



# Les Vins de Corse



**Yves CANARELLI à TARRABUCETTA (Commune de Figari)**



La commune de Figari est située dans l'extrême Sud de la Corse. Elle s'étend de la montagne à la mer, de l'Omù di Cagna à la Testa Vintilegna. Elle a la particularité d'être constituée de quatorze hameaux, de Tivareddu, le plus proche de l'Omù di Cagna, à Tarabucetta en passant par Poggiale et Ogliastrello.

**CORSE FIGARI AOC « Clos Canarelli » blanc 2013**

*Cépage : Vermentino.*

**CORSE FIGARI AOC « Clos Canarelli » rouge 2012**

*Cépages : 70 % Niellucciu & 30 % Syrah.*

*Vin issu d'un assemblage de Niellucciu, de Syrah (et parfois de Sciacarello). Vendanges : en vert, manuelles avec tables de tri. Entrée de vendange par gravité. Rendement : 35 Hl/Ha. Certification Ecocert. Élevage : 12 mois en foudres, puis 6 mois en bouteilles.*

**CORSE FIGARI AOC « Clos Canarelli » 'Amphora' rouge 2013 \*\***

*Cépages : Niellucciu, Sciacarello et Carcajolu Nérù.*

**2013 \*\***

**\*\* Quantité très limitée.**

*Quelle bombe ! Quelle race pour ce grand vin rouge ! Un nez puissant, racé, très épice, (clou de girofle, réglisse) qui se prolonge sur les herbes fraîches, la violette, les fruits noirs et la menthe. La bouche est dense, très jeune, les tanins sont très précis, l'acidité équilibrante et la finale est longue et profonde. Un très grand vin. Majestueux !!!*

Nous avons tous entendu parler de la fameuse identité des vins corses. Mais quelle est-elle vraiment ? Si bon nombre de vignerons corses valorisent aujourd'hui cette typicité insulaire, il paraît évident que le **Clos Canarelli** en est un exemple des plus probants. Depuis une petite dizaine d'années, cette identité s'est affirmée grâce à la réhabilitation progressive de cépages endémiques oubliés. Ainsi, en marge des cépages traditionnels corses tels que les niellucciu, sciacarello et vermentinu, les renaissants bianco gentile, carcajulu neru, aleatico et autre minustellu s'imposent peu à peu dans le paysage ampélographique de l'île de beauté.

## Sandrine & Yves LECCIA à POGGIO D'OLETTA

**VDP BIANCO GENTILE 2012**

*Cépage : 100 % Bianco Gentile.*

**CORSE AOC PATRIMONIO Blanc, Domaine E-Croce 2012**

*Cépage : 100 % Vermentinu.*

Une superbe matière discrètement puissante. Un vin pour poissons goûteux ou viandes blanches et volailles rôties



Né d'une famille de vignerons, Yves ne s'est jamais posé la question de savoir ce qu'il ferait plus tard. Installé au début des années 80 après des études d'oenologie, il a longtemps dirigé le Domaine familial dont il se sépare en 2004. En 2005, avec

sa compagne Sandrine, ils créent leur propre Domaine, composé d'une partie des vignes de son père, et d'une autre partie en fermage. Le Domaine d'E Croce est né ! Il se compose aujourd'hui de 15 hectares de vignes sur les magnifiques parcelles E CROCE et PARTINELONE, dans l'appellation PATRIMONIO. Ces terroirs sont sur des coteaux exposés au Sud-Ouest, sur des terroirs argilo-calcaire avec des schistes, au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse, et bénéficient d'un microclimat dû à l'influence maritime du Golfe de St Florent, très propice à une bonne maturité.

*Honneur à la Corse & aux grands blancs d'Automne. Voici les blancs du domaine Yves Leccia, un des plus grands vinificateurs de l'île de beauté : ses deux vins de pays basés sur le très beau cépage local "bianco gentile" et son superbe Patrimonio, un blanc de garde et de gastronomie. Ces terroirs sont sur des coteaux exposés au sud-Ouest, sur des terroirs argilo-calcaires avec des schistes, au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse, et ils bénéficient d'un microclimat dû à l'influence maritime du golfe de Saint-Florent, influence très propice à une bonne maturité.*

