

COMTE ABBATUCCI, Corse "GENERAL" 2017

75cl Blanc Provence Corse AOC Corse



La note by Christian Walter

95+/100

Jean-Charles Abbatucci, le fils d'Antoine, a placé le domaine à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie exigeante, porte-greffes adaptés au sol et au climat...). Toute la gamme est remarquable, et se déploie dans de magnifiques assemblages, intégrant toujours les vieux cépages. Chacun d'entre eux amène des arômes, de la fraîcheur, de la matière ou de la consistance : les vins sont digestes et fins, grâce au refus d'un interventionnisme excessif, et les élevages se sont affinés avec l'apport de foudres et d'œufs béton.

Notre sélection se concentre sur 4 très belles cuvées. [Faustine](#) vieilles vignes en rouge, assemblage de sciaccarello et nielluccio, [Monte Bianco](#) un rouge 100% sciaccarello, viennent ensuite les 2 grandes cuvées du Domaine avec le [Général grand blanc](#) issu d'un assemblage de nombreux cépages et enfin le [Ministre Impérial](#) un rouge élégant persistant et complexe issu également d'un assemblage de sept cépages !

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 3*/3 à la Revue des Vins de France. Il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

COMTE ABBATUCCI (Corse, Ajaccio)

Situé en Corse du Sud, au cœur de la vallée du Taravo et à une altitude d'environ 100 mètres, le domaine compte parmi les plus anciens vignobles de l'île. Dans les années 60, Antoine Abbatucci, père de Jean-Charles et alors Président de la Chambre d'Agriculture de la Corse, prend conscience de la menace qui pèse sur son île en voyant disparaître la vie et la culture dans les villages de montagne. Il décide alors de créer un conservatoire des cépages endémiques de son île, véritable trésor du patrimoine viticole corse. Dix-huit variétés sont ainsi plantées sur une seule et même parcelle de coteaux d'arène granitique.

Depuis l'an 2000, le Domaine est cultivé en agriculture biodynamique. La production du Domaine s'attache ainsi à conserver les saveurs originales et spécifiques du terroir corse, en prenant en considération la nature et les sols. Cette méthode permet d'aider à la régénérescence des sols et des plantes : les périodes de travaux sont choisies en fonction des cycles lunaires et du moment de la

journée. Elle utilise des préparations à base de plantes et de minéraux. Sur une terre vivante et dans le respect de l'environnement, le vignoble produit un raisin sain et équilibré, qui, une fois vinifié, retranscrit tous les arômes du maquis corse (immortelle et myrte en particulier).

Composé principalement des cépages emblématiques tels que le Vermentino, le Sciacarello ou encore le Nielluccio, il abrite une collection unique de dix huit variétés de cépages endémiques qui constitue aujourd'hui un véritable trésor dans le patrimoine viticole de l'île. Pour les cépages blancs : Bianco gentile, Barbarossa, Biancone, Brustiano, Carcajolo Bianco, Genovese, Paga Debbiti, Rossola Brandinca, Rossola Bianca, Riminese. Pour les cépages rouges : Aleatico, Carcajolo Nera, Minustello, Morescola, Morescono, Montanaccia. Les vendanges sont uniquement manuelles et lors de la vinification, seules des levures indigènes sont utilisées. La densité à l'hectare est de 3500 pieds. L'enherbement est permanent et naturel dans l'inter-rang. Le travail du sol se fait sur le rang. La taille est en double cordon Royat. Un suivi technique est effectué en bio-dynamie ainsi que par un œnologue-conseil. Le troupeau de brebis (suivi par homéopathie) pâture dans les vignes pendant l'hiver.

Le vin

La robe jaune pâle à reflets verts, le nez puissant s'ouvre sur des notes très fraîches où les arômes de fruits blancs de beurre et d'agrumes accompagnent la note minérale. En bouche, la fraîcheur et l'acidité de ce vin est équilibrée par son gras et sa richesse. La persistance aromatique est longue et très complexe. Les arômes de bois sont discrets et mettent très bien en valeur sa minéralité.

Assemblage de Vermentino, Biancone, Riminese, Paga Debbiti, Rossola Brandinca et Carcajola Bianca. Nez de menthe et de végétal mûr dans l'admirable Général, vin nerveux et ferme qui exhibe sa puissance, avec une trame tendue campée sur de grands amers. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

Avec sa générosité de saveurs (poires confites, gingembre), sa chair légèrement enrobée et son envergure hors du commun, Général de la Révolution affiche une personnalité extravertie. (RVF, millésime 2015, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Dans ce haut-lieu historique du vignoble d'Ajaccio, dont la collection unique de vieux cépages blancs locaux a fait prendre conscience de l'obligation morale et culturelle de diversifier l'encépagement de toute la Corse, Jean-Charles Abbatucci pratique avec une générosité contagieuse une viticulture irréprochable. Les vins récents ont la souplesse, le naturel et le glissant qu'on attend d'eux, et ont nettement progressé en régularité grâce à la complicité qui unit le propriétaire et un remarquable œnologue-conseil, Emmanuel Gagnepain. La cuvée faustine brille par sa finesse pure et les grandes cuvées collection, ministre, général et diplomate offrent la complexité raffinée de leur encépagement pionnier. De nouvelles cuvées, monte-bianco, alte-rosso, valle-di-nero commencent à être produites mais le domaine ne les a pas envoyées à la dégustation. Ce sera pour l'année prochaine. (Bettane & Desseauve, production de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

L'histoire de ce domaine débute au XXe siècle avec un visionnaire, Antoine Abbatucci, le fondateur de cette pépinière viticole, véritable conservatoire des cépages autochtones corses. Jean-Charles Abbatucci, le fils d'Antoine, a placé le domaine à un niveau supérieur (sélections massales, biodynamie exigeante, porte-greffes adaptés au sol et au climat...). Toute la gamme est remarquable, à commencer par un étonnant vin pétillant, et se déploie dans de magnifiques assemblages, intégrant toujours les vieux cépages. Chacun d'entre eux amène des arômes, de la fraîcheur, de la matière ou de la consistance : les vins sont digestes et fins, grâce au refus d'un interventionnisme excessif, et les élevages se sont affinés avec l'apport de foudre et d'œuf béton.

Les vins : le niveau des vins présentés est très élevé. Notes de chèvrefeuille et d'orange givrée dans l'émoustillante bulle Empire, issu du cépage barbarossa, qui a passé quatre ans sur lattes. Son empreinte fraîche en finale et son équilibre parfait en extra-brut sauront convaincre. Beaucoup de fraîcheur et de

franchise dans le fruit croquant et finement épicé du Faustine blanc, dont la maturité onctueuse s'accommode à merveille des fins amers de la finale. D'abord discret, finement racinaire, Diplomate d'Empire offre une matière dense et caressante, dont le dynamisme se renforce sans faiblir, en une pléiade de saveurs sapides et salines. Nez de menthe et de végétal mûr dans l'admirable Général, vin nerveux et ferme qui exhibe sa puissance, avec une trame tendue campée sur de grands amers. Sept cépages rentrent dans l'assemblage du Ministre Impérial rouge, vin très friand, élancé et porté par ses notes de cannelle et de fleurs séchées. Sa vitalité est contagieuse, et son amertume constitutive lorgne vers les rouges italiens. Poudré, floral, très expressif, le rouge Monte Bianco dévoile un caractère pétulant, avec une matière d'un admirable raffinement naturel, et des tanins pointillistes : l'un des plus grands rouges corse issu du sciacarellu. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone, Paga Debiti
- **Terroir** : Arènes granitiques à sablo-limoneuses, exposition nord
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendange manuelle en remorque de petite capacité pour préserver la vendange, tri de la vendange à la vigne et au chai. Pressurage direct en vendange entière. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en demi-muid de 600L et foudre de 1200L.
- **Elevage** : Elevage sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve durant 2 mois après assemblage des meilleurs lots. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration légère à la mise en bouteille si nécessaire.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C