

la maison
rouge




VINVITATION
Le bon vin au bon moment

Menu

Charcuterie Fermière Corse

Légumes farcis au bruccio

*Filets de Rouget, huile d'olive, herbes du Maquis
et son émulsion corail d'oursin, Mini ratatouille du soleil*

*Déclinaison autour de l'Agneau
Caramélisé au miel et herbes Corses, polenta.*

Moelleux à la farine de châtaigne et glace maison à la Népita

Café et Myrte artisanale (Casa Angeli)

Vins présentés :

Vins Blancs :

- Domaine Antoine Arena Carco 2013 Patrimonio*
- Domaine Clos Culombu 2013 Cuvée Collection Calvi*

Vins Rouges :

- Domaine Giacometti Cuvée Sarah 2012 Patrimonio*
- Domaine Vaccelli Cuvée Courrèges 2011 Ajaccio*
- Domaine E. Croce Yves Leccia cuvée E. Croce 2010
Patrimonio*
- Domaine Fiumicicoli 2007 Cuvée Vassilia Sartène*

Vignoble corse

Histoire

La renommée légendaire du vignoble corse débute bien avant les grecs. Alors que la vigne poussait à l'état sauvage, on recueillait déjà ces petites baies si douces au palais. Bien plus tard, cette plante, mise en culture et enfin domestiquée, sera considérée comme l'une des grandes conquêtes de l'humanité, car source d'une boisson sacrée. Ainsi les vins corses doivent leur identité forte à un savoir-faire, héritage d'une tradition viticole qui remonte à l'Antiquité.

Six siècles avant JC, les Grecs faisaient du vin d'Alalia (Aleria) un de leurs breuvages favoris. Les Romains prirent la suite. En 35 avant JC, Virgile évoquait déjà les qualités du vin de Balagne, couleur de rubis et agréable au goût. Durant les siècles d'invasions et de troubles qui suivirent la chute de l'Empire Romain, la vigne survécut, attendant le retour de la paix... et des vigneron.














Au XIème siècle, devenus administrateurs de l'île, les Pisans mirent le vin corse dans les ciboires de leurs prêtres et les gobelets de leurs notables. Un siècle plus tard, les ayant remplacés, les Génois firent de même. La Révolution et la souveraineté française ne mirent pas fin à l'activité viticole et à ses exportations vers l'Italie du Nord.

Dès 1850, l'oïdium puis le phylloxera ravagèrent le vignoble. Ces maladies vont faire régresser le vignoble de 30'000 ha en 1873 à 8'500 en 1950. Ces fléaux furent surmontés, et à la fin du XIXe siècle, on observa même une reprise des ventes à l'export et l'essor de grands domaines. Cependant, dès les premières années du XXème siècle, un effondrement général des prix du vin stoppa net cette expansion. La Grande Guerre paracheva le déclin. Ne subsistèrent alors que des îlots de production en marge du marché.

Cinquante ans s'écoulèrent avant que la viticulture insulaire ne redevînt un véritable secteur économique. Héritières de ces racines millénaires, les A.O.C (appellation d'origine contrôlée) d'aujourd'hui ont été déterminées par la localisation et la proportion des cépages autochtones, ainsi que par les spécificités naturelles de chaque terroir viticole. Ce sont autant d'éléments qui composent aujourd'hui l'identité des vins corses et font leur particularité.














Forts d'un savoir-faire reconnu et sachant tirer le meilleur d'atouts naturels, les viticulteurs corses continuent de développer une démarche «Qualité». Ils privilégient la sélection et l'amélioration des cépages locaux, font appel aux technologies nouvelles pour bonifier leur production.

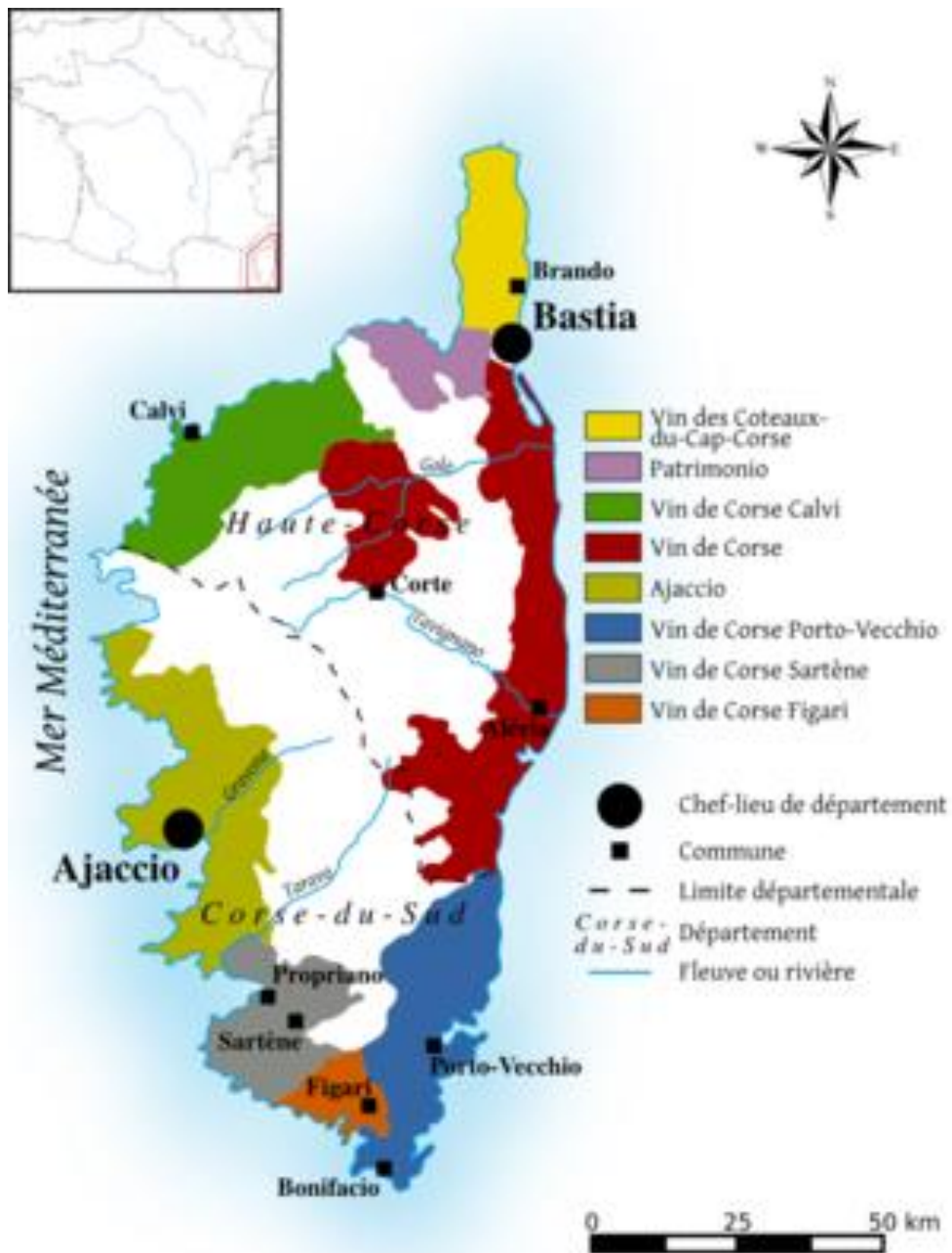
Chiffres

-  7'000 ha de vignes (pour mémoire CH = 15'000)
-  35 % en AOC
-  60 % en vin de pays
-  5 % en vin de table
-  450 producteurs
-  124 caves particulières
-  8 caves coopératives
-  1 négociant
-  composition :
 -  35 % de rouge
 -  50 % de rosé
 -  12 % de blanc
 -  2 % de muscat doux


Appellations

Il en existe neuf. Elles concernent 111 communes au total, et trois niveaux de classement :

-  2 crus
 -  Ajaccio
 -  Patrimonio
-  5 appellations "Corse village" :
 -  Calvi
 -  Cap corse
 -  Porto-Vecchio
 -  Figari
 -  Sartène
-  1 appellation de type régional :
 -  "Vins de Corse"
-  1 appellation pour les vins doux naturels (VDN) :
 -  "Muscat du Cap Corse"




Appellation Ajaccio Contrôlée : l'aire d'appellation s'étend du golfe de Porto aux confins du Sartanais. Vignoble typique de la tradition corse où s'épanouit le Sciaccarellu qui donne des vins aux arômes d'amandes et de cassis. Les rouges ont des capacités de vieillissement exceptionnelles. Les blancs à base de Vermentinu possèdent des arômes floraux.

 242 ha et 12 caves particulières

Appellation Patrimonio Contrôlée : l'appellation occupe 200 ha sur les coteaux de Saint Florent. Les rendements sont limités à 50hl/ha. La région est à l'abri des vents, et exposée à l'Ouest. Les vins de Patrimonio sont les plus connus et c'est également la plus ancienne des appellations. Les sols calcaires très bien exposés au soleil ne sont pas étrangers à la qualité de ces vins. Le cépage noir Niellucciu donne des vins rouges puissants et des rosés fruités. Le cépage Vermentinu à l'origine des vins blancs de Patrimonio donne des blancs secs bouquetés, d'une grande subtilité aromatique.

 450 ha et 35 caves particulières.

L'appellation Calvi Contrôlée : elle se situe dans une région "la Balagne" aux petits villages perchés entre mer et sommets. C'est un des plus anciens terroirs qui propose aujourd'hui des rouges charnus, des rosés et des vins blancs d'une grande finesse.

 276 ha et 12 caves particulières

L'appellation Coteaux du Cap Corse Contrôlée : le vignoble est limité à de petites surfaces, et donne des rouges de garde et des blancs de grandes élégances aux arômes floraux.

 35 ha et 5 caves particulières


L'appellation Corse Figari Contrôlée : ce serait le vignoble le plus ancien de Corse et même de France. Les premières vignes y sont apparues dès le 5ème siècle avant Jésus Christ. Les vignes s'étalent sur un plateau granitique très ancien, venté où l'on trouve des cépages typiquement corses comme le Carcajolu Néro. Les vins (rouges, rosés et blancs) sont d'une grande finesse et bien charpentés.

 130 ha et 6 caves particulières

Appellation Muscat du cap corse contrôlée : le célèbre muscat, délicat et parfumé

 89 ha et 10 caves particulières

Appellation Porto Vecchio contrôlée : les vignobles de la petite cité fondée en 383 avant JC, sont perchés sur des coteaux. C'est l'assemblage Niellucciu, Sciaccarellu et Grenache dont sont issus ses rouges élégants, ronds et fruités. Les blancs issus du Vermentinu sont secs et très fruités.

 90 hectares et 6 caves particulières

Appellation Corse Sartène contrôlée : on y trouve des vins étoffés, à fortes personnalités issues des cépages corses Sciaccarellu, Niellucciu, Barbarossa, Vermentinu au velouté remarquable. Les rouges sont charpentés et les rosés ont du corps quant aux blancs ils sont amples et bouquetés.

 163 ha et 10 caves particulières

L'appellation Corse contrôlée : l'appellation peut concerner tous les vins issus des terroirs classés AOC, sauf ceux de Patrimonio. Le rendement est limité pour les rouges à 45hl/ha. Sur les coteaux de la côte orientale, et dans la vallée intérieure du Golo, se trouve le berceau du vignoble traditionnel Corse. Il est adossé aux arêtes rocheuses, qui culminent à 1200 mètres. On y trouve une gamme de riches terroirs. Les rouges issus du Niellucciu sont souples et équilibrés, les rosés sont nerveux, et les blancs à base de Vermentinu sont fins.

 1456 ha et 19 caves particulières

1. Mousseux « Tout Azimut », blanc de blancs, chardonnay 2011, Bernard Bosseau Domaine de la Planta, Dardagny

Vin de bienvenue

Domaine :

Vigneron, tonnelier, courtier en vins, vinificateur/conseil : dans cette famille l'amour du vin se donne et se reçoit de génération en générations.

Bernard Bosseau est venu de Nantes avec dans ses bagages ce bel héritage, pour s'installer au Domaine de la Planta à Dardagny.












Amoureux du Gamay, passionné de bulles, grand défenseur du Chasselas, ce talentueux breton apporte une touche iodée au vignoble genevois. Exploitant sur la commune de Dardagny une dizaine d'hectares plantés d'autant de cépages différents, ce vigneron très convivial vous invite à découvrir un des 16 crus qu'il propose.



2. Carco blanc, 2013, Domaine Antoine Arena, AOC Patrimonio

Domaine :

Vigneron méticuleux et chef de file de Patrimonio, Antoine Arena passe progressivement la main à ses deux fils, Jean-Baptiste et Antoine-Marie. Comme leur père, ils sont convaincus que l'identité des vins corses passe par une viticulture saine, notamment par le travail des sols, ainsi que par une vinification la plus naturelle possible. Cette noble cause tient compte également – c'est essentiel – du potentiel conféré aux cépages autochtones sur des terroirs sélectionnés, permettant d'élaborer toute une série de cuvées identitaires fortes, de la fameuse cuvée Carco à Grotte di Sol, sans oublier la plus récente, Morta Maïo. Depuis 2012, les vinifications se font sans soufre jusqu'à la mise en bouteille. Les contenants sont divers (inox, béton, bois). Les blancs, dont certains issus de brillants essais sur les macérations, ont toujours beaucoup de caractère.

-  **Production totale moyenne** : 55'000 bt/an
-  **Cépages produits** : Niellucio, Vermentino, Muscat
-  **Vendanges** : manuelles
-  **Age moyen des vignes** : 15 ans
-  **Nature du sol** : argilo-calcaire
-  **Durée d'élevage des blancs** : 6 mois
-  **Filtration des blancs** : non
-  **Mode d'élevage des blancs** : cuve inox
-  **Surface plantée** : 14 hectares
 -  Blanc : 9,28 hectares
 -  Rouge : 4,5 hectares

Dégustation :

2013 est un millésime généreux en rendements dans le nord de la Corse.

Carco 2013 (100 % Vermentinu) est un magnifique Patrimonio du domaine Antoine Arena. Gourmand et plein de fruits, ce vin possède une belle fraîcheur qui fait la qualité et la grandeur des vins du domaine Antoine Arena. Toute la finesse d'un Vermentinu ressort de ce Carco blanc, magnifique vin de gastronomie.



3. Cuvée Collection blanc, 2013, Clos Culombu, AOC Corse Calvi

Domaine :

En Balagne, sur les hauteurs de Lumio, Clos Culombu recouvre un vaste vignoble de 62 hectares sur une arène granitique dans le cirque de la vallée de Mutoli. Géré depuis quinze ans par Etienne Suzzoni, le domaine s'est forgé sa réputation avec des vins blancs de qualité, issus du Vermentino et, depuis quelques millésimes, de très beaux rouges dont la fameuse cuvée Ribbe Rosse. Depuis 2010, les vins sont vinifiés dans une cave ultra moderne faisant figure de pionnière en Balagne. Autre projet d'Etienne Suzzoni : lancer prochainement une gamme de négoce.

Dégustation :

- 🔑 **Cépages** : 10% Vermentinu, 15% Riminese, 15% Genovese, 15% Brustianu, 15% Cordivarta, 15% Biancu Gentile, 15% Cualtacciu
- 🔑 **Robe** : jaune dorée avec des reflets verts de jeunesse, très brillante et limpide.
- 🔑 **Nez** : palette aromatique riche en arômes de fruits à chair blanche, de fruits à noyaux tel que la pêche associée à des notes florales de lys blanc, de poivre frais. En fond s'expriment des nuances de grillées et de fruits compotés.
- 🔑 **Bouche** : équilibrée, ample et charnue, à la structure recherchée presque ligneuse. L'ensemble est persistant ; il rappelle le nez avec une saveur complexe mêlant notes de fruits et notes de fleurs soulignées par de beaux amers.



4. Cru des Agriate Cuvée Sarah 2012, Domaine Giacometti, AOC Patrimonio

Domaine :

La famille Giacometti cultive et vinifie sur leurs terres. Situé au cœur du désert des Agriates, lieu historique de culture de la Corse.

Conscient de leur devoir de protéger la richesse du site, les Giacometti s'engagent dans le cadre d'une agriculture durable, soucieux de respecter leur terre, leur fierté.

Chiffres clés : surface: 29 hectares et production: 120 000 bouteilles

Dates :

1965 : Premières plantations

1988 : Reprise du domaine par la famille Giacometti

1997 : Reprise du domaine par Corinne et Christian Giacometti

2006 : Arrivée de Sarah Giacometti

2008 : Arrivée de Simon Giacometti

Appellations : AOC Patrimonio rouge, blanc et rosé et vin de France


Types de sols : argilo-granitiques

Le travail du sol est mécanique et il n'y a pas de désherbage chimique.

Dégustation :

 **Cépage** : 100% Niellucciu

 **Taille** : Cordon de Royat


 **Méthode culturale** : culture raisonnée, désherbage mécanique (inter-cep, labours), traitements Soufre/Cuivre

 **Production** : 4000 bouteilles

 **Age des vignes** : 45 ans

 **Rendement** : 30 hl/ha

 **Vendanges** : manuelles

 **Vinification** : départ naturel en fermentation, macération de 15 jours avec pigeages journaliers. Décuvage par gravité, assemblage des jus de gouttes et de presse. Elevage en fûts bourguignons de 228 litres durant 12 mois.

- † **Oeil** : robe pourpre profond.
- † **Nez** : dense et plein. Marqué dans sa jeunesse par son élevage en barriques, évoluant sur un registre de fruits noirs très mûrs, d'épices (clou de girofle ; muscade ; vanille) ainsi que de subtiles notes de maquis.
- † **Bouche** : ample et puissante et sapide. S'harmonisant sur une trame tannique bien présente. Vin épicé et poivré, finale longue et rétro de fruits à noyaux (cerise et griotte).
- † **Accords** : A déguster à 16°/18°C sur des viandes rouges, gibier, plat en sauce ou fromage puissant...on fait confiance aux corses ! ;)



5. Domaine Vaccelli, Cuvée Roger Courrèges 2011, AOC Ajaccio

Domaine :

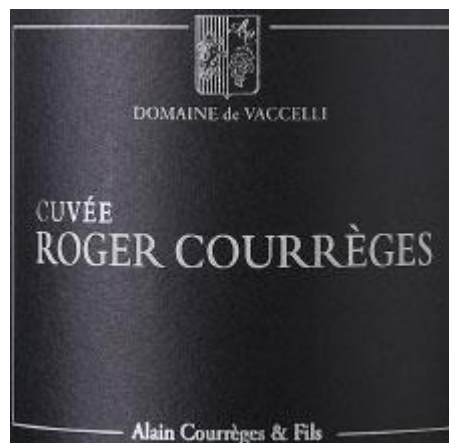
La famille, originaire du Béarn dans les Pyrénées Atlantiques, a émigré en Algérie où ils furent vignerons. Ils quittèrent l'Algérie pour la Corse en 1961 et exploitent depuis, les 28 hectares de terroirs d'arènes granitiques de la vallée du Taravo, tout au sud de l'appellation Ajaccio (env. à 30km d'Ajaccio).

Alain Courrèges reprit le domaine à la mort accidentelle de son père en 1974. Gérard, fils d'Alain Courrèges, est désormais responsable des vinifications. La gamme est variée, avec pas moins de quatre qualités déclinées dans les trois couleurs. Les cuvées phares sont la cuvée Roger Courrèges, plus dense et issue de sélections de vendanges sur des vignes plus âgées, et la cuvée Granit qui, comme son nom l'indique, est déterminé par une sélection de terroir.

Portant le nom du grand-père de Gérard, Roger le fondateur du domaine, cette cuvée résulte d'un assemblage de Sciacarellu de Nielluciu et de Grenache. Les vendanges ont été effectuées à maturité optimale. Les fermentations sont effectuées en cuve inox. Après une macération de 30 jours permettant d'exprimer toute la noblesse du terroir, une petite partie du vin a été élevée en demi-muids de 600 litres pendant 12 mois et le reste en cuves.

Dégustation :

- 🍷 **Cépages** : Sciacarellu, Nielluciu, Grenache
- 🍷 **Vendanges** : manuelles
- 🍷 **Age moyen des vignes** : 20 ans
- 🍷 **Nature du sol** : granitique
- 🍷 **Robe** : rubis, grenat et soutenue
- 🍷 **Nez** : Au nez on retrouve des arômes de fraises des bois, de petits fruits rouges épicés et d'herbes aromatiques. Le maquis n'est pas loin !
- 🍷 **Bouche** : le vin est structuré, rond et respecte les cépages récoltés à maturité.
- 🍷 **Accords** : A déguster en compagnie de gibiers à plumes, d'un civet de sanglier ou d'un gigot d'agneau.



6. Domaine d'E Croce 2010, Yves Leccia, AOC Patrimonio

Domaine :

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'œnologie, il a longtemps dirigé le Domaine familial dont il se sépare en 2004 et qui est toujours dirigé avec un grand succès par sa sœur Annette.





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.

Le vignoble est planté essentiellement de 5 cépages :

-  Le Vermentinu pour les blancs AOC
-  L'Ugni Blanc pour les blancs en Vin de Pays
-  Le Biancu Gentile en Vin de Pays
-  Le Niellucciu et la Grenache pour les rouges AOC

La densité de plantation est de 4 000 pieds/ha, les rendements sont en moyenne de 40/hl/ha. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

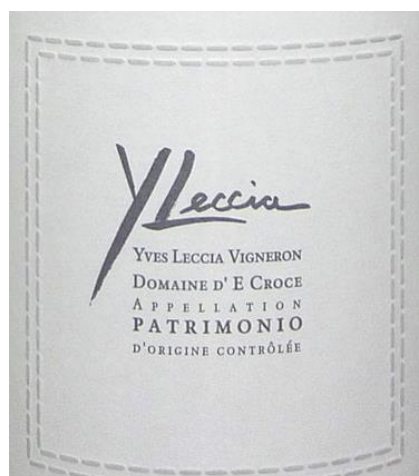
La culture des sols est traditionnelle : les vignes sont labourées, déchaussées mécaniquement afin d'éviter les herbicides mais aussi pour contraindre les racines à plonger dans le sol et en tirer le meilleur. Les amendements sont uniquement organiques afin de respecter les sols.

Les vignes sont taillées à la main, en taille courte cordon de Royat, à 4 porteurs afin de maîtriser les rendements, et, avoir une bonne répartition des grappes.

Les vendanges sont manuelles, elles s'étendent de la mi-septembre jusqu'au début du mois d'octobre, les raisins sont alors triés, et, seules les grappes saines et mûres sont ramassées.

Dégustation :

- T **Cépages** : 90 % Nielluciu et 10 % Grenache
- T **Mode de vendange** : manuelle
- T **Elevage** : en cuve inox
- T **Age moyen des vignes** : 20 ans en moyenne
- T **Nature du sol** : argilo-calcaire sur socle schisteux
- T **Robe** : beau rouge rubis très dense, profond
- T **Nez** : de beaux arômes de fruits rouges, cassis et de fruits noirs, tels que la mûre, avec une légère note de réglisse
- T **Bouche** : L'attaque est dense, pleine de fruits rouges, bien structurée. Les tannins sont élégants et souples. Ce vin est d'une belle longueur.



7. Domaine Fiumicicoli, Cuvée Vassilia Rouge, 2007, AOC Sartène






Domaine :

Situé sur l'AOC Corse Sartène, le domaine est implanté au sud ouest de la Corse entre Ajaccio et Bonifacio, dans la région de Sartène, à l'intérieur des terres. Ici 73 hectares de vignes entourent le domaine sur des terrains granitiques plantés en coteaux à 250 mètres d'altitude dont une parcelle de 25 hectares. L'AOC Corse Sartène est l'une des premières régions viticoles à avoir vu le jour avec l'appellation Patrimonio. Dans les années 60, 2000 hectares de vignes cohabitaient sur cette terre et les vins étaient alors très réputés.

Décimées depuis, il ne reste aujourd'hui plus que 300 hectares de vignes. C'est le père de Monsieur Andreani, l'actuel propriétaire, qui rénova cette vieille bâtisse en granit dans les années 60 et qui replanta le domaine alors constitué de seulement 10 hectares de vignes. La base de l'encépagement comprend aujourd'hui les cépages : Niellucciu, Vermentino, Sciacarellu et Syrah cultivés en agriculture biologique. Le Sciacarellu, amateur des terroirs granitiques, donne ici 55% de rosés très fins dont la demande ne cesse de croître. "Fiumicicoli" ou "petit fleuve", le domaine porte le nom de la rivière qui borde son vignoble et irrigue ses plants.

Dégustation :

Robe rouge rubis, début d'évolution, attaque puissante, sous-bois, herbes séchées, fruits compotés. L'attaque est ample et distinguée. Ce vin est à parfaite maturité. tannins fondus et ronds.

-  **Cépages** : 80 % Nielluciu et 20 % Syrah
-  **Vendanges** : manuelles
-  **Elevage** : en cuve inox 9 mois, puis 12 mois en barriques de 1 à 2 vins
-  **Age moyen des vignes** : 25 ans en moyenne
-  **Nature du sol** : granitique



Merci de votre confiance