

LE FIGARO MAGAZINE

LE MYSTÈRE DES JUMEAUX

AUX ORIGINES DE LEUR INCROYABLE LIEN
CE QUE NOUS DIT LA SCIENCE



MÉDITERRANÉE : SPÉCIAL ROSÉS
NOS 60 COUPS DE CŒUR DE L'ÉTÉ / 48 PAGES

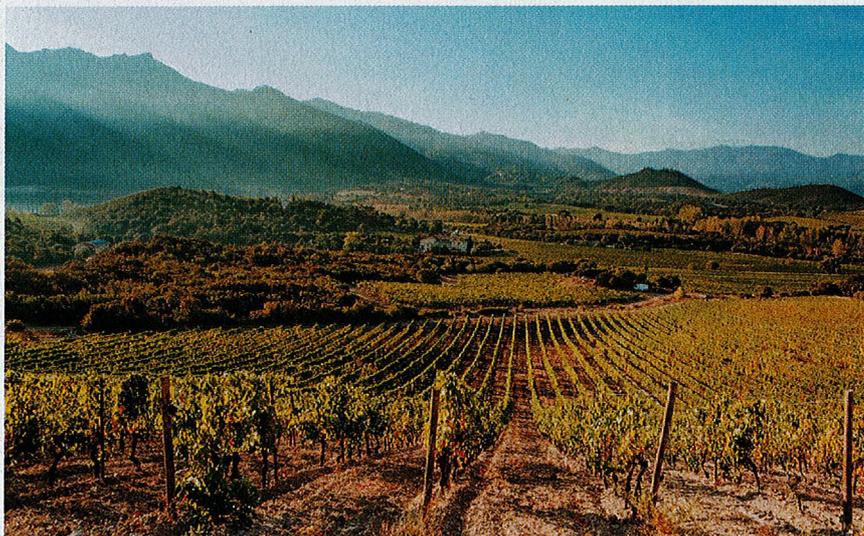
VENDREDI 29 ET SAMEDI 30 JUILLET 2022

PATRIMONIO, APPELLATION PHARE DU VIGNOBLE CORSE

En 1968, Patrimonio devenait la première appellation corse à obtenir sa reconnaissance en appellation d'origine contrôlée

Par James Huet

Elle fait aussi partie des deux seules appellations de l'île, inscrites dans le décret d'AOC spécifique «Cru de Corse». Situé au pied du Cap, le vignoble de Patrimonio s'étend sur 424 hectares, très proches de la mer. D'où ce microclimat d'exception, qui confère une inimitable typicité aux vins qu'élaborent les trente-neuf vigneron de l'aire de production. La richesse géologique des sols permet aussi aux cépages nielluciu, sciaccarellu, grenache et vermentinu de pleinement s'épanouir et de livrer des crus incomparables. Les derniers chiffres indiquent que les viticulteurs de l'appellation – qui pratiquent presque tous l'agriculture biologique – ont produit 15 159 hectolitres, soit deux millions de bouteilles (45% en rouge, 32% en rosé et 23% en blanc). Si rouges et blancs sont de grande qualité, les rosés de Patrimonio sont tout aussi prisés. Des crus aux



rosés, auxquels le grenache apporte un degré alcoolique élevé, accompagneront superbement salades de la mer, coquillages et crustacés, poissons rôtis à la plancha, viandes blanches grillées et moult plats orientaux. ■

rosés, auxquels le grenache apporte un degré alcoolique élevé, accompagneront superbement salades de la mer, coquillages et crustacés, poissons rôtis à la plancha, viandes blanches grillées et moult plats orientaux. ■

Sélection

YVES LECCIA ①

Magistrale cuvée E Croce, provenant du terroir éponyme. Ce rosé bio, dominé à 80% par le nielluciu, est un authentique vin de gastronomie. Son nez de jasmin et chèvrefeuille évolue en bouche vers des notes iodées et épicées. À boire sur un risotto aux langoustines du Cap ou des tagliatelles à la coppa (19€). Très joli rosé YL du lieu-dit Partinellone (17€). À Poggio d'Oletta. (04.95.30.72.33; www.yves-leccia.com).

ORENGA DE GAFFORY ②

Felice est un étonnant rosé de saignée, obtenu après une macération d'environ dix heures. Majoritaire, le nielluciu offre un cru d'une grande diversité aromatique : fraise écrasée, cerise noire et



pêche de vigne. Vin de repas, il ne faiblira pas face à un tajine de cabillaud, un canard laqué au miel ou une quiche au brocciu. Le carafe offre une expression optimale de sa richesse (12€). À Patrimonio. (04.95.37.45.00; www.orengadegaffory.com).

CLOS SAN QUILICO ③

Sis entre les collines calcaires de Patrimonio et les schistes de la montagne du Cap Corse, le vignoble couvre trente-cinq hectares d'un seul tenant. Un terroir minéral unique, livrant un rosé suave, fruité et floral. Exquis à l'apéritif avec des tapas, il est tout désigné pour escorter des charcuteries fines, un tartare de thon à la coriandre ou des beignets au brocciu (11€). À Patrimonio. (04.95.37.45.00; www.sanquilico.com).