



Baie de Calvi

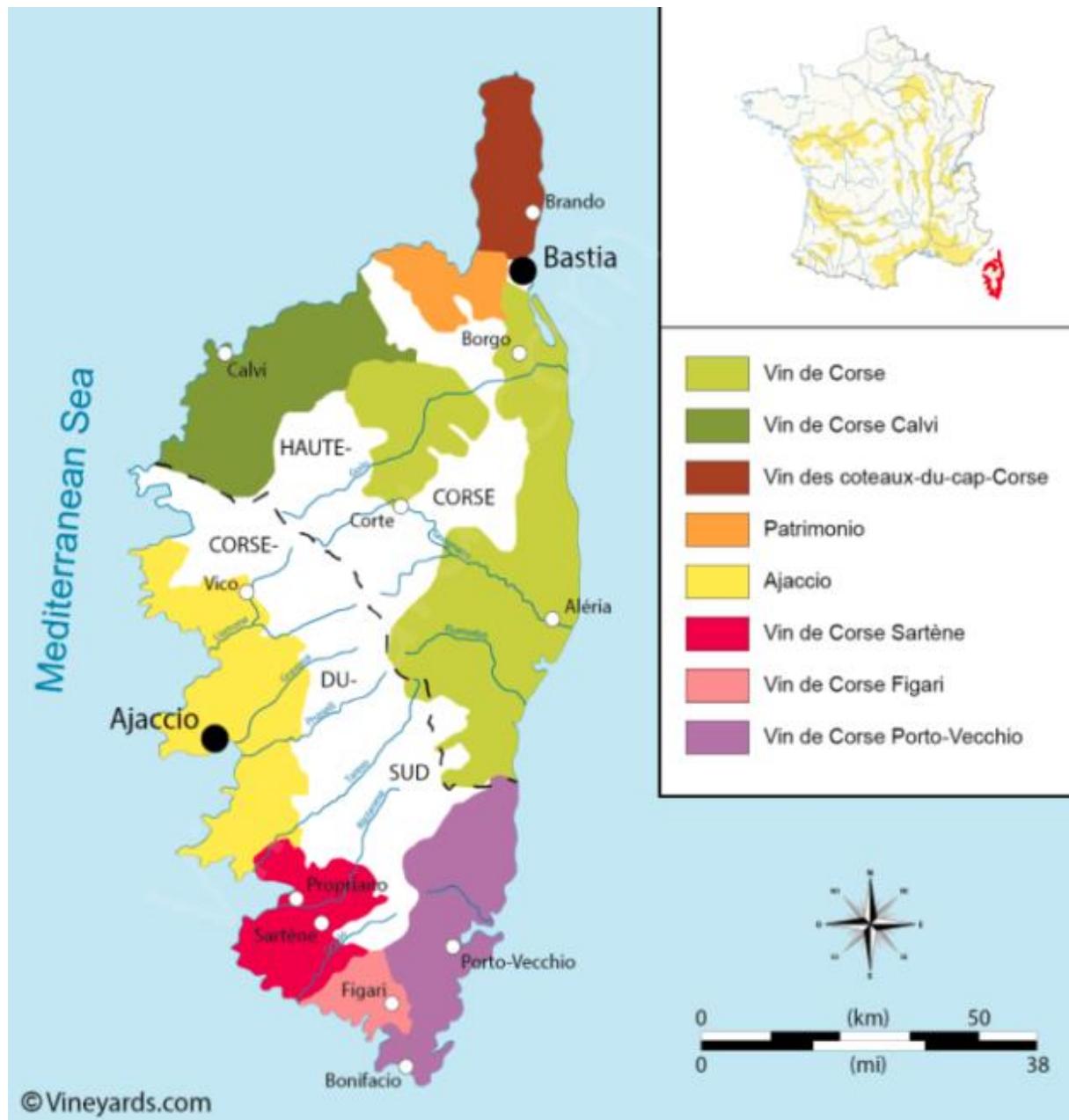
A.O.C. Vin de Corse-Calvi

- Domaine Colombu
- Domaine Maestracci
- Domaine Alzipratu

Séance du 17 novembre 2022

P. Pipet

Les appellations



Historique du vignoble corse

Depuis la plus haute antiquité, la vigne fait partie des cultures traditionnelles de la Corse. Phéniciens, Phocéens, Carthaginois, Romains encouragèrent son développement.

Après les romains, après cinq siècles d'invasions, la vigne retourne pratiquement à l'état sauvage.

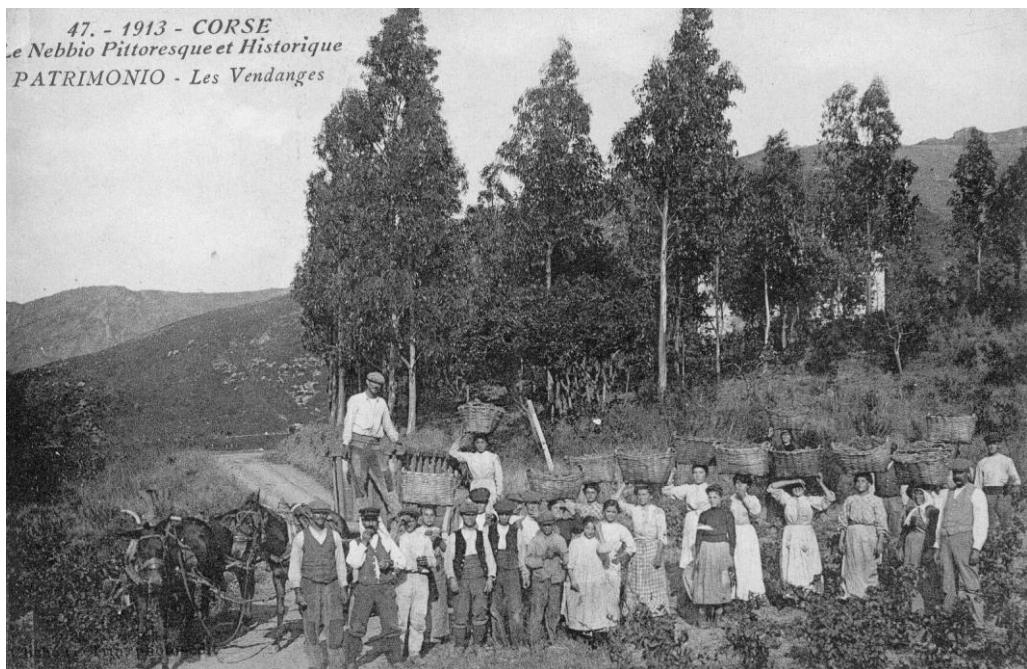
Au moyen-âge, en 1078, l'île est placée sous l'autorité du Saint-Siège, et la vigne renaît, surtout autour des monastères.

La république de Gênes va de 1638 à 1650 la faire encore progresser.

En 1768, par le traité de Versailles, la Corse devient française : le vignoble continue de se développer avec une reprise des ventes extérieures et atteint jusqu'à 30 000 hectares, malgré les ravages des épidémies : oïdium et phylloxéra.

Mais dès le début du 20 ème siècle, un effondrement général des prix du vin suivi de la grande guerre et des limitations commerciales entraîneront le déclin de ce secteur. Dans les années trente, il ne reste plus que 5 à 6 000 hectares de vignes, sachant qu'en plus la crise du phylloxéra était passée par là.

Trente ans plus tard la vigne redevient un véritable secteur économique. A partir de 1961 avec l'arrivée des rapatriés d'Algérie, le vignoble va s'étendre et atteindre 27 000 ha en 1976. Mais ce vignoble mal complanté et trop productif, n'employant pas toujours les bonnes méthodes (chaptalisation à outrance,) et les habitudes et courants commerciaux des rapatriés font que ces vins se vendent de plus en plus mal, alors que sur le continent on commence à produire des vins de meilleure qualité dans les zones grandes productrices comme l'Hérault, (amélioration de l'encépage, réglementation de la chaptalisation...). Une prise de conscience s'est alors opérée. Et la politique d'assainissement mise en place par la CEE prévoyant des primes d'arrachage pour le vignoble de vin de table trop productif et des primes de restructuration pour améliorer l'encépage des zones de vin de table en Appellation d'Origine Corse a donc été bien accueillie. 20 000 hectares ont été arrachés et près de 3 000 replantés en cépages respectant la typicité corse. La surface a été ainsi ramenée à un peu plus de 6 000 hectares et on a assisté au renouveau viticole de la Corse.



Les vins corses : généralités.

Malgré sa taille limitée, la Corse offre un vignoble d'une grande diversité . Il s'étale en grande partie sur les zones littorales de l'île et les différences sont très sensibles d'une région à l'autre.

Il profite d'une topographie tourmentée avec une multitude de pentes et coteaux, de plaines et de plateaux. On y trouve aussi de nombreux microclimats affirmés, par la proximité des montagnes qui bloquent les nuages et les précipitations, influencés aussi par la mer et ses vents.

La pauvreté des sols est aussi propice à la culture de la vigne : sols provenant souvent d'arènes granitiques, mais aussi d'alluvions dans les vallées, voire calcaires comme sur Patrimonio.

On y cultive, aux côtés de quelques variétés importées, des cépages inconnus sur le continent, soit une trentaine de cépages autochtones très diversifiés.

Tous ces aspects assez particuliers, liés à l'insularité et à l'éloignement de la Corse n'ont pas contribué à faire connaître ses vins sur le continent. On pourrait imaginer les vins corses lourds et épais. Au contraire, la caractéristique commune à la plupart d'entre eux est plutôt la fraîcheur : c'est très net pour les blancs secs, toujours issus du **vermentino**, qui atteint ici une grande finesse aromatique. Pour les rouges, le **nielluccio**, qui est la version corse du sangiovese toscan, donne des vins colorés et équilibrés avec du volume et une belle structure tanique. L'autre cépage rouge principal, le **sciaccarello** ne manque pas non plus de personnalité : couleur pale et peu dense de ses vins, et tanins très fins. Ces deux cépages fonctionnent très bien ensemble, l'un apportant la structure et l'autre l'élégance.

Ce vignoble s'étend donc sur 6 200 hectares (avec une production de 380 000 hectolitres), répartis sur neuf appellations. Elles concernent 111 communes et ont trois niveaux de classement :

- AOC Vin de Corse

- AOC Vin de Corse-village (Vin de Corse-Calvi

Vin de Corse-Muscat du Cap Corse

Vin de Corse-Porto-Veccio

Vin de Corse-Figari

Vin de Corse-Sartène

Vin de Corse-Côtes du Cap Corse).

- les crus : AOC Ajaccio et AOC Patrimonio



A.O.C.Vin de Corse-Calvi

L'AOC Vin de Corse-Calvi se situe dans la région de la Balagne.

C'est un des plus anciens terroirs de l'île. Sur près de 300 hectares de granit et de couches d'argile et de limon, les vignes sont dispersées en petites parcelles sur les abords des vallées de la Figarella et du Régino, et sur les cantons de Belgodère, Calenzana, Calvi et L'Ile-Rousse.

Les vignes qui autrefois occupaient les zones escarpées ont laissé place maintenant à celles qui se trouvent sur les flancs des vallées et dans les plaines.

Cette zone de production, sous un climat tempéré, aux rares gelées en hiver et dotée d'un ensoleillement exceptionnel (2700 heures par an en moyenne), est balayée par les vents marins.

L'AOC Corse-Calvi produit plus de 8 500 hectolitres par an en blancs, rouges et rosés.

L'appellation a été reconnue en 1 976.

Elle compte 11 producteurs indépendants.

Cépages dominants : nielluccio, sciaccarello, vermentino, grenache, barbarossa, syrah, carignan, cinsault...

Vins produits : 49% de rouges

40 % de rosés

Et 11% de blancs.

Nombre de pieds à l'hectare :4 000 ;

Rendements/ 45 à 50 hl/ha.



Domaine Colombu

Domaine de la famille Suzzoni depuis quatre générations.

Agrandi peu à peu et diversifié, il compte aujourd’hui 64 hectares de vigne, 12 hectares d’oliviers et 30 hectares de prairie pour l’élevage d’une quarantaine de bovins.

Terroir typique de l’AOC Corse-Calvi, il est l’un des socles granitique le plus vieux de l’île. Au fil du temps la dégradation rocheuse a donné naissance à des sols sablo-limoneux aux structures contrastées : on remarque alors des sols très sableux sur les contreforts des montagnes et de plus en plus limoneux , voire argileux en plaine.

Le golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, bénéficie du microclimat balanin : donc conditions climatiques tempérées par l’influence montagnarde et marine .Ce qui a pour avantage de limiter les risques de gelées et de grêles. Les hivers sont humides et doux; les étés chauds, secs et venteux sont favorables à la culture de la vigne et engendrent une faible pression de maladies.

On trouve actuellement 19 variétés de cépages sur le domaine : le nielluccio et le sciaccarello sont les cépages principaux pour les rouges et les rosés. Le vermentino est le cépage roi des blancs. Ils représentent respectivement 21, 17 et 31 % de l’encépagement total.

Pour renouer avec des pratiques ancestrales de complantation, il a été décidé de réimplanter 10 cépages oubliés pour les étudier et les remettre au goût du jour.

Donc, pour les rouges ;nielluccio, sciaccarello, minustello, carcaghjolu néru, aléaticu, vintaghju, grenache, syrah, cinsault.

Pour les blancs : vermentino, riminese, genovese, cualtacciù, brustianu, cùdiverta, biancu ghjentile, carcaghjolu biancu, muscat petits grains.

Le vignoble, situé entre 50 et 150 mètres d’altitude est composé de 27 parcelles morcelées entre oliveraies et maquis.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie. Conversion bio en 2010.

En 2010 une nouvelle cave est construite : installation simple mais dotée d’équipements modernes et entièrement climatisée. Elle est essentiellement composée de cuves inox. Certaines cuvées expérimentales prennent cependant naissance dans des amphores en terre cuite d’argile de Toscane pour les rouges ou des amphores en grès pour les blancs. Il y a aussi un chai d’élevage avec des fûts de chêne français de 500 litres.

Les cuvées : -Clos Colombu blanc 2021
-Clos Colombu rouge 2021

CULOMBU

ROUGE 2021



APPELLATION : AOP CORSE-CALVI

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGES : 50% SCIACCARELLU, 30% NIELLUCCIU,
10% SYRAH, 5% MINUSTELLU, 5% CARCAGHJOLU NERU

SOL : ARÈNES MONZOGRANITIQUES

RÉCOLTE : VENDANGES MANUELLES ET MÉCANIQUES MATINALES

VINIFICATION :

- MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID D'UNE SEMAINE
- CUVAISON DE 6 SEMAINES SOUS MARC

ÉLEVAGE : ÉLEVAGE EN CUVE BÉTON DE 5 MOIS.

CERTIFICATIONS :

- CERTIFIÉ BIO PAR ECOCERT
- RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE DEMETER

SERVICE : 17/18°C

CULOMBU

BLANC 2021



APPELLATION : AOP CORSE-CALVI

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGE : 100% VERMENTINU

SOL : ARÈNES MONZOGRANITIQUES

RÉCOLTE : VENDANGES MÉCANIQUES MATINALES

VINIFICATION :

- MACÉRATION PÉLICULAIRE DE 6H AU PRESSOIR.
- FERMENTATION BASSE TEMPÉRATURE EN CUVE INOX.

ÉLEVAGE : ÉLEVAGE SUR LIES FINES DE 6 MOIS EN CUVE INOX

CERTIFICATIONS :

- CERTIFIÉ BIO PAR ECOCERT
- RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE DEMETER

SERVICE : 10/12°C

RÉCOMPENSE :

- CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2022 - ARGENT

Domaine Maestracci

L'histoire du domajne débute en 1893. Il est actuellement aux mains (depuis 2014) de Camille-Anais Raoust (petite fille de Roger Maestracci) qui l'a converti en agriculture biologique et en biodynamie.

Le domaine s'étale dans la vallée du Reginu. La vigne se trouve sur une ancienne moraine glaciaire issue du Monte Grosso (1900 m), formant une terrasse à 170 mètres d'altitude sur la commune de Feliceto.

Le climat y est continental avec influences méditerranéennes ; donc sec tout au long de l'année, chaud l'été et froid l'hiver. Pendant les périodes chaudes, les nuits restent fraîches tard dans la saison et cet écart de température jour-nuit est favorable au bon développement du raisin.

Les 30 hectares de l'exploitation sont plantés en nielluccio, sciaccarello, vermentino, et grenache avec des assemblages possibles avec la syrah ou l'ugni blanc.

Les cuvées dégustées :

- rouge E Prove 2016 :

Le raisin provient des plus vieilles parcelles. Assemblage de Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache et Carignan.

La vendange subit une longue macération, le vin est ensuite mis en élevage un an en fûts et un an en bouteille.

Servir à 16/18°.

- blanc E Prove 2021 : vin issu d'une sélection de vermentino ayant subi une macération pelliculaire pré-fermentaire à froid. Après coulage de la cuve, vinification du début du pressurage à basse température (15-18°) pour laisser ensuite le vin se bonifier sur lies fines. Servir à 10/12°



Domaine Alzipratu

Propriété de la famille Acquaviva, elle produit des vins depuis 1969 et intègre l'appellation Corse-Calvi en 1976. Elle dispose actuellement de 40 hectares sur les communes de Zilia, Calenzana et Moncale.

Le domaine se trouve au pied du Monte Grosso (1937 m) et à quelques kilomètres du rivage et donc pour les vignes on a des influences climatiques contrastées mer-montagne : chaleur et soleil du climat méditerranéen et forte pluviosité des zones plus montagneuses. La mer apporte la fraîcheur et de nombreux vents qui assainissent le vignoble.

Sur des sols composés essentiellement d'arènes granitiques et de colluvions diverses, les cépages traditionnels de l'ile peuvent cotoyer quelques cépages du continent ; (on y trouve 9 cépages insulaires traditionnels) : Sciaccarello, nielluccio, vermentino, bianco gentile, minustello, aleatico, syrah, grenache...

Le chai renferme différents contenants selon les méthodes d'élevage tels que cuves inox, béton, bois, mais aussi jarres en terre cuite et fûts de chêne.

Les cuvées dégustées :

- **rouge Fiuri 2019** : Issu de l'aleaticu et du minustello qui sont deux vieux cépages corses complantés dans une même parcelle au terroir composé majoritairement d'alluvions fluviales. Elevage de 12 mois.

- **blanc Cismonte 2021** : issu de raisins de vermentino produits sur un coteau orienté au sud, dans la haute vallée de Bonifato, ce vin a été vinifié puis élevé en jarres d'argile durant 7 mois.





photo du domaine Alzipratu



amphore en terre cuite



cuve-œuf béton

