

■ terroirs

À Paris, les vignerons font chanter l'âme corse dans leurs bouteilles

Le vin corse à la conquête de Paris, ce n'est pas une croisade entamée il y a vingt ans, c'est une révolution de palais. L'association UVA Corse y apporte bien plus que les bouteilles des trente plus grands vignerons indépendants de l'île qu'elle réunit. Mais une image, une âme, une culture, une histoire, les parfums inédits d'un terroir et, accessoirement, la meilleure charcuterie et les fromages les plus emblématiques pour sublimer le rite de la dégustation. Près de 2 000 restaurateurs, cavistes et propriétaires de bars à vin d'Ile-de-France étaient invités ce lundi à passer le seuil du *Café du Commerce* dans le XV^e. La brasserie, héritière des « bouillons » du Paris de Zola et des Rougon-Macquart, est une institution qui grimpe en tire-bouchon au gré de mezzanines encore imprégnées de la gaieté dorée et insouciant des années folles. En 1921, c'était la cantine bénie des ouvriers de Citroën. Aujourd'hui, elle sert de la... Limousine, cette viande qui fait la réputation du lieu et du patron, Étienne Guerraud, pionnier dans la promotion parisienne du vin corse pour lequel il déroule le tapis rouge, blanc et rosé...

Les vignerons, une famille

Chaque étage a sa couleur. On y rencontre des vignerons « grisés » à l'idée de faire couler le



Au *Café du Commerce*, le vin corse a exercé un grand pouvoir de séduction dans une ambiance particulièrement conviviale. (Photos Christian Daumerie)

fruit soyeux de leur terre dans les gosiers. Yves Leccia (Domaine d'E Croce à Poggio d'Oletta, 60 000 bouteilles par an) : « Notre notoriété à Paris est non négligeable, mais il faut l'entretenir sinon, en quelques mois, on nous oublie ». Romain Perfetti, jeune producteur de Patrimonio (Domaine Cordoliani) : « Je ne peux que pro-

gresser au contact de grands vignerons qui s'inscrivent dans une logique de partage ». Pour Gilles Seroin, le Sartenais (Domaine Sant'Armettu) « ces déplacements sur le continent sont des opportunités idéales pour consolider le groupe ». Au-dessus de Lina Venturi-Pieretti flotte la bannière du Cap-Corse : « C'est une longue his-

toire familiale que l'on sert ici... » Les hôtes ne se contentent pas de musarder d'un cru à l'autre en prenant des notes. À travers un concours, l'association les met au défi de rivaliser d'imagination dans la présentation des vins corses dans leurs restaurants et leurs caves. Un jury de vignerons en fera la « tournée » entre le

23 mars et le 11 avril. Les lauréats remporteront des voyages en Corse pour un accueil dans les propriétés viticoles, du même... tonneau qu'à Paris. Ici et là, des chefs étoilés... Un homme à la crinière blanche promène un regard bienveillant sur ce petit monde. C'est Christian Imbert (Do-

maine de Torraccia à Poggio Vecchio) le père fondateur l'association. C'était en 19 à l'époque où la tourmente vigneronne, à la réputation nie par la pratique de la châtiment, avait atteint son point culminant avec les événements d'Aleria : « Le mouvement est d'abord né d'une notion d'amour-propre. Nous étions malmenés et nous voulions réagir pour survivre et tenir la reconnaissance qualitative de notre production. Si nous sommes là aujourd'hui, c'est d'abord grâce à notre esprit de fraternité ». C'est encore lui à avoir construit la passerelle entre l'association et le club de Paris qui réunit plusieurs chefs étoilés et meilleurs sommeliers du monde. Entre deux verres nous avons ainsi croisé Gérard Besson (deux étoiles Michelin pendant 30 ans) dont le restaurant, 5 rue du Coq-Hérou (Paris 1^{er}), porte le nom : « C'est une vieille histoire d'amitié à la Corse et de jouissance à son vin. Un vin qui a toute sa place, et en toute saison, avec une cuisine familiale comme avec une cuisine gastronomique ». Un compliment qui mijote à doux dans les oreilles. La nuit tombée, lorsque les derniers verres tintent, l'UVA trinquerait au succès. À défaut d'une journée de sacre, ce vin se tire à Paris, il faut le voir. JEAN-MARC RAFFAI

QUESTIONS À

Pierre Acquaviva
Président de l'UVA

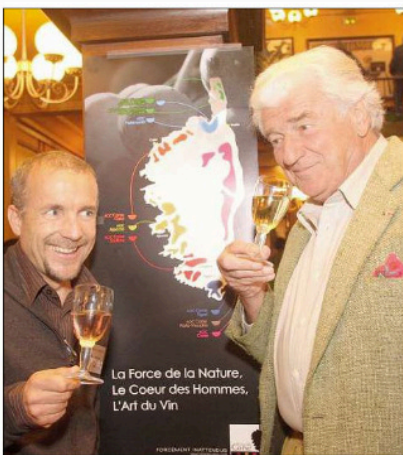
Au-delà de la moyenne des 30 000 bouteilles vendues, que vous apportez de type d'opération ?
L'impact commercial compte moins que le relationnel, la constitution d'un réseau d'amitiés, de confiance et d'échanges. Ce n'est pas un vigneron qui fait le voyage avec son carnet de commande, c'est la Corse qui vient à Paris et on la fait exister auprès des prescripteurs d'image.

Et quelle image véhicule l'association ?
Sa philosophie est basée sur le respect environnemental des terroirs, la fidélité à une tradition et aux cépages corses, l'esprit collectif. Nous ne fonctionnons pas comme une addition d'individualités, mais comme une équipe soudée.

Vous êtes le nouveau président, pour quelle nouvelle stratégie ?
On garde nos valeurs, mais la méthode évolue avec les moyens de communication. Notre site internet ⁽¹⁾ est un exemple parmi d'autres.

Dans une économie mondiale, comment le vin corse peut-il exister ?

"Dans un marché mondial, le mot Corse est un sésame"



Pierre Acquaviva a reçu le flambeau des mains de Christian Imbert : l'esprit demeure...

Le mot « Corse » constitue à lui seul un sésame. L'île ne représente que 0,4 % de la production nationale. Elle n'a pas vocation à envahir les linéaires de la grande distribution, mais celle d'occuper des niches comme produit bon et rare, fut-ce à travers des considérations teintées d'exotisme, mer, soleil, chateaux. Notre consommateur de prédilection, c'est l'amateur curieux et averti qui vient, en quelque sorte, chiner... Le vin corse peut-il encore se bonifier avec le temps ?

Oui, et dans deux directions. La production de qualité est jeune, elle n'a que quelques décennies d'existence, et on peut encore progresser dans la connaissance des terroirs. La Corse dispose aussi d'une collection de vieux cépages et c'est là un potentiel de typicité qui reste à explorer. Dans un marché mondialisé, complexe et qui se tend économiquement, le salut des vins corses viendra de sa capacité à sortir des sentiers battus et des standards de la production.

Un bon vin corse, c'est un porteur qu'un Bordeaux générique...

Et il est plus cher ou moins cher ?
On se positionne sur le haut de gamme. C'est la qualité qui fait la reconnaissance. Et la notoriété qui fait le prix, pas l'inverse...

Comment se situe la viticulture par rapport au plan de relance de l'agriculture ?
C'est la première spéculation agricole de l'île, en terme de surfaces, d'emplois et de volume financier. Elle se heurte à des problèmes hydrauliques même si parler de sécheresse avec l'hiver que nous vivons peut prêter à sourire. Parce que c'est très lourd financièrement, il n'est pas facile de favoriser l'installation des jeunes. D'autant moins qu'on souffre aussi de carences foncières. La viticulture représente 6 000 hectares environ, c'est dérisoire, alors que des espaces propices, dans la plaine d'Aleria ou sur le plateau de Tallone par exemple, sont à l'abandon. Il y a trop de terroirs qui sommeillent...

PROPOS RECUEILLIS PAR J.M.R.

(1) uva-corse.com

Olivier Poussier : « Ce millésime a une vraie personnalité »



Olivier Poussier a consacré au vin corse, une visite gustative de quelques bonnes heures...

La Corse a connu l'hiver le plus pluvieux depuis 30 ans. Les réserves hydriques des sols ont été reconstituées. Un été chaud et sans précipitations a permis une maturation précoce. Les maladies ont été bien maîtrisées, excepté dans quelques vignobles. Et si le ver dans le fruit a généré une baisse de 20 % par rapport à une récolte moyenne, le fruit dans le verre est plutôt bien jugé, au *Café du Commerce*, par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde et émissaire de la prestigieuse maison de Gaston Lenôtre : « Le millésime 2008 est intéressant car il a une vraie personnalité en terme d'équilibre entre alcool et acidité. Les rosés sont fruités, frais, aé-

riens, épicés. Les blancs sont un peu moins sur la minéralité mais ont l'avantage de peps, de dynamisme. Rosés et blancs sont homogènes, les rouges sont les régions de l'île, qui n'est pas forcément salubre pour les rouges à venir. Des rouges vieillissent de mieux en mieux que la maturité physiologique est obtenue ». La finesse de l'expression aromatique semble être le sceau du millésime. Après lui, un deuxième sommelier mondiallement consacré, Philippe Faure-Brac, a prêté son œil, son nez et sa bouche d'une table à l'autre. Mais au-delà du discours technique, on perçoit surtout l'émotion... J.-M.