

## [Sélection] Corse : un soleil nommé sciaccarellu (2ème partie)



C'est le cépage par excellence des terroirs d'Ajaccio et de Calvi, sur les arènes granitiques, mais il est planté désormais dans quasiment toute la Corse : le sciaccarellu a acquis ses titres de noblesse – d'abord pour les rosés et de plus en plus sur les rouges – pour son croquant (sciaccarellu en corse) et ses notes épicées qui donnent des vins frais de belle acidité. Un compagnon des beaux jours, qui s'illustre dans ces deux cuvées dégustés dans notre hors-série Sud (à retrouver sur le kiosque en ligne de Terre de vins).

### **Domaine Comte Abbatucci Monte Bianco 2017 (AB) Vin de France**

Celui qui a été l'un des principaux producteurs à faire connaître et reconnaître les vins de Corse a renoncé à l'appellation depuis quelques années. Jean-Charles Abbatucci a donc « converti » toute sa production en Vin de France, comme ce 100% sciaccarellu produit en petite quantité (environ 3 000 bouteilles) à partir d'une parcelle sur arènes granitiques. Il a repris en main en 1992 le vignoble familial de la vallée du Taravo, en Corse du Sud, qu'il travaille en principes biodynamiques (non certifié), avec labours au cheval, vendanges manuelles et tri à la vigne et au chai. Un élevage en partie en demi-muids de 600 litres pour un vin légèrement fumé et boisé sur les épices et les fruits rouges et noirs, une trame minérale et des tanins élégants, signature du vigneron.

*Avec des caillles rôties aux lardons.*

51 €

20140 Casalabriva

04 95 74 04 55 – Site internet

### **Domaine Canarelli Alta Rocca 2016 Vin de France (Biodynamie)**

Du sciaccarellu sur du granit, planté en altitude et vendangé à la main, vinifié en levures indigènes avant un élevage en foudres 24 mois, ni collé ni filtré. Avec le talent d'Yves Canarelli, qui a repris les vignes de son grand-père en 1993 sur le terroir de Figari, et les conseils du talentueux œnologue Antoine Poupponeau, cela donne un grand vin de garde sur une bouche charnue aux arômes de fruits noirs et de fraise écrasée, de thym sauvage et de sarriette rehaussés d'épices et d'un léger poivré. Le domaine est en bio certifié depuis 2002, en biodynamie depuis 2006.

*Avec une côte de bœuf aux herbes.*

48 €

20114 Figari

04 95 71 07 55