

[Inscription](#) [Connexion](#) [JE M'ABONNE](#)[MENU](#)[Actualités du vin](#) [S'initier au vin](#) [Dégustations](#) [Œnotourisme](#) [Salon & Events](#) [Ventes privées](#)[Accueil](#) / [Actualités du vin](#) / [Autour du vin](#) - Archive 2015

Clos Canarelli : Terres d'aventures en Corse du Sud

Par Pierre Casamayor



Le clos Canarelli étend ses vignes depuis le golfe de Figari jusqu'aux contreforts des montagnes de Cagna.

127 partages

[Partager](#)

[Épingler](#)

Depuis vingt ans, Yves Canarelli expérimente à Figari des techniques de vinification, explore de nouveaux terroirs et fait de son clos un domaine d'avant-garde sur l'Île de Beauté.

Et dire qu'il y est allé « *avec hésitation* ». Reprendre les vignes du père, une activité secondaire de la famille, n'allait pas de soi pour

Yves Canarelli à la tête du clos qui porte son nom. Niché dans une vallée qui monte du golfe de Figari jusqu'aux contreforts des montagnes de Cagna (1.300 mètres d'altitude), le domaine passe aujourd'hui pour l'un des plus dynamiques de la **Corse**, revenant à l'amphore pour certaines cuvées ou redonnant vie à des cépages autochtones tombés en désuétude.

En 1992, Yves Canarelli avait la modestie des premiers pas d'un vigneron. Une cave d'une ancienne coopérative partagée avec sept autres vignerons du sud de l'île servait ses débuts. Un local surdimensionné muni seulement deux pressoirs ce qui occasionnait une belle bousculade de tracteurs à la vendange. Mais c'est dans cette cave qu'il dépareillera et se fera connaître des sommeliers et journalistes avant de se lancer en solo.

Dans la vallée où s'étend son domaine, les sols sont granitiques, assez riches en argile. Les racines du vignoble s'enfoncent au plus profond même dans les dalles les plus dures. La climatologie de Figari est favorable aux maturations. Les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit sont importantes avec des incursions marines qui rafraîchissent les vignes, au risque de faire apparaître parfois du mildiou. Mais ce microclimat trouve tout son sens dans l'exposition nord-nord-ouest des meilleures parcelles du domaine. Car le **clos Canarelli** étire ses vignes dans un paysage varié. Bois de chênes lièges ou de figuiers entourent le vignoble qui s'étend sur 32 hectares escarpés. Yves Canarelli y pratique une viticulture biodynamiste. Les sols sont très rarement amendés, et avec du compost s'il y a lieu.

Son vignoble affiche ainsi une belle santé. Plantées entre 3.700 et 5.850 pieds à l'hectare, les vignes, conduites en cordon simple, sont taillées avec un objectif de six grappes par pied. Les sols sont travaillés, les pieds buttés, et les plantiers arrosés la première année. L'effeuillage, lui, se fait à la main, sauf pour le vermentinu dont les grappes craignent le soleil direct.

CULTURE DE CÉPAGES OUBLIÉS

Ce travail imposant est réalisé dans le but de produire des vins frais et digestes. C'est le leitmotiv d'Yves Canarelli, tirant un trait définitif sur des vins opulents, la mode au tournant du siècle. « *Je ne peux plus boire des vins à 15 degrés. Je veux élaborer des vins plus équilibrés, allant vers plus de droiture et de minéralité.* » Pour le

rosé, près de 45 % de la production, le jus en quantité demande des rendements élevés. Afin d'éviter les goûts confits, le raisin doit être ramassé frais, le grenache étant récolté entre 11,5 et 12 degrés d'alcool potentiel. Pour les blancs, il faut "*apprivoiser*" leur nervosité en donnant la primeur aux parcelles les plus tardives. Dans les vignes ont été récemment plantés du riménèse et du génovèse pour un futur assemblage. Et pour ce qui est du travail en cave, le bâtonnage a disparu.

Concernant les rouges, des cépages autochtones anciens comme le muresconu mûrissent à 12 degrés, un "*contre-feu*" idéal pour tempérer la richesse du niellucciu, du sciacarellu ou de la syrah. On retrouve ces cépages dans la mythique parcelle de Tarra d'Orasi. Ses vignes préphyloxériques de 140 ans constituent un patrimoine ampélographique exceptionnel et une source de sélections massales pour le domaine. Le cépage carcaghjolu neru fait aujourd'hui l'objet d'une cuvée unique. À ce titre, Yves Canarelli ainsi que le **domaine Comte Abbatucci** à Ajaccio, sont les véritables précurseurs de la renaissance d'une tradition viticole corse connue jadis pour sa variété de cépages.

La nouvelle cave, entièrement conçue et équipée avec un matériel moderne et performant, a vu sa première vinification en 2007. Large, elle est aussi bien équipée : un matériel de thermorégulation accompagne chaque cuve Inox. Après un tri sur tables, les grappes sont entonnées dans le pressoir ou les cuves par gravité.

Les raisins blancs ou destinés au rosé sont pressés en grappes entières et les jus sont mis à débourber pendant 48 heures à 14° C. Les jus rosés iront en cuves Inox pour des fermentations entre 17° C et 20° C pendant trois semaines. Les jus blancs seront démarrés en cuves, puis fermenteront en foudres Stockinger. Pour le bianco gentile, ils seront élevés en foudres ou barriques de 500 litres pendant six à huit mois, les fermentations malolactiques pouvant être partielles. Les raisins rouges sont, eux, éraflés, foulés et vinifiés en cuves, avec pigeage, puis élevés en foudres et barriques pendant une durée de seize mois. Tout ceci avec des levures indigènes dont Yves Canarelli a isolé une souche qui lui sert pour les pieds de cuve. Il songe à s'équiper d'un fermenteur pour la multiplier à volonté. La vinification se fait sans collage en général, ni filtration pour les rouges. Le vigneron applique un léger sulfitage à sa production à l'exception des vins d'amphore.

RETOURS D'AMPHORES

Car Yves Canarelli ne se contente pas des techniques standards. Il initie les essais les plus variés, avec des vinifications dans des œufs en béton ou des contenants de formes diverses qui vont jusqu'aux petits cubes, eux aussi en béton. Mais ce sont les amphores qui suscitent le plus vif intérêt. C'est dans cette direction qu'Yves Canarelli, se projette. En plein renouveau, le vignoble corse se tourne de plus en plus vers la qualité. « *Le grand vin corse se cherche. On va vraisemblablement vers un assemblage de cépages actuels et de cépages anciens : vermentinu et bianco gentile avec génovèse et riménèse, nielluciu et sciacarellu avec moresconu, carcaghjolu et autres variétés sauvées de l'oubli. Le champ des expériences est à peine ouvert* », pense Yves Canarelli.

À la dégustation, les vins blancs de vermentinu dévoilent, jeunes, une palette aromatique fraîche, florale, avec des notes minérales, un équilibre bien tendu et des attaques rondes suivies de finales nerveuses. Ils évoluent vers des notes minérales affirmées, de naphte ou de miel, avec des finales finement épicées. Les rouges ont une belle structure, des saveurs de fruits rouges sapides sans être cuites. Les tanins sont accomplis, bien veloutés. Ces rouges évoluent en prenant de la complexité, avec des notes de maquis, de cuir et de cacao. Le terroir parle alors haut et fort.

Si les vins élevés en amphores gagnent en fruité naturel et profondeur de saveurs, c'est la cuvée Tarra d'Orasi qui affiche l'excellence : une complexité aromatique inouïe avec un extrait de maquis et une grande minéralité donnent une belle personnalité à ce vin qui offre une profondeur allongée et des tanins satinés.

Aujourd'hui tout en faisant évoluer ses vins, Yves Canarelli regarde vers d'autres horizons et plus précisément sur un plateau surplombant Bonifacio. Il s'est mis en tête de faire renaître un clos quasi abandonné, assis sur un sol de calcaire rare. Une nouvelle expérience dont on pourra goûter la production dès 2016.

> FICHE D'IDENTITÉ

Terroir : 25 hectares en rouge (nielluciu, sciacarellu, syrah, grenache, carcaghjolu neru, minustello, moresconu), 7 hectares en blanc (vermentinu, génovèse, codivarata, bianco gentile), auxquels s'ajoutent 5 hectares plantés à Bonifacio (sciacarellu, carcaghjolu

neru minustello en rouge et vermentinu, génovèse, riménèse en blanc)

Production moyenne annuelle : 130.000 bouteilles

Type d'agriculture : biodynamique

Adresse : Tarabucetta, 20114 Figari

Tél. : 04 95 71 07 55

E-mail : closcanarelli2a@orange.fr

Propriétaire : Yves Canarelli

> YVES CANARELLI

En 1992, cet autodidacte reprend à 24 ans le domaine familial. Depuis, il a propulsé son clos Canarelli au sommet de l'élite corse. Il y fait revivre un patrimoine ampélographique exceptionnel et expérimente les vinifications en amphores. Insatiable, il reconduit l'aventure du côté de Bonifacio.

> LE CLOS CANARELLI EN DEUX COULEURS

Les vins blancs

Clos Canarelli 2012

16/20

Figari : fruits blancs très mûrs, notes de garrigue, d'anis, avec une bouche pleine, charnue, bien tendue sur une finale où des notes secondaires apparaissent. Très séduisant.

Clos Canarelli 2011

17/20

Figari : des notes de miel, naphte, fruits jaunes rôtis, fumé, avec une belle bouche aromatique et complexe, du tonus, une belle allonge sur des herbes de maquis.

Clos Canarelli 2006

16,50/20

Figari : nez balsamique, aux notes d'aiguille de pin, de ciste et de menthe sauvage. Bouche saline, un mélange de fraîcheur et d'évolution, à vocation gastronomique.

Clos Canarelli 2001

18/20

Figari : encore très jeune, avec une palette complexe, balsamique et

minérale, des notes de noisette, fumées. La bouche est restée fraîche et épicée, le terroir a parlé.

Clos Canarelli 2012

17/20

Figari Amphora : nez aux notes de népita (marjolaine corse), de fenouil, de pêche de vigne et d'orange amère. Bouche pleine, finale minérale. Cette méthode ouvre le vin.

Clos Canarelli 2012

18/20

Vin de France Tarra d'Orasi : nez sur le fruit blanc mature, le maquis, le miel, la népita et le fenouil ; bouche profonde, longue et rémanente sur des épices raffinées.

Les vins rouges

Clos Canarelli 2011

15/20

Figari : du fruit rouge grillé, avec des notes de mûre, d'herbes aromatiques, de cuir. La bouche est riche, bien lissée, assise sur des tanins mûrs et épicés.

Clos Canarelli 2010

14/20

Figari : des notes sauvages, un peu viandées, avec du fruit noir confit et poivré. La bouche s'avère encore carrée, affichant une certaine austérité. Il faut patienter.

Clos Canarelli 2007

16/20

Figari : un beau nez secondaire, avec des notes de lard, de fruits confits, d'herbes séchées. La bouche est très épicée, sapide et bien allongée sur des tanins matures.

Clos Canarelli 1997

16/20

Figari Domaine Scalone (1er millésime) : notes de cuir, d'épices douces, de fruits compotés et de pruneau. Une bouche puissante avec une finale expressive.

Clos Canarelli 2012

17/20

Figari Amphora : un nez de fruits noirs expressif, avec de la pureté aromatique. Il révèle une structure satinée et une profondeur de saveurs épicées. Beaucoup de personnalité.

Clos Canarelli 2011

19/20

Vin de France Tarra d'Orasi : un nez qui résume la Corse : herbes de maquis, de menthe sauvage et de fruits noirs. Bouche suave et tanins veloutés. Un très beau vin.

Clos Canarelli 2009

17,50/20

Vin de France Carcaghjolu Neru : beau fruit noir très épicé, avec des notes de maquis et de menthe. La bouche est profonde, veloutée. La finale exprime les fruits sauvages.

> POURQUOI IL A CHOISIT DE VINIFIER EN AMPHORES ?

La terre cuite utilisée au clos Canarelli est un matériau plus ou moins poreux selon le degré de cuisson. Elle permet des échanges gazeux entre le moult en fermentation et l'atmosphère ambiante, à l'instar des douelles de chêne, mais sans apporter d'arômes exogènes au raisin.

La cuvaïson peut durer entre 4 et 8 semaines, et les fermentations malolactiques s'effectuent en amphores. Cette pratique permet, assure Yves Canarelli, de se passer de SO₂ et il n'y a pas de dépôt tartrique dans l'amphore. Cela reprend une tradition romaine qui consistait à vinifier dans des jarres (et non des amphores réservées au transport). Cette technique est encore en usage en Géorgie (kvevri). Philippe Viret (Rhône) a été le précurseur en France, avec Stéphane Tissot (Jura) aidés par Alain Bertheas, potier à Vaison-la-Romaine.

> Retrouvez cet article dans La Revue du Vin de France n°586

LIRE AUSSI

Clos Canarelli



DERNIERS ARTICLES



Le plus grand domaine du Beaujolais change de mains



Saint-Emilion : le Château Fonroque racheté par une



Coupe de France de dégustation : Le doublé pour Jean-Luc Dantou

127 partages

Partager

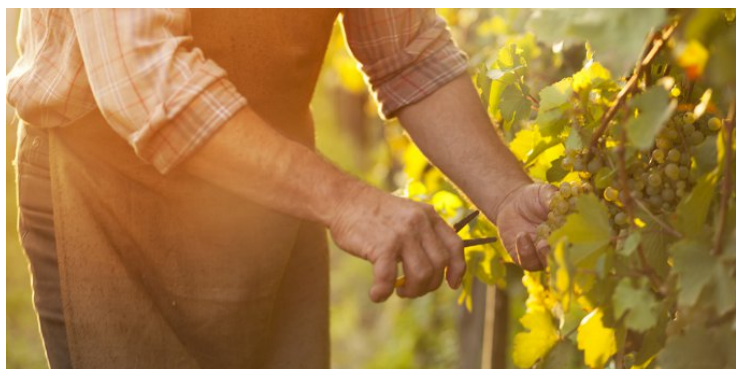
Épingler

0 commentaire

Réagissez

À VOIR SUR LE WEB

PLUS D'ACTUALITÉS DU VIN



Les vignerons de l'Aude appelle à manifester pour réclamer des aides



Reims a vendangé la plus ancienne vigne de raisins blancs de France



Affaire Bibeyran : pas de lien prouvé de causalité entre pesticides et cancer

PLUS D'AUTOUR DU VIN - ARCHIVE 2015



1914 - 1918 : Vive le Pinard !



Les verres Lehmann Glass laissent le temps aux arômes du champagne de se libérer



Accord mets-vin : L'esthétique du Cacao, orangettes au chocolat noir et sauternes 2002

Les avis des internautes

0 commentaires

Trier par

Les plus récents



Ajouter un commentaire...

[plugin Commentaires Facebook](#)

Le jugement du classement de Saint-Emilion à nouveau reporté

Grand accord met et vin : Cèpes en civet et pessac-leognan rouge

LES PLUS LUS

1 Foires aux vins 2017 : le calendrier

2 Foire aux vins chez Système U, Hyper U, ...

3 Foire aux vins E.Leclerc

4 Les meilleurs champagnes de marques : le ...

5 Foire aux vins

6 Foire aux vins Auchan et Simply Market

Inscrivez-vous à la newsletter

Votre adresse e-mail

OK

[Plan du site](#) / [Mentions légales](#) / [Cookies](#)



En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts. En savoir plus et gérer ces paramètres