



LE PETIT GUIDE
LOISEL
DES VINS



VISITES
DE DOMAINES

Accueil | Les Livres | Les Vins | Champagne | Articles | Pratique | Humour | Photothèque | Liens |



Champagne
Diebolt-Vallois



Château
Sociando-Mallet

Visite au Domaine Antoine Arena

Patrimonio - Corse



Le village de Patrimonio

(Cliquez sur les images pour les voir en gros plan)

LES VINS

Dernières Dégustations
Les Vins du Mois
Choix d'une région
Liste des Appellations
Les Classements Officiels

LES LIVRES SUR LE VIN

Plein d'Idées de Cadeaux
Présentations de livres
Guides de vins
DVD sur le vin

LES LIENS

Annuaire du Vin
Annuaire Sites de Vignerons
Les Blogs

DOSSIER CHAMPAGNE

Terroirs de Champagne
Dégustation du Champagne
L'Étiquette du Champagne
Le Dosage du Champagne

LES ARTICLES

Vin Bio et Biodynamie
Visites de Domaines
Champagne Seloise
Champagne Diebolt-Vallois
Antoine Arena
Château Sociando-Mallet
Château Haut-Marbuzet
Denis Barraud
Didier Michaud

PRATIQUE

Les Salons du Vin
Les Verres à Vin
La Température du Vin
Arômes des Cépages
La Robe du Vin
Qu'est ce qu'un Vin Fermé ?
La Minéralité du Vin
La Réduction
Vin et Carafe
Bouteille entamée
Accords Vin et Mets
Le Décollage d'Étiquettes
Fiches de Dégustation

HUMOUR

PHOTOS

Une forte détermination

Le lieu : **Patrimonio**, une petite enclave calcaire de l'Île de Beauté. Ce lieu magnifique abrite l'appellation la plus réputée parmi les vins de Corse. En une trentaine d'années, **Antoine Arena** est parvenu à se hisser parmi les tous meilleurs vignerons de cette fascinante appellation.

Cette réussite est due avant tout à une certaine audace pour aller chercher **les meilleurs terroirs** couplée à une forte détermination, la parcelle Carco est là pour en témoigner : le sol calcaire y fut en effet littéralement attaqué et concassé pour pouvoir y planter de la vigne. Convaincu que seule une **viticulture naturelle** peut mettre en valeur la personnalité des vins corses, Antoine Arena n'a jamais épargné ses efforts pour préserver la vie des sols : les vignes sont régulièrement labourées, aucun traitement chimique n'est appliqué et les apports sont naturels (fumier de mouton, marc de raisin).

Cette réussite est aussi celle d'une famille soudée : Antoine a toujours été épaulé de très près par sa femme **Marie Arena** et maintenant par ses deux fils. **Jean-Baptiste Arena** s'est beaucoup investi dans le passage du domaine en biodynamie et **Antoine-Marie Arena** se penche plus sur la vinification.

Les 3 hectares du domaine familial de 1980 sont maintenant devenus presque **14 hectares** dont les deux pièces maîtresses sont :

- 3 hectares au lieu-dit **Grotte Di Sole** (= Grotte du Soleil : une grotte dans la paroi rocheuse qui était autrefois utilisée comme repère pour savoir l'heure suivant la façon dont son entrée est éclairée par le soleil). Le sol est argileux-calcaire, exposé plein sud (2/3 rouge nielluccio, 1/3 blanc vermentino)
- 3 hectares au lieu-dit **Carco**, exposé à l'est, dont les sols calcaires se révèlent être un merveilleux terroir (2/3 blanc vermentino, 1/3 rouge nielluccio)

Il faut aussi noter la présence de 1 hectare de **Bianco Gentile**, cépage corse qu'Antoine Arena cherche à faire revivre (hors AOC donc, en Vin de Table).



Antoine Arena



Au loin : Carco sur le Mont Sant'Angelo



Morta Maio, proche des chais



La dégustation des vins

Tous les vins sont marqués par un superbe équilibre qui leur évite toute lourdeur et leur donne une certaine élégance de construction.

En blanc, le **Bianco Gentile** est joliment fruité, très plaisant. Le **Carco** est plus complexe, marqué par sa belle minéralité et le **Grotte Di Sole** plus ample et rond, doté d'une texture plus riche. La matière est mûre mais sans maturité excessive.

En rouge, **Morta Maio**, la cuvée de jeunes vignes vinifiées à part, montre une belle expression sur des tanins bien formés, un peu présents mais sans astringence excessive. Aussi solidement construit sur des tanins plus soyeux, le **Carco** apporte plus de complexité, une belle harmonie et une pointe de minéralité. Le **Grotte Di Sole** apporte encore plus de puissance et de rondeur, plus de richesse et de fruité. Assez fort en alcool, il présente même un caractère légèrement moelleux mais sans aucun excès.

Il est intéressant de constater les points communs entre les Carco rouge et blanc (type de construction, minéralité) et aussi entre les Grotte Di Sole rouge et blanc (longueur, ampleur en bouche, rondeur), preuve s'il en était besoin de l'influence des beaux terroirs sur les vins.

Le **muscat du Cap Corse**, quant à lui, est toujours vraiment remarquable : il sait garder beaucoup de fraîcheur tout en offrant une grande puissance aromatique. L'équilibre est vraiment parfait.

Remi Loisel, mai 2007

Voir aussi: [Commentaires de dégustation des vins](#)

Domaine Antoine Arena - Morta Maio - 20253 Patrimonio
Tél. 04 95 37 08 27 - Visites uniquement sur rendez-vous.



Lieu-dit : Grotte di Sole



Jeunes vignes sur les Hauts de Carco



Château Loisel: Le Petit Guide Loisel des Vins

[Mention sur les copyrights](#)

[Création du site : Studio Amarante](#) - [Pour en savoir plus sur Studio Amarante...](#)