

JEAN-CHARLES ABBATUCCI

POUR TOUT UN EMPIRE

Jean-Charles Abbattucci pose depuis quelques années les jalons d'une viticulture révolutionnaire. Ce descendant d'illustres compagnons de Bonaparte et Napoléon III, à la tête d'un conservatoire de cépages endémiques, mémoire vivante de la diversité ampélographique corse, est l'un des vignerons les plus audacieux de sa génération.

À Casalabriva, en Corse du Sud, il signe des blancs granitiques aux accents du maquis et des rouges profonds à la texture délicate et aux parfums ensorcelants, miroirs de la pureté originelle de cette terre qui ne cesse de dévoiler son immense potentiel viticole.

PAR LÉA DELPONT PHOTOS MATHIEU GARÇON



Jean-Charles
Abbattucci et sa fille
Faustine, 25 ans.



IL SE DONNE CORPS ET ÂME DANS DES VINS ÉLÉGANTS, SIGNÉS D'UNE PLUME INCISIVE, MINÉRALE ET SALINE, EN SYMBIOSE AVEC LEUR ENVIRONNEMENT.

Le 16 juin, presque deux ans jour pour jour après l'incendie qui a détruit la cuverie de Jean-Charles Abbattucci, à Casalabriva en Corse du Sud, et brûlé dans les barriques l'équivalent de 35 000 bouteilles, la farandole joyeuse de la *Danse hongroise n° 5* de Brahms résonne entre les quatre murs nus du nouveau chai de béton. Le voilà baptisé. Les notes s'échappent sous les coups d'archet virevoltants de Bertrand Cervera, premier violon de l'Orchestre national de France. Elles résonnent comme dans une cathédrale dans le vaste bâtiment encore vide, enterré 6 mètres sous terre. Avec l'art de la scène, le musicien a pris place sur l'estrade où se dressent les cuves en bois neuves qui attendent le millésime 2023, à l'aplomb des trappes de réception de la vendange. 2021 et 2022 ont été vinifiés dans des conteneurs de fortune. Une couvée d'œufs de Beaune est alignée le long d'un grand mur incurvé pour mieux se lover

dans les entrailles du domaine Comte Abbattucci. Il a été coulé avec un béton « informé » par le vigneron, disciple très pratiquant de la biodynamie, ouvert aussi à la géobiologie : une pincée de terre, un soupçon de sarments de vigne et un trait de vin pour l'alchimie des lieux.

Habituellement, le soliste joue dans les vignes. Du Bach, du Vivaldi ou des chants traditionnels corses comme *La Lamentation de l'olivier*, pour bercer la vigne à chaque intervention humaine : taille, ébourgeonnage, relevage, vendanges... C'est une idée de Jean-Charles Abbattucci, nostalgique du temps où « *il y avait de la musique partout. Les gens chantaient sur les chemins, à la veillée, aux champs... Aujourd'hui, on va travailler avec des écouteurs dans les oreilles* ». Un jour de 2017, le musicien natif de Corse, où il se produit aussi dans les prisons et les maisons de retraite, passionné d'éducation populaire, l'a contacté pour un stage, avec un bac agricole tout frais et des envies de retour à la terre. Il a été accepté... à condition de venir avec son

instrument. L'occasion tombée du ciel – « *mais je ne crois pas au hasard* », dit son maître en viticulture – de nourrir la vigne de belles et bonnes ondes que l'on retrouve dans les vins, « *chargés d'une énergie vibratoire* ». Derrière ses éternelles lunettes fumées, le souriant sexagénaire jubile en écoutant les notes rebondir contre les feuilles, glisser le long des tiges souples et spiralées. Il aime à croire qu'un concert de Bertrand a contribué à conjurer une attaque de mildiou l'année dernière. Il a conscience de se faire d'abord plaisir à lui avec ces mélodies suspendues au paysage. « *Mais après tout, mon vin, c'est mon sang.* »

Pour expérimenter cette agriculture musicale, il a choisi la parcelle emblématique de Monte Bianco. Elle coiffe le domaine posé sur des coteaux d'arènes granitiques, à 150 mètres d'altitude. L'hiver, depuis les fenêtres, elle ressemble à une portée musicale avec ses fils tendus de pieds-de-mouche noircis. C'est dans cette vigne que Jean-Charles s'est initié à la biodynamie à partir de l'an 2000, le

LA FARANDOLE JOYEUSE DE LA DANSE HONGROISE N° 5
DE BRAHMS RÉSONNE ENTRE LES QUATRE MURS NUS
DU NOUVEAU CHAI DE BÉTON. LE VOILÀ BAPTISÉ SOUS LES
COUPS D'ARCHET DE BERTRAND CERVERA.





AYANT TENTÉ, EN VAIN, DE FAIRE ÉVOLUER L'AOC SUR LES CÉPAGES AUTOCHTONES, IL A BASCULÉ EN VIN DE FRANCE, « UN COMBLE POUR UN CORSE » !

début d'un voyage dans les forces cosmiques et terrestres de Rudolf Steiner et d'une fulgurante ascension dans l'élite des plus grands domaines qui lui a ouvert les portes de l'Académie du vin de France. Il en est le seul représentant de l'île de Beauté. Le Corse se donne corps et âme dans des vins élégants, signés d'une plume incisive, minérale et saline. Des vins en symbiose avec leur environnement. Des blancs granitiques aux accents du maquis – le millepertuis, l'immortelle, le genêt et le fenouil – habillés d'une chair généreuse, mûrie au soleil méditerranéen. Des rouges profonds à la texture délicate, gorgés de petites baies succulentes, parfumés au myrte ensorcelant et à la lavande sauvage. Une forme de naturalité transparente, de nudité originelle.

Ce descendant d'illustres compagnons de Bonaparte et de Napoléon III avait 13 ans quand son comte de père est décédé en 1976. Antoine dirigeait alors une prospère exploitation dans cette vallée du Taravo, fief du clan Abbattucci depuis le XVI^e siècle. Plus haut dans la montagne,

la maison familiale de Zicavo est remplie d'archives parcheminées et d'uniformes napoléoniens. Dix ans avant de mourir, le président de la chambre d'agriculture avait entamé avec deux ampélographes la constitution d'un conservatoire de vieux cépages corses endémiques où il avait planté 18 variétés. « *Certaines proviennent d'endroits de l'île où il n'y a plus un cep aujourd'hui* », souligne son successeur qui chérit ce trésor posthume. L'étude compilée par les deux ampélographes est devenue sa bible, tellement compulsée qu'elle en perd ses feuillets disloqués. Mais pour le reste, la propriété plantée par un grand-père qu'il n'a pas connu faisait pisser la vigne « *dans un modèle productiviste* » pour vendre du vin en vrac. Au décès de leur père, Jean-Charles et son aîné Jacques (l'héritier du titre de comte) furent rapatriés de leur pensionnat en région parisienne. Et mis à contribution à la ferme. Les foin, les bêtes, les vignes, les oliviers, le labeur ne manquait pas. Pourtant ils ont trouvé le temps de créer une paillote de plage à Porto Pollo, un

club d'ULM, un autre de plongée et un centre équestre. Puis chacun a trouvé sa voie : Jacques est devenu éleveur de la fameuse vache tigre, et Jean-Charles viticulteur. Un troisième est restaurateur.

Leur mère vendant le raisin à la coopérative, « *je savais cultiver de la vigne mais pas faire du vin* », reconnaît sans honte le Corse le plus étoilé du guide Bettane & Dessauve et de *La Revue du Vin de France*. En 1992, quand il crée Comte Abbattucci, il s'associe avec le domaine Comte Peraldi. Son collègue d'Ajaccio vinifie pour lui la cuvée Antoine Abbattucci, dont il tire quelques moyens pour commencer la restructuration. Avec plus ou moins de bonheur, arrachant et replantant la parcelle du Monte Bianco en 1993 « *comme un cochon, sans respecter le temps de jachère et en la retournant sens dessus dessous. J'ai complètement déstructuré les sols et fait remonter des couches blanches, d'où le nom* ». En 1998, l'année de la naissance de sa (Suite page 109)

Empire

C’est une surprise et un ravissement de voir buller en fins cordons perlés cet effervescent doré, élevé 36 mois sur lattes, dégageant un tendre nez grillé, délicatement tourbé. Fruits jaunes, fruits secs, bouche crémeuse... Entre subtilité et caractère, Jean-Charles Abbattucci pratique la prise de mousse sur un cépage – le barbarossa, peau rose, pulpe blanche – classé en rouge dans le cahier des charges corse ! Un double contre-pied représentatif de l’univers du vigneron.

Diplomate d’Empire 2021

Issu des cépages endémiques conservés par Antoine Abbattucci, le père de Jean-Charles, ce Diplomate dévoile la complexité aromatique d’un assemblage de 5 variétés : vermentino, brustiano, bianco gentile, genovese et rossola bianca. Floral au nez (camomille, genêt), ce blanc a le fruit généreux et du volume en bouche. Il possède les manières souples et aimables de son nom, agréable compagnon tout en rondeur et panache – la pointe d’amertume finale. Le Diplomate en question a accompagné Napoléon III dans ses campagnes.

Général de la Révolution 2018

Ce militaire a laissé son nom sur l’Arc de Triomphe et une place d’Ajaccio. Il se présente droit dans ses bottes, équilibré entre une attaque sabre au clair et une finale plus langoureuse. Cet assemblage de 6 cépages n’a que le vermentino en commun avec le précédent : rosso brandinca, riminese, carcajolo bianco, biancone et paga debbiti. Il est plus sérieux mais pas sévère. Délicat (tilleul, violette, jonquille), il porte ses galons avec humilité, des arômes de fenouil, thym et menthe sauvage aux accents pétrolés, un soupçon de goyave et d’agrumes confits. Une vibration minérale et un toucher de velours. Un général cinq étoiles !

Alte Rosso 2021

Voici la genèse de l’effervescent Empire : un 100 % barbarossa tranquille. Derrière le trait fumé viennent le parfum anisé des herbes sauvages, la délicatesse du fruit blanc et du zeste d’orange, ainsi que des notes salines. Un grand blanc, frais et entêtant.

Valle di Nero 2020

Ce rosé saumoné, 100 % carcajolo nero élevé 9 mois sous bois, fait preuve d’une signature complexe aux notes de fleurs d’oranger et de clémentine, légèrement fumées, évoluant vers l’exotisme du kumquat et du litchi. Sa présence en bouche le destine à la gastronomie.

Faustine rouge 2022

Ce rouge « classique » (80 % sciaccarello, 20 % nielluccio), fruité et gouleyant à souhait, s’accompagne d’un trait de poivre – petite griffure du maquis – que le vigneron relie à la présence de lentisques pistachiers, dont les anciens écrasaient les baies rouges pour faire une sorte de poivre du pauvre.

Monte Bianco 2021

C’est un vin rouge comme son nom ne l’indique pas : l’icône de la série des Parcellaires monocépages. Ce 100 % sciaccarello présente une robe légère qui ne laisse en rien présager l’intensité poignante du fruit (fraise, griotte, prune) et du myrte du maquis. Et toujours cette pointe toastée suave, signature du terroir. Jean-Charles Abbattucci l’aime chambré pour faire ressortir la sensation de fraise écrasée.

Monte Mare 2021

Même cépage que Monte Bianco, le sciaccarello, mais cachet de cire bleue : le signe d’une vigne traitée à l’eau de mer. Au profil aérien du Monte Bianco succède une plongée dans les profondeurs

abyssales d’arômes de fraise des bois et de myrte iodé. Finesse du grain, pulsation minérale, chatouille saline, l’alliance terre-mer propulse les sens dans la pureté des origines. Un vin qui passe directement dans le sang dans une forme d’introspection et d’harmonie.

Valle di Mare 2019

Première vigne traitée à l’eau de mer depuis 2016. Son carcajolo nero déploie une bouche juteuse et gourmande (cassis, framboise, myrtille), enveloppante, subtilement iodée. Une allonge incomparable, étincelante et soyeuse. Ça file comme un sous-marin.

Ministre Impérial 2021

Morescola, morescono, aleatico, carcajolo nero, montanaccia, sciaccarello et nielluccio : il y a tous les parfums de la Corse dans cet assemblage de 7 cépages rouges cofermentés dans un foudre de bois. Le vigneron intercale des couches de rafles choisies dans les baies éraflées. Derrière le petit fruit acidulé (groseille, cassis) enfle le poivre, le myrte, la lavande sauvage... et une trace giboyeuse et muscatée. « *Un sanglier dans le maquis* », comme le qualifie son auteur.

Dolce Rosso 2016

Ce vin est un défi. Un vin doux d’aleatico vendanges tardives comme on en fait sur l’île d’Elbe voisine. Un rouge de dessert, capiteux, à la robe de pourpre sombre : cacaoté, confit, mais avec la légèreté des pétales de rose et des notes mentholées qui pointent comme les épines du maquis sous la suavité délicate. Il n’a pas été réédité depuis 2019. Une rareté. /

LÉA DELPONT





VIBRATIONS DU VIOLON, BOLS TIBÉTAINS, VIGNES TRAITÉES À L'EAU DE MER,
« ARVICULTURE », IL CONSTRUIT LES BASES D'UNE VITICULTURE DU XXI^E SIÈCLE.

filles, il lance la gamme Faustine en investissant des primes d'arrachage dans la construction de sa cave. Vingt-cinq ans plus tard, ces entrées de gamme produites en cuves inox sont toujours là, trois couleurs pleines de vitalité. En 2000, le vigneron rencontre Jacques Mell, l'un des pionniers du conseil en biodynamie, et se dit qu'il ne risque rien à essayer sur Monte Bianco. La parcelle martyre, régénérée par les tisanes et autres bouses de corne et de silice, scelle la conversion des 21 hectares. Aujourd'hui, c'est encore elle qui teste les vibrations du violon, mais aussi du bol tibétain, prémices d'une future école d'« arviculture ». Le terme est déposé par Jean-Charles Abbatucci, qui construit « *par expériences et observations* » les bases d'une viticulture du XXI^e siècle. Elle mélange des savoir-faire ancestraux, des aspirations d'esthète, des préceptes biodynamistes et de curieuses innovations personnelles. L'inventeur développe l'arviculture avec l'énergéticienne Julie Hassler et un chercheur du CNRS, Fabien Gaveau. Cet historien est

spécialiste de la ruralité et de la fabrique du paysage à l'université de Dijon. Ses travaux confortent le vigneron dans l'idée que l'avenir est en partie déjà écrit dans des traditions oubliées : « *On gagnera du temps en regardant derrière nous.* »

Lui-même a commencé à s'intéresser dans les années 2000 aux cépages indigènes légués par son père : 11 blancs, 7 rouges. Certains n'ont rien d'original comme le vermentino, connu sous le nom de rolle sur le continent, ou le nielluccio, dit sangiovese en Italie, ou encore le sciaccarello, tous trois majoritaires dans les appellations corse. Mais il a redécouvert le goût du brustiano, du bianco gentile, de la rossola bianca, du rosso brandinca, du riminese, du biancone et du très productif paga debbiti (« paie tes dettes »). En rouge, ce sont les morescola, morescono, aleatico, montanaccia et carcajolo nero – à ses yeux LE cépage identitaire de l'île. Il a vendu ses premiers millésimes produits sur la vigne de poche du conservatoire

en bouteilles de 50 centilitres. Avant de décider en 2009, pour augmenter les volumes, de surgreffer de vieux grenaches, cinsaults et carignans sans intérêt à ses yeux. Sauf pour leurs profondes racines, « *le cerveau et la mémoire de la vigne* ». Habituellement, le surgreffage, qui consiste à changer de variété de raisin sur une vigne existante en implantant par incision un nouveau greffon, se pratique sur des ceps de moins de 20 ans. Les siens en avaient 60 ! Il a ainsi réorienté 9 hectares pour produire ce qui constitue désormais la Collection : le Diplomate d'Empire, le Général de la Révolution et le Ministre Impérial, les grands pontes du domaine cachetés de cire orangée et vinifiés en foudres ou demi-muids puis élevés sous bois. Leurs titres galonnés « *ne sont pas vraiment dans l'esprit peace & love biodynamiste* », concède leur auteur, néanmoins fier de ses ancêtres et du roman familial. Malgré leurs noms pompeux, ces vins respirent la liberté de vignes bio dans leur plus simple appareil. Trois chevaux comtois tirent le soc sous



EN 2000, LA BIODYNAMIE EST LE DÉBUT D'UNE FULGURANTE ASCENSION DANS L'ÉLITE QUI LUI A OUVERT LES PORTES DE L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE.

le rang. L'hiver, elles sont laissées en pâture à un troupeau de 60 brebis. Dans ce paysage de croupes ondulantes, point d'autres activités humaines en vue que les patchworks végétaux façonnés par des générations d'Abbatucci.

L'homme de Casalabriva a tenté de faire évoluer le cahier des charges corse pour faire de la place aux cépages autochtones délaissés. L'INAO n'ayant accordé que 10 % à ces revenants, il a fait sécession de l'AOC Ajaccio, basculant la totalité de sa production en Vin de France, « *un comble pour un Corse* » ! Une initiative qui lui permet par ailleurs de s'émanciper des rendements maximaux autorisés – une solution selon lui face au réchauffement climatique pour éviter les vins cuits, confiturés. En 2016, inspiré par l'implantation historique de la vigne sur le cordon littoral, d'où elle a disparu, Jean-Charles Abbatucci a démarré une nouvelle expérience de traitements à l'eau de mer. Il s'est souvenu du sérum de Quinton, un

remède de grand-mère détoxifiant et régénérant inventé par un biologiste autodidacte au début du siècle dernier. Pour ne pas brûler la vigne, il dilue l'eau de mer, riche en oligo-éléments, à l'eau de source du domaine. Il lui ajoute une touche de biodynamie en passant cette ressource bienfaitrice pour les organismes dans un dynamiseur et en l'enrichissant de tisanes de son secret.

Il a lancé Valle di Mare – reconnaissable à son cachet de cire bleu – en 2019, après trois ans de cette thalassothérapie pour lui laisser le temps de faire son effet. La parcelle de carcajolo nero, anciennement U Cavallo où il avait initié le cheval en 2013, ne reçoit pratiquement plus ni cuivre ni soufre. Ou à des doses infinitésimales : 150 grammes de cuivre et 5 kilos de soufre en sept ans. « *Tout le monde constate que le goût du vin change. Plus de profondeur aromatique, plus de longueur. Il y a quelque chose d'abyssal dans leur pureté.* » Pourquoi ? La vigne est suivie par un laboratoire d'œnologie à Bordeaux et désormais par l'université de

Dijon. On regarde notamment l'évolution de son taux de silicium, qui augmenterait « *la défense immunitaire de la plante, le sel provoquant de petites réactions de stress* », estime Jean-Charles Abbatucci. Mais contrairement aux traitements de contact (en poudre), l'eau de mer s'évapore, libérant les récepteurs sur les feuilles, essentiels pour transmettre les informations – agression, chaleur, humidité... – aux racines. En évitant aussi d'anesthésier les levures naturelles sur la peau des baies. Il a étendu l'opération sur Monte Mare, un 100 % sciaccarello, et s'apprête à sortir un vin blanc selon le même procédé.

Il n'a pas encore toutes les réponses : « *Il faudra dix ans de recul pour commencer à comprendre.* » Mais il constate que les vignes traitées à l'eau de mer « *sont les seules à commencer leur aoûtement... au mois d'août, comme il se doit* ». Ce processus de lignification des rameaux, qui se dessèchent à mesure que la sève descend, est indispensable pour le repos végétatif. « *Mais il démarre de*





IL A HÉRITÉ DE SON PÈRE ANTOINE UN EXCEPTIONNEL CONSERVATOIRE DE VIEUX
CÉPAGES ENDÉMIQUES, TRÉSOR QUI CONSTITUE L'ÂME DU DOMAINE.

plus en plus tard, ce qui raccourcit le repos hivernal, indispensable pour reconstituer les réserves pour l'année d'après. Mes parcelles se sont reréglées spontanément sur le cycle naturel. » Il veut donc y convertir tout le domaine.

Ses inventions – la musique, l'eau de mer... – illustrent sa démarche faite d'intuition, de tâtonnements, d'archéologie agricole et de science. Cette dernière « est en train de légitimer la biodynamie en éloignant le spectre de la secte qui a longtemps pesé sur nous. Tous les plus grands vignerons d'aujourd'hui sont des biodynamistes. Les anciens n'avaient que l'observation et la transmission. Avec la science, on a les moyens d'apporter des preuves ». Sa dernière trouvaille : l'irrigation sans eau. Il s'agit de plantations en fosse, « dans des tranchées telles que les pratiquaient les Grecs et les Romains, avec un lit de cailloux pour aérer le sol », lui a appris Fabien Gaveau. Il veut y ajouter un paillage de son invention, composé de « figuiers de Barbarie

broyés sous les roues du tracteur ». Cette plante, que par ailleurs il aime à distiller au feu de bois comme tant d'autres fruits locaux, « stocke l'eau comme aucune autre ». Il espère avec ce compost-éponge et cette litière drainante favoriser la descente des racines dans les anfractuosités de la roche pour aller s'abreuver dans les couches profondes, « par capillarité ». « La vigne est une pompe, c'est une hérésie de vouloir l'arroser. N'oublions pas que l'esca, le nouveau phylloxéra, est un champignon. Il aime l'eau ! » Comme il n'est pas question d'arracher des ceps sexagénaires sur les terres de Comte Abbattucci, le vigneron a décidé de réaliser son prototype de plantations entre les larges rangs – espacés de 3 mètres – hérités de son grand-père.

Depuis vingt-trois ans, le « conventionnel » repenté a appris à observer et écouter la nature, surtout la nuit, en s'enfonçant dans son vignoble avec un cigare et une bouteille. « Quand on fait un pas vers elle, elle en fait dix vers vous. » C'est pourquoi après avoir franchi les marches

pas à pas, il les enjambe par trois désormais, « un peu pressé par le temps, à 60 ans ». Mais sa fille Faustine, 25 ans, l'accompagne dans cette ascension perpétuelle. La prune de ses yeux a terminé une licence de commerce international et un BTS de viti-œnologie, et se lance dans une formation culinaire à l'école Ferrandi, un projet œnotouristique derrière la tête. Multipliant les chantiers, Jean-Charles a entrepris de dépalisser les vignes pour leur rendre leur liberté sur des gobelets en échalas. Les rameaux ne sont plus ligotés le long d'un fil : chaque pied est indépendant et les branches retombent en cascade autour d'un piquet-tuteur. Le gobelet, pratique ancestrale d'avant la mécanisation, est « le parasol de la vigne. Et l'échalas, c'est le parasol réglable, pour ajuster la hauteur ». Son père avait déjà planté le conservatoire en gobelets, par respect des traditions. Bientôt, on verra partout chalouper ces lianes dans la brise. Après la musique, la danse, au faite de 3 000 ans de viticulture corse. /