



## Le vermentino, grand blanc de Corse

**L**e vermentino est certainement l'un des plus vieux cépages blancs du Bassin méditerranéen. Originaire de Turquie, il arrive en Italie puis en Corse grâce aux commerçants génois. Amoureux de ce cépage, je tiens ici à défendre la subtilité aromatique qu'il développe sur les terroirs corses. Car si les vermentinos de l'île de Beauté demeurent les plus purs, l'apparition de vins aux définitions de plus en plus modernes et "techno" banalisent ce cépage. Pourquoi utiliser des levures aromatiques qui affadissent la vraie expression de ce formidable cépage ? Le vermentino est très aromatique et flatteur quand il est récolté bien mûr et vinifié avec soin. Alors pourquoi le banaliser avec des expressions exubérantes qui le rendent alors vulgaire ?

### Poly, la révélation

Pour prendre toute la mesure de ce cépage méditerranéen, je vous emmène dans l'appellation Ajaccio, au domaine U Stiliccionu, chez un jeune vigneron, Sébastien Poly, que j'ai récemment découvert. Situé à Serra-di-Ferro, son domaine possède un terroir de granit et de schistes où son vermentino 2008 a puisé une expression d'une grande pureté. De fines notes minérales conjuguées aux nuances de fenouil et d'aneth sauvage embellissent une bouche digeste qui associe à merveille amplitude, gras et fraîcheur. Une trame légèrement suave lui donne de la souplesse sans tomber dans la mollesse.

Dans le même secteur, la Cuvée Faustine 2008 du domaine Comte Abbatucci possède la même classe et la même élégance. Elle dévoile de fines

et classiques notes de fleurs blanches et de pêches de vignes. Fringante et épurée, sa bouche révèle une finale des plus subtiles.

### L'éclatante réussite des Lucciardi

À Antisanti, plus à l'est, le Clos Lucciardi signe la très belle cuvée Signora Catalina. Sur son terroir d'altitude, la fraîcheur entre le jour et la nuit est un atout favorable pour la fraîcheur des blancs. La propriété a produit un 2008 au profil tendu et ciselé. À la fois floral et minéral, ce vin à la puissance maîtrisée affiche une jolie appétence. Une belle réussite pour ce vieux domaine créé en 1926 et repris en 2004 par Josette et Joseph Lucciardi.

### L'effet "barrique"

“ Les vermentinos corses sont les plus purs de la Méditerranée. ”

Non loin de là, le domaine de la Punta peut être fier de son 2008, fermenté en barrique. Encore souligné par de légers arômes de caramel au lait, il se montre cependant complet et bien équilibré.

La fermentation en barrique est un exercice de style que maîtrise de mieux en mieux le Clos Canarelli, auquel je décerne ici un véritable coup de cœur. Son magnifique 2008 est habillé par un boisé subtil et racé. Doté d'un gras et d'une persistance rares, il séduit par son harmonie. Puis, comment ne pas parler de la noble cuvée Carco 2008 d'Antoine Arena, à Patrimonio ? Sans exubérance outrancière, elle associe à la perfection puissance et fermeté minérale. Dans le même style franc, le jeune Nicolas Mariotti Bindi dévoile un joli vin savoureux et droit, bâti pour vieillir. Du grand art ! ●



Olivier Poussier est  
Meilleur sommelier  
du monde 2000.



Retrouvez-nous sur [www.larvf.com](http://www.larvf.com)