

## La CORSE

Très vieux mais petit vignoble de moins de 3000 ha de vignes (15000 pour l'Alsace, 34000 pour la Champagne, 115000 pour le Bordelais, 2000 pour le Jura). La vigne est plantée forcément en périphérie de l'île, entre 10 et 400m d'altitude. La culture est bio depuis longtemps. La garde va de 5 à 10 ans.

On compte presque 10 appellations. A l'appellation régionale « vin de Corse », on ajoute souvent le nom de la commune.

2009 et 2010 sont de bons millésimes en Corse.

### **Patrimonio blanc, Les Hauts de Carco, Domaine Antoine Arena, 2010**

*Cépage Vermentino (= rolle du Languedoc)*

*On est au nord de l'île, sur un terroir calcaire (rare en Corse), planté de jeunes vignes.*

*Vigneron très connu...*

- ROBE : dorée mais claire car jeune
- MILLÉSIME : chaud
- NEZ : floral et pralin
- BOUCHE : pralinée, pâtissière, finesse et élégance.

### **Corse Porto Vecchio blanc, Domaine de Torracia, 2008**

*Même cépage- on est au sud de l'île*

- NEZ : minéral (granit du terroir), hydrocarbure (cf Riesling)
- BOUCHE : acidité, amers, mais chaleur

### **Patrimonio blanc, Carco, Domaine Antoine Arena, 2007**

- NEZ : miel et fruits confits (abricot, figue, coing). L'aération le tend.
- BOUCHE : on retrouve tout cela. Beaucoup de longueur et de matière.

### **Corse, Figari blanc, Clos Canarelli, 2007**

*Sud à nouveau. Sur des granits décomposés de l'ère primaire (partie occidentale de l'île. Le plus grand vin de Corse...*

- NEZ : noisette, brioche beurrée
- BOUCHE : structure et longueur, de la matière, une grande acidité (millésime froid). Beaucoup d'élégance et de finesse pour ce vin travaillé comme un chardonnay bourguignon

### **Corse rouge, Cuvée centenaire du fondateur, Domaine Casabianca, 2010**

*Cépage : meluccio, sciacarello, syrah (60/10/30)*

- NEZ : fruité. Banane séchée.
- BOUCHE : vin de casse croûte... La fermentation semi-carbonique lui donne un petit air de beaujolais !

## **Ajaccio rouge, cuvée Faustine, Comte Abbatucci**

*Nieluccio,ciacarello (50/50)*

2010 :

- NEZ : la rafle, en même temps que la rose et la fraise des bois
- BOUCHE : marquante, tannique mais un peu soyeuse

2009 :

robe plus ambrée, évolution très rapide en un an (ce ne sont pas des vins de garde)

- NEZ : rafle mais pruneau à l'armagnac cette fois
- BOUCHE : piment sur une fin de bouche tout de même soyeuse. Il va se compoter.

## **Aléatico, de Stéphanie Olmetta, Patrimonio**

*Cépage autochtone dont il n'existe que 30 ha en Corse.*

- NEZ : floral, rose fanée, géranium, on pense à un Maury
- BOUCHE : riche, épicée, pimentée. Elle appelle le cacao.