, ils comptent parmi les moins chers de tous ceux qui nous ont été proposés.

Aujourd'hui, Laurent estime que son domaine a atteint la taille idéale. Il souhaiterait retrouver un peu de temps pour mener de nouvelles expérimentations sur les modes de taille, le travail du sol, les vinifications : « *J'ai encore deux ans à avoir la tête dans le guidon avec les jeunes vignes, après je devrais pouvoir m'amuser, car mon métier de vigneron, c'est d'être dans les vignes !* » Si Laurent Costa n'était pas vigneron il y a douze ans, il l'est incontestablement devenu.

## Domaine U Stillicionu

Lorsque l'on rencontre Sébastien Poly, on ne découvre pas seulement un vigneron, mais un paysan en recherche constante, qui entretient un lien quasi viscéral avec la nature. Pouvait-il en être autrement avec un père longtemps directeur général de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage et un grand-père président de l'Inra ? À cet héritage il convient d'ajouter... un îlot de vignes.

Sébastien Poly s'est donc installé en 2006 dans la vallée du Taravo sur des vignes familiales qu'il voyait depuis son enfance, mais auxquelles il ne se destinait pourtant pas. Après des études avortées dans le commerce, puis le tourisme, il s'est finalement orienté vers un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole à Cahors. De cette formation datent une rencontre déterminante et une première sensibilisation à la biodynamie, grâce à Anne Godin, vigneronne à la tête du domaine Château Vent d'Autan dans le Lot.

Après avoir repris les 4 ha de vignes du grand-père maternel, essentiellement des sciaccarellos et des vermentinos de quarante ans à l'époque, il va rapidement replanter trois nouveaux hectares de ces mêmes cépages, ainsi qu'un peu de nielluccio. Des vignes exposées plein nord et le dos tourné à la mer, entre 150 et 200 m d'altitude. Aujourd'hui, le domaine compte 7,5 ha divisés en quatre parcelles dont une replantée cette année : la parcelle d'Erbamelina avec des cépages blancs, vermentino, riminese et genovese plantés à 7000 pieds/ha.



Sébastien Poly dans sa nouvelle parcelle Erbamelina, récemment plantée.

## Domaine Vaccelli

Lorsque Gérard Courrège est arrivé en 2000 au domaine Vaccelli, 27,5 ha de vignes étaient alors plantés. Il en reste 20,5 aujourd'hui. Le domaine Vaccelli est avant tout une saga familiale, celle de la famille Courrège, rapatriée d'Algérie en 1962. Le grand-père, Roger, produisait du vin de l'autre côté de la Méditerranée. Par la suite Alain, fils de Roger et père de Gérard, reprit le flambeau du domaine en compagnie de sa femme Martine, avant que Gérard ne les rejoigne avec sa sœur Nathalie.

Après avoir passé un bac professionnel "Vigne et vin" à Nîmes, il revient en Corse pour un stage non loin de la vallée du Taravo, au Clos Capitoro. À

son arrivée, son père lui laisse le soin de vinifier une parcelle. « Je m'en suis occupé et ça s'est bien passé. » Un amuse-bouche pour le néo-vigneron qui vini- fie jusqu'à 27 ha de vignes tout seul jusqu'en 2010. Depuis 2013, ils sont désormais cinq à travailler au domaine. Gérard a fait évoluer la cave en l'équi- pant notamment d'un système de réfri- gération en 2016 : « On maintient la température à 18°C pour que les fer- mentations malolactiques s'effectuent. Je n'aime pas trop laisser traîner les vini- fications. » Ce vigneron pragmatique souhaite maîtriser parfaitement ses vini- fications. Aussi, utilise-t-il sans complexe les levures exogènes. « Je ne levure pas en indigène, c'est mental. En revanche, nous allons mettre en place un protocole

avec l'œnologue-conseil Emmanuelle Gagnepain pour arriver à avoir notre propre sélection de levures. »

Les rouges sont totalement égrappés. « les rafles donneraient un côté végétal. » La température est maintenue à 20°C afin que les fermentations ne démarrent pas trop vite. Un à deux remontages par jour sont effectués, sans recherche l'extraction. Les macérations sont longues, entre 25 et 33 jours et s'effectuent exclusivement en cuve en inox, sauf pour la cuvée Granit 174 (en cuve en bois tronconique). En fonction des cuvées les élevages se déroulent en œufs en béton, demi-muids et foudres : « Sur les élevages, on cherche en permanence ! » Les quantités de soufre varient de 50 à 65 mg/l de SO<sub>2</sub> total pour les rouges

Si l'exploitation a toujours été conduite en agriculture biologique (certification en 2009), la biodynamie a été mise en place à partir de 2008. Le domaine est d'ailleurs certifié Biodyvin depuis 2011. À la méthode Steiner se combine depuis deux ans l'agroforesterie.

Là où beaucoup se contenteraient de ces pratiques exigeantes, Sébastien Poly va beaucoup plus loin. Depuis deux ans, son domaine ne cesse d'innover. Entouré de Gilles Benaouf, expert en gestion de sols et en arboriculture biologique et ancien directeur du Civam corse (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), de Vincent Renouf, microbiologiste, et de Margarethe Chapelle, ancienne directrice technique du laboratoire Thiollat (Enologie spécialisé dans la cristallisation sensible, procédé utilisé par les pratiquants de la biodynamie pour analyser la vitalité d'un vin, il expérimente...

Sur une parcelle de 3 ha de sciacarello et de vermentino, il mène ainsi différentes études sur d'éventuels moyens de lutter contre le dérèglement climatique :

« Ici l'été, ça peut monter à 50 °C ! » Il n'hésite pas à remplacer les ceps manquants par des arbres adaptés, tel le caroubier qui apporte de l'ombre à la vigne sans la concurrencer. Depuis son installation, 1 000 arbres ont ainsi été plantés sur le domaine. Toujours dans cette quête d'ombre, le vigneron expérimente également des tailles hautes en échelas : « Cela permet de faire de l'ombre, de protéger les grappes et d'amener de l'aération. » L'animal a également toute sa place dans les vignes puisque, grâce à un poulailler mobile, une centaine de poules amendent et nettoient les sols, comme les quatre ânes sur les parcelles en prétaille. S'y ajoute également une dizaine de ruches. Grâce à Margarethe Chapelle, des essais de cristallisation sensible sont effectués sur une sélection de ceps. La cuvée expérimentale *Joséphine*, issue de ces pieds de vigne, vient d'ailleurs de voir le jour : sa dégustation sur fût nous a impressionnés par sa pureté et sa précision.

Si l'expérimentation est la règle dans la viticulture, au chai, l'approche se veut beaucoup simple. Les vendanges sont

effectuées manuellement en caisses. Tous les vins sont vinifiés en levures indigènes. Les raisins sont égrappés et le vigneron n'hésite pas à mener des cuvaisons de quarante jours, essentiellement dans des cuves en inox. Sébastien Poly recherche avant tout l'infusion. Les élevages sont longs puisqu'ils durent deux ans. Ils s'opèrent en œuf en béton pour la cuvée *Damianu*, en œuf plus en cuve pour *Antica*, et en cuve plus en demi-muids pour la cuvée *Kalliste*. Au-delà de ces longs élevages, les vins restent une année en bouteilles avant d'être commercialisés. Concernant le soufre, les doses sont de l'ordre de 10 mg/l pour les rouges et oscillent entre 25 et 30 pour les blancs.

Il y a sept ans, dans le numéro 112 de notre revue, un coup de cœur avait été consacré à Sébastien Poly. L'article se concluait ainsi : « Gageons qu'avec le temps Sébastien Poly trouvera pleinement sa place auprès de ses pairs. » Sept ans plus tard, non seulement, il l'a pleinement trouvée, mais il servira certainement d'exemple à beaucoup d'autres vignerons. Rendez-vous dans sept ans !



Gérard Courège

et de 60 à 80 mg/l pour les blancs. Les vins ne sont pas collés, mais subissent une légère filtration.

La forte proportion de vins blancs est une des particularités du domaine, et pour cause, puisque 9 ha (sur 20,5) leur sont consacrés. Si le vermentino domine, il est complété aussi par des cépages autochtones corses comme les carcaghjolu biancu, genovese, cudi-verta et riminese que l'on retrouve dans la cuvée *Quartz* qui fut particulièrement appréciée lors de nos dégustations. Dans les rouges, le sciacarello domine, avec également 1 ha de carcaghjolu, 1 ha de minustellu, ainsi qu'un peu de cinsault, de carignan et d'alicante. Les vignes ont une moyenne d'âge de trente ans. Le domaine pratique le surgreffage depuis

2017. Depuis quatre ans, des grenaches, cinsaults, alicantes bouschet ont ainsi laissé la place à des sciacarellos et vermentinos sur plus de 7 ha. Les vignes sont conduites en agriculture biologique depuis 2008 et certifiées depuis 2019, la biodynamie sera effective en 2022. Pour apporter encore plus de précision dans le travail, le Centre de Recherche Vitivinicole Insulaire (C.R.V.I.) mène une étude sur la nature exacte des sols du vignoble. « C'était incohérent de faire du parcellaire sans connaître la nature des sols », explique Gérard Courège. Dans cette quête de précision, le domaine Vaccelli disposera bientôt d'un nouveau chai pour franchir un pas qualitatif supplémentaire, sans brûler les étapes, avec pragmatisme.

## Domaine Abbatucci

Descendant d'une famille de généraux d'Empire et fils d'un vigneron qui fut président de la Chambre d'agriculture de la Corse, Jean-Charles Abbatucci a repris le domaine familial en 1990 et l'a restructuré en 1999.

Au début des années 1990, le domaine compte 30 ha de vignes et les raisins sont vendus au Domaine Comte Peraldi. En 2000, Jean-Charles Abbatucci se "convertit" à la biodynamie. Il rencontre le conseiller en agriculture biodynamique Jacques Mell, « *il m'a mis le pied à l'étrier* », ainsi que Jean-Luc Petit - lui aussi consultant en agriculture biodynamique - « *grâce à lui, j'ai eu un déclic* ». Comme Sébastien Poly (U Stiliccionu), il a beaucoup appris aussi avec Gilles Benaouf, un expert en gestion de sols. Trois ans plus tard, le domaine Abbatucci est certifié en agriculture biologique. Les labels Biodyvin et Demeter suivront.

La seconde étape du travail de Jean-Charles Abbatucci survient, à partir de 2006, avec la commercialisation des cuvées issues de cépages autochtones corses non reconnus dans l'appellation Ajaccio.



Jean-Charles Abbatucci

Un acte fondateur pour la viticulture insulaire. C'est aussi la continuation du travail de son père qui, dans les années 1960, avait créé un conservatoire des cépages autochtones avec dix-huit variétés plantées sur une même parcelle. Si les cuvées *Général de la Révolution*, *Diplo-*

*mate d'Empire* et *Ministre Impérial* permettent au domaine Abbatucci d'acquiescer une nouvelle aura, elles sonnent le glas de la relation de Jean-Charles avec l'A.O.P. Ajaccio, dont il est alors président. Car ses vins, compte tenu de leur encépagement, ne pouvaient être commercialisés

## Domaine de Tremica

Il aura suffi d'une bouteille dégustée, et d'un peu de curiosité, pour découvrir le domaine de Tremica, situé au nord de l'appellation Ajaccio, et créé de toutes pièces, en 2011, par un jeune couple, Angélica et Richard Arnaud Le Foulon. Ils ont commencé par défricher 7,8 ha de bois et maquis pour y créer cinq îlots de vignes face à la mer, entre 280 et 360 m d'altitude. Puis les premières bouteilles sortent en 2015, des sciacarellos et carcajolos pour les rouges, des vermentinos pour les blancs.

Aujourd'hui officiellement en deuxième année de conversion bio, le domaine n'a jamais connu la chimie. Aucun travail n'est effectué sur les sols ; les vignes sont conduites en enherbement total et ne reçoivent aucun engrais vert. « *Je suis contre les engrais verts, car je considère que les herbes, les plantes font aussi partie du terroir* », confie Richard qui s'occupe plus directement de la viticulture. L'exploitation comprend également des oliviers et un hectare en maraîchage. Le vignoble couvre 5,5 ha de vignes réparties entre des cépages rouges (sciacarello, nielluccio, carcajolo et morescone) et des



Angélica et Richard Arnaud Le Foulon



qu'avec le label Vin de France. « *C'est un choix assumé* », avoue-t-il. Il essaye bien d'inclure ces cépages dans le cahier des charges de l'appellation, mais il se heurte à une quasi-fin de non-recevoir de la part de l'Inao. À ce jour, et sous son impulsion, six cépages autochtones (biancu gentile, codivarta, genovese, aleatico, carcajolo, minustello) sont toutefois autorisés dans l'A.O.P. Ajaccio ainsi que dans toutes les autres appellations corses à hauteur maximum de 10 %... « *Je ne savais pas que les appellations étaient capables de remettre en question 3 000 ans d'histoire !* », ironise Jean-Charles Abbattucci.

Les vignes sont travaillées sous le rang (avec l'aide de chevaux sur 8 ha depuis dix ans) et enherbées. Pour poursuivre ce projet dans des parcelles où l'écartement est actuellement de 3 m, il compte replanter à 1,50 m afin de quasiment doubler la densité de plantation. Le domaine viticole est inséré dans un environnement de maquis de 50 ha, où se situent aujourd'hui 21 ha de vignes répartis sur vingt parcelles échelonnées entre 150 et 200 m d'altitude.

Afin de créer une ambiance maritime,

Jean-Charles Abbattucci expérimente depuis quatre ans des pulvérisations à l'eau salée diluée avec de l'eau de source dynamisée, en complément des traitements biodynamiques "classiques". Grâce à ces pulvérisations, il s'affranchit ainsi du soufre et du cuivre. L'expérimentation, initiée sur 0,25 ha, il y a deux ans, est étendue sur 2 ha aujourd'hui.

Les vendanges sont effectuées à la main en petites cagettes. Avant d'intégrer le chai, les raisins (pour les rosés et les blancs) sont refroidis pendant 24 h. Depuis 2003, le vigneron utilise des levures indigènes. Les vinifications s'opèrent par gravité et s'effectuent, pour les cuvées *Faustine*, dans des cuves en béton pour les rouges et des cuves en inox pour les blancs et rosés. Les cuvées de cépages autochtones blancs fermentent dans des œufs en béton et des barriques ; les rouges en cuve tronconique. Les élevages durent environ six mois pour les cuvées *Faustine*. Pour les cuvées de "prestige", ils durent douze mois et s'effectuent dans des demi-muids de 600 l avant de passer quelques mois dans des cuves en inox. Si nécessaire, une

légère filtration est pratiquée. Les doses de soufre se situent entre 20 et 50 mg suivant les millésimes.

Au passage, il est intéressant de noter que le Domaine Abbattucci et tous les domaines que nous avons visités (à l'exception du Domaine de Trémica) travaillent avec même œnologie conseil, Emmanuel Gagnepain, qui officie également à Patrimonio chez Muriel Guidicelli. Un œnologue qui semble donc très "R&B compatible" !

L'expérimentation, fil conducteur de la carrière de Jean-Charles Abbattucci, n'est pas encore arrivée à son terme. Les essais de pulvérisations à l'eau salée ont donné naissance à une cuvée 100 % carcajolo nero (en rouge) dédiée : *Valle di Mare*. Goûtée au domaine, elle nous a marqués par sa pureté, son dynamisme et sa précision. S'il ne s'estime pas encore au terme de sa quête et de ses recherches, Jean-Charles Abbattucci pense pourtant avoir semé les graines de ce que sera son domaine demain. « *J'ai progressé pas à pas, mais les marches de l'escalier que j'ai construit sont en granit* ».

cépages blancs (vermentino et bianco gentile). Les raisins sont vendangés manuellement et soigneusement sélectionnés : « *Nous faisons jusqu'à quatre passages pendant les vendanges*. » Une exigence au service de celle qui travaille ensuite cette matière, Angélica, œnologue formée à Montpellier. En visitant leur chai, encore en construction, on constate une appétence pour la variété des contenants puisque l'on retrouve de l'inox, du béton, des dolias, des demi-muids, etc. Pour leur cuvée de blanc *Abbramante*, Angélica a fait rentrer pas moins de dix-huit contenants différents, sept demi-muids avec des chauffes et des âges différents et onze jarres !

À leur arrivée au chai, les raisins sont refroidis avant d'être égrappés, sans recevoir de soufre puis ils connaissent un levurage parfaitement assumé : « *Nous recherchons des raisins très mûrs. Ce serait très compliqué d'arriver au bout des fermentations avec les levures endémiques*. » Les cuvaisons durent quinze jours. Angélica avoue également rechercher la matière : « *Nous visons concentration et matière, car notre terroir et son micro-*

*climat permettent d'apporter un support acide*. » Ce discours pourrait en effrayer certains tant il est en décalage des tendances actuelles, mais les dégustations sur les différents contenants durant notre visite ont laissé apparaître de très beaux équilibres matière/acidité, confortant ainsi nos commentaires sur la cuvée VDF rouge *Dolia Rossa* 2018 dégustée à Paris (le domaine a souhaité que les commentaires de son vin ne soient pas placés en regard des autres dans le compte rendu de notre dégustation) : « *Le nez est généreux, concentré, précis et profond avec des notes de cerise fraîche et de framboise. La bouche est riche et maîtrisée sur les fruits rouges à nouveau, le graphite. De légers tanins apportent une aspérité bienvenue. Un vin encore trop jeune pour plusieurs dégustateurs*. »

Si les actuelles cuvées sur le marché comptent jusqu'à dix-huit mois d'élevage, les prochains millésimes verront ceux-ci s'allonger. « *Les 2018 sortiront avec trente mois d'élevage*. », explique Angélica. « *Les vins ont besoin de temps, trente-six mois, quarante-huit mois, pourquoi pas ...* ». Un domaine à suivre.

59 échantillons ont été collectés, 28 rouges et 31 blancs, puis dégustés à l'aveugle en février 2021 au cours de quatre séances. Seuls les vins ayant obtenu une moyenne d'au moins 14/20 sont commentés.

**ROUGES**

CUVÉES 100 % SCIACCARELLO

**Domaine U Stillicionu**

Antica 2017

14,5/20

Derrière une légère réduction, s'ouvre un nez concentré (fruits rouges écrasés, framboises, cerises) avec des notes florales et aériennes. La bouche est longue, délicate et soutenue par une très agréable texture tout en ayant beaucoup de profondeur et d'élégance. « Un très bel équilibre gustatif », souligne un dégustateur.

**Domaine A Peraccia**

Prestige 2017

15/20

Au nez, se manifestent la générosité et la vinosité. Un concentré de fruits rouges écrasés, groseilles, framboises, contrebalancé par des notes de fleurs séchées. À l'aération, la bouche est structurée et séveuse, soutenue par une pointe d'élevage. « Un superbe vin de repas ! », s'exclame un des dégustateurs.

**Domaine U Stillicionu**

Damianu 2017

15,5/20

Après une aération nécessaire, le nez s'affirme frais et délié : épices douces, fruits rouges, oranges sanguines. « Un voyage oriental », pour plusieurs dégustateurs. En bouche, la pureté et l'équilibre dominant pour se conclure de façon savoureuse et dynamique.

**Domaine Vaccelli**

Granit 174 2017

16/20

Le nez peut sembler introverti de prime abord, puis apparaissent des notes poudrées, d'herbes du maquis et de petits fruits noirs concentrés. La bouche

présente un caractère presque "sauvage". Superbe équilibre entre la tension, la richesse et la profondeur. Un vin encore « trop jeune » pour certains.

**Domaine Vaccelli**

Granit 2014

14/20

Nez évolué de fruits cuits, de gibier, de pruneaux, d'orange sanguine, de cannelle, d'alcool de fruits. Une bouche encore très dynamique aux tanins saillants. « Un vin qui assume son âge sans complexe », précise un dégustateur.

**Domaine Comte Abbatucci**

VDF Cuvée Monte Bianco

2014

14,5/20

Nez de cerises à l'eau-de-vie. Touches d'humus, de cacao et des notes orientales. La bouche est déliée et pure, tout en équilibre avec beaucoup de profondeur. « Beaucoup de charme et de personnalité ! », conclut un dégustateur.

Ont obtenu 13,5/20 : Domaine Tarra Di L'Apa 2018 et Domaine Vaccelli Granit 2016.

CUVÉES D'ASSEMBLAGE

**Domaine Comte Abbatucci**

VDF Ministre Impérial 2018

14,5/20

Sciaccarello, nielluccio, morescola, morescono, montanaccia, carcajolo nero, aléatico

Nez élégant, aérien, marqué par une gelée de fruits rouges, des notes sanguines et fumées. Bouche délicate, ciselée, « presque bourguignonne », remarque un dégustateur. La finale est fraîche et salivante.

**Domaine U Stillicionu**

Kalliste 2017

14,5/20

80 % sciaccarello, 20 % nielluccio

Nez graphité, fruits noirs, zestes d'orange et une touche florale. Le jus est dense, marqué par les fruits noirs. Beaucoup de pureté et de finesse en bouche, le tout ponctué par une finale épicée. « Un vin sanguin et ferrugineux », pour un dégustateur. « Un vin qui gagnera en complexité et ouverture avec les années », pour un autre.

**Domaine Comte Peraldi**

Domaine 2016

14/20

60 % sciaccarello, 30 % nielluccio, 10 % carignan et cinsault

Nez frais marqué par la gelée de groseille ainsi que des notes florales. Bouche dotée de caractère, singulière, une rétro-olfaction sur des notes florales ainsi qu'une touche d'élevage.

Ont obtenu 13/20 ou 13,5/20 : Domaine de la Sorba Sebastiano Costa 2017 (13,5/20) ; Clos Capitoro 2011 (13/20) et Clos Alzetto Prestige 2009 (13,5/20).

BLANCS

**Domaine A Peraccia**

Domaine 2019

14/20

100 % vermentino

Nez gourmand, peaux d'agrumes, citron confit, abricot, mirabelle, avec une pointe miellée. La bouche généreuse, dynamisée par une pointe de gaz, reste fraîche et sapide. Élégante amertume finale.

**Clos Capitoro**

Louis Bianchetti 2019

14/20

100 % vermentino

Nez élégant de poire mûre, de mirabelle, de brioche, avec une perception d'oxydation ménagée. Bouche tout en rondeur énergisée par une acidité salivante. Belle rétro-olfaction sur les fruits secs. Ce vin nécessite encore un peu de temps. Certains l'imaginent accompagner des viandes blanches ou des plats à la crème.

**Domaine Vaccelli**

Vaccelli 2018

14/20

100 % vermentino

Des notes de réduction à l'ouverture. Après aération, on découvre des arômes de garrigue, d'abricots mûrs, de fruits jaunes, de citron et de bergamote. Bouche riche, élégante, fraîche et longiligne. Bel équilibre entre l'alcool et l'acidité.

**Domaine Vaccelli**

Granit 2018

14,5/20

100 % vermentino

Nez grillé marqué par la mie

**Humeur Le prix des vins**

Pour avoir goûté, à deux ans d'intervalle, les meilleurs vins de Patrimonio puis d'Ajaccio, le R&B a pu se faire une assez bonne idée des rouges et des blancs de ces deux appellations, globalement d'un excellent niveau. Plusieurs membres du Comité de dégustation ont une petite préférence pour les blancs de Patrimonio (plus vifs, plus fringants, aux élevages plus sobres), mais l'ensemble du Comité s'est enthousiasmé pour les vins majoritairement à base de sciaccarello, certaines bouteilles

exprimant une délicatesse toute "sudiste", rappelant le style de certains grands vins du Rhône sud. Le R&B ne peut néanmoins passer sous silence ses interrogations à propos du prix de nombreuses cuvées, plus spécialement celles produites sous le label Vin de France, la plupart étant commercialisées par les domaines les plus emblématiques de la région. Certes, l'entrée de gamme *Faustine* d'Abbatucci (rouge, blanc et rosé) est positionnée autour de 25 €, mais dès que l'on s'intéresse aux cuvées les plus ambitieuses, les prix

dépassent allègrement les 50-60 € et culminent même à 70 €... Même constatation chez Vaccelli où les vins que nous avons appréciés coûtent près de 50 €, voire nettement plus. C'est un peu moins flagrant chez U Stillicionu où la plupart des cuvées se situent juste en dessous de 30 € ou à peine un peu plus. À titre de comparaison, on relève que les meilleurs vins de Patrimonio (ceux de la famille Arena, de Muriel Guidicelli, de Nicolas Mariotti Bindi, etc.) se situent entre 20 et 30 €, et souvent plus proches de la limite basse. Le R&B



de pain. Touches d'agrumes et des notes d'élevage. Attaque de bouche vive s'ouvrant sur une matière teintée d'agrumes. La finale est particulièrement salivante.

### Domaine Vaccelli

Quartz 2018  
14,5/20

*Carcaghjolu biancu, ghjenuvese, cudiverta et riminese.*

De la réduction à l'ouverture, des notes iodées, de fruits blancs, de fleurs blanches. Matière généreuse, charmeuse et profonde, ponctuée par une belle tonicité.

### Domaine Vaccelli

Quartz 2016  
15/20

*Carcaghjolu biancu, ghjenuvese, cudiverta et riminese.*

Nez marqué par l'élevage, le miel, le citron confit, la prune, des notes fumées. Bouche pleine de personnalité et de caractère, finale avec de jolis amers d'agrumes. « *Un vin complexe et gourmand !* », s'enthousiasme un dégustateur.

### Domaine U Stillicionu

Emy Lidia 2017  
100 % vermentino  
14/20

Nez marqué par l'angélique, la menthe, les fruits frais associés à des notes de fruits mûrs : abricots, pêches. Jolie texture

de bouche assez riche d'expressions fumées, miellées avec des notes légèrement évoluées.

### Domaine Vaccelli

Granit 2016  
14,5/20

100 % vermentino  
Nez racinaire, eucalyptus, abricot, poire, avec de légères touches boisées et une "noble retenue". Bouche évoquant les peaux d'agrumes, vive et gourmande à la fois, terminée par de fins amers.

### Domaine Vaccelli

Granit 2015  
14,5/20

100 % vermentino  
Nez mentholé et anisé, de prune, de poire. « *Un côté un peu champenois* », pour certains. De la densité en bouche soutenue par un bel élevage fondu et harmonieux.

### Domaine Comte Abbattucci

VDF Alte Rosso 2016  
14,5/20

*Barbarossa*  
Nez iodé, frais et pur. Des touches racinaires, d'aubépines, et un boisé léger. Bouche un peu austère évoquant l'abricot, les pêches blanches, la verveine, les herbes du maquis. Rétro-olfaction mentholée, notes de pin, une pointe presque tanique. « *Un style précis et subtil.* »

### Domaine Comte Abbattucci

VDF Général de la Révolution  
2016

15,5/20

*Vermentino, rossola brandinca, riminese, carcajolo bianco, biancone, paga debiti*  
Beaucoup de finesse, un côté ciselé, des notes florales, d'acacia, ainsi que des arômes légèrement mentholés et fumés évoluant vers le cédrat. La bouche, minérale et ronde à la fois, s'étire par une finale longue et iodée. « *Un vin séduisant* », « *Les oursins, daurades et autres pagres n'ont qu'à bien se tenir !* »

### Domaine Comte Abbattucci

VDF Diplômé d'Empire 2015  
14/20

*Vermentino, brustiano, bianco gentile, genovese, rossola bianca*  
Nez fin et précis de citron, de bergamote, de citron confit, de maquis, des notes fumées et pierreuses. Bouche grasse et délicate, malgré une finale légèrement marquée par l'amertume et des saveurs boisées. Si ce vin a été apprécié, l'alcool a toutefois gêné certains dégustateurs.

### Domaine Comte Abbattucci

VDF Général de la Révolution  
2013

14,5/20

*Biancone, carcajolo bianco, paga debbiti, riminese, rossola brandinca et vermentino*  
Nez complexe dans un style élégant et droit, fenouil, anis. Bouche vive, tendue, riche et équilibrée. Rétro-olfaction sur des notes d'orange, de fruits secs, touche minérale. « *Un très beau vin sur la finesse et la profondeur* », précise un dégustateur.

Ont obtenu 13/20 ou 13,5/20 : Clos Onasca Lesia 2018 (13,5/20) ; Domaine A Peraccia Cuvée Prestige 2018 (13/20).

## Les leçons de la dégustation

Les quatre séances de dégustation parisiennes ont permis de mesurer le très bon niveau qualitatif global des vins de l'A.O.P. Ajaccio, malgré quelques disparités.

La séance de dégustation des 100 % sciaccarello a particulièrement enthousiasmé notre comité de dégustation. Ce cépage surprend par sa couleur claire, mais ses équilibres ont séduit les dégustateurs. Derrière une remarquable "buvabilité", la suavité quasi systématique est toujours compensée par une jolie trame acide qui lui permet aussi de traverser les années, comme nous avons pu le constater avec quelques cuvées. Même les degrés affichés sur les bouteilles, souvent supérieurs à 14,5°, n'ont pas gêné les dégustateurs. Avec tous ses attributs, le sciaccarello est un cépage parfaitement adapté aux attentes actuelles, alors que l'ère Parker l'aurait certainement jeté aux oubliettes !

L'enthousiasme suscité par les cuvées de pur sciaccarello est un peu retombé avec les cuvées d'assemblages. Était-ce dû seulement à l'assemblage ou aux qualités intrinsèques des domaines représentés ? Ainsi, la cuvée *Kalliste* du domaine U Stillicionu (80 % de sciaccarello et 20% de nielluccio) a été particulièrement appréciée, à l'égal de ses cuvées de monocépage ; de même, la cuvée *Ministre Impérial* du domaine Abbattucci a été commentée à l'égal de sa cuvée 100 % sciaccarello, *Monte Bianco*. Une certitude toutefois, l'apport d'autres cépages, essentiellement le nielluccio, fait perdre le côté "digeste" évoqué un peu plus haut. Pour autant, le nielluccio apporte aussi ce supplément d'astringence qui autorise aux rouges d'Ajaccio d'autres accords mets et vins. Cette complémentarité bienvenue permet donc d'aborder les rouges d'Ajaccio sous deux regards.

Les blancs sont dotés d'une générosité qu'il convient de canaliser pour ne pas produire des cuvées trop démonstratives. Les élevages marqués ne nous ont pas semblé bienvenus tant ils renforcent les amertumes. Autre bémol : l'alcool était plus perceptible et gênant que dans les rouges. Pour autant, le vermentino s'avère un grand cépage développant une palette olfactive et gustative large. Les blancs se sont globalement plutôt bien goûtés, mais les dégustateurs n'ont pas éprouvé d'émotion, à quelques exceptions près. Cette émotion s'est en revanche exprimée hors du cadre de l'appellation Ajaccio, mais avec des vins produits sur les terroirs de l'A.O.P.

Ainsi, les cuvées issues des cépages autochtones des domaines Abbattucci et Vaccelli semblent toutes franchir un palier qualitatif en termes de complexité. Et pour cause, puisqu'elles sont toutes composées de plusieurs cépages. Elles reflètent certainement une autre approche du vin dans laquelle le cépage cède sa place au terroir et permettent certainement d'exprimer plus de pureté, de finesse, de précision et de longueur, mais en Vin de France...