

Un beau millésime 2022 malgré la chaleur

Si l'année 2022 sera la plus chaude, elle sera aussi réussie pour les vignerons insulaires qui viennent, pour la plupart, de terminer leurs vendanges. Le changement climatique recèle autant d'atouts que de problématiques pour la filière viticole. En causant des baisses parfois importantes de rendements, mais aussi en révélant dans le raisin un taux de sucre supérieur à la moyenne de ces dernières années. Au final, la récolte augure d'un millésime très prometteur.

Entre Patrimonio, Saint Florent et Poggio d'Oletta, le domaine Orenca de Gaffory est satisfait de clôturer cette période toujours des plus laborieuses que sont les vendanges. Pour l'occasion et en raison de la semaine dédiée à la Nativité de la Vierge, le maître des lieux, Henri Orenca de Gaffory a réuni quelques amis pour fêter la nouvelle récolte autour des fameuses tripettes à la bastiaise préparées avec soin et minutie par l'ami Louis Solinas pour de sympathiques convives, Pierrot Baste-lica, Sylvain Agostini, Philippe Chaubon, Félix Micheli ou encore Claudy Olmeta, le maire de Saint Florent. Un repas dédié aux chers disparus, Sauveur Agostini et François Castellotti, de grandes et belles personnalités de la vie bastiaise et niebbinca.

Presque un mois d'avance

Les vendanges ont ainsi commencé de manière précoce : « Avec une période de près d'un mois d'avance par rapport à ce qui se faisait auparavant. Aujourd'hui en raison du changement climatique, nous terminons les vendanges au moment où elles débutaient il y a quarante ans. »

Les températures caniculaires de cet été ont donc ainsi contribué pleinement à avancer la récolte : « A l'époque, on ne démarrant jamais avant le 25 septembre, ce n'est qu'à la fin du mois que le raisin parvenait à maturité. Je me souviens même des vignerons qui étaient sur Casta et qui commençaient vers la mi-octobre. C'est incroyable. » Concernant la récolte, le sentiment est partagé : « On s'en tire bien sur les blancs, nous avons une belle récolte. Les blancs ont mieux résisté que le Niellucciu. On parvient à 41 hectolitres sur les blancs, 35 pour les rouges et rosés et 21 pour le muscat. »

L'inquiétude porte particulièrement sur le muscat dont la production est clairement menacée : « Il y aura une très belle qualité, on y



trouvera du sucre mais il n'y aura pas du tout de rendement. Le constat est vite fait, malheureusement, les muscats ne seront plus économiquement viables. On a deux fois moins de rendement que sur un autre cépage et ce n'est pas pour cela que l'on doit les vendre deux fois plus chers. Cela devient très compliqué à gérer. »

Avantage Patrimonio

Pour le moment, l'AOP de Patrimonio souffrirait moins que d'autres territoires viticoles de l'île selon Henri Orenca de Gaffory : « Je pense que nous sommes davantage préservés que les territoires granitiques du sud de la Corse. La chance que nous avons sur des terrains calcaires est d'avoir des racines qui descendent profondément dans les sols pour chercher l'eau. Il y a une humidité qui est plus importante qu'en Balagne ou que dans le sud de l'île même si dans certains secteurs ils ont l'irrigation et le goût à goûte qui est interdit sur l'AOC de Patrimonio. Nous partons du principe que la vigne doit « souffrir », plus elle souffre, plus elle va chercher l'eau en profondeur. »

La sécheresse serait donc un atout? « Non, ce n'est pas tout à fait exact, car cela crée aussi des

déséquilibres au niveau de l'acidité. »

Alors, la vendange 2022 permettra-t-elle un retour à l'équilibre après deux années difficiles relatives à la pandémie : « Nous sommes en rupture de stock au niveau des trois couleurs. Nous sommes en rupture de blanc depuis la mi-juillet car l'année dernière n'a pas été une très grande récolte. On sortira la tête de l'eau avec cette récolte qui semble intéressante. Sur cette année, le fait d'avoir déjà du rouge en stock nous permettra de faire du rosé, globalement, on va bien s'en sortir. On peut annoncer déjà un beau millésime. On est également surpris par la belle récolte sur le cépage Sciaccarellu. » conclut Henri Orenca de Gaffory.

Et dans le Sartenais ?

Elisabeth Quilichini du domaine Castellu di Baricci se montre, de son côté, très satisfaite : « Les vendanges ont commencé avec une semaine d'avance par rapport aux années précédentes. La sécheresse de l'été n'a pas vraiment impacté les cépages, c'est surtout le printemps sec qui a entraîné un stress hydrique important. Pour autant, la vigne a produit des fruits en quantité mais de petit gabarit. La

floraison s'est bien passée même si les grappes ne se sont pas bien formées mais on parvient à un raisin à maturité. En termes de qualité, le fruit est superbe, très aromatique, je pense que nous obtiendrons un millésime chaleureux avec un degré d'alcool respectant les normes, un Sciaccarellu à 14 degrés, un Vermentinu à 13 degrés, je suis plutôt satisfaite. Egalement, sur les quantités y compris sur le Sciaccarellu qui a tendance à flétrir rapidement. J'ai une bonne équipe qui connaît bien les parcelles. Nous avons attendu le bon moment pour récolter notamment sur les parcelles de rosés. Je n'ai pas rencontré de dessèchement particulier sur mes cépages. Je sais que dans d'autres domaines, le Sciaccarellu a davantage souffert. »

Pour combler les carences en eau du printemps, Elisabeth Quilichini a eu recours à l'irrigation tout en veillant à respecter les arrêtés préfectoraux de restriction : « J'ai de l'irrigation sur 4 hectares sur 16. Nous l'avons utilisé jusqu'à la véraison (ce moment de l'année où le grain de raisin gonfle et change de couleur) car après cela nuit à sa qualité. »

Yannick CAMPO