

[ACCUEIL](#)[CONTACT](#)[LES AUTEURS](#)[POURQUOI CE BLOG?](#)

Les 5 du Vin



Banyols/Budd/Cobbold/Lalau/Vanhellemont

Yves Canarelli, ou comment faire un grand vin avec un cépage « local »

28/04/2012 par [Les 5 du Vin](#) | [4 Commentaires](#)

Et voici le retour de notre polonaise préférée...

Les cépages locaux, rares ou oubliés ont beaucoup à gagner auprès des consommateurs modernes avides de nouveautés. N'est-ce pas paradoxal: l'ancien serait-il à la mode? Mais il faut encore transformer cette mode en valeur sure et, pourquoi pas, la faire connaître mondialement. Le sangiovese, le nero d'avola, ou encore le pinotage ont gagné leurs galons à l'international car les bons producteurs ont su en faire de grands vins. La Corse a déjà ses maîtres, mais seul un tiers des vins corses s'exporte.

Aviez-vous déjà comparé un vin à une mazurka de Chopin? Des cépages corses, une mazurka... Le lien est indéniable, mais lequel? Le voici. Difficile de trouver un morceau de musique aussi « ethnique » ou « autochtone ». Bon, peut-être les danses hongroises de Bartók, mais étant polonaise je voterai toujours pour Chopin ! Et pourtant : on connaît ces petits chef-d'oeuvres jusqu'au Japon. Accessibles et complexes à la fois, grands et profonds par la pure émotion qu'ils suscitent. Comme les vins dont je m'apprête à vous parler, les vins du domaine Clos Canarelli, issus des cépages traditionnels de l'Ile de

RECHERCHE

COPYRIGHT

Chaque article est la propriété de son auteur et n'engage que lui. Sauf mention contraire, les photos appartiennent à l'auteur de l'article.

EN SAVOIR PLUS

[Contact](#)[Les auteurs](#)[Pourquoi ce blog?](#)

CATÉGORIES

Beauté.



Yves Canarelli, propriétaire du Clos Canarelli. Photo Agnieszka Kumor

Pour les goûter et comprendre leur histoire je suis allée à Tarabucetta, en Corse-du-Sud. Ma visite n'aurait pas pu plus mal tomber : entre le ramassage des blancs entamé le 18 août et celui des rouges prévu pour le 29, le calme olympien de mon hôte forçait l'admiration. Yves Canarelli est un homme passionné, et quand il ne veut pas quelque chose, ce n'est pas la peine d'insister. Mais quand il décide de vous recevoir en pleines vendanges 2011 vous avez l'intérêt à ne pas le décevoir. Et pour cause : depuis qu'en 1993 il a repris le Clos Canarelli de son grand-père, Jean-Baptiste, il a fait de ce domaine familial le fleuron du sud de l'île. Là, sur les 28 hectares situés sur un plateau granitique, il a atteint un très haut niveau dans sa viticulture grâce, en partie, aux variétés anciennes. La propriété se trouve en aire d'appellation Vin de Corse Figari, mais Yves Canarelli n'hésite pas à sortir certains vins de cette catégorie quand les normes ou les cépages admis dans le décret ne correspondent pas à son projet. Quant à sa cave, conçue et bâtie à son goût, les mots d'ordre qui y règnent sont : l'intelligence, la précision, et une perpétuelle remise en question.

ARTICLES RÉCENTS

- [Lidl, le vrai prix des bonnes choses](#)
- [Bouchonnés de tous les pays, unissez-vous!](#)
- [Paulée Nantaise: a great initiative involving Muscadet producers and restaurants in Nantes](#)
- [Un domaine exemplaire en Nouvelle Zélande : Hans Herzog](#)
- [Qui veut travailler dans ce bar à vins?](#)
- [22 rouges du Roussillon à la conquête du marché belge](#)
- [Sauvage à poil, une étiquette aguicheuse](#)
- [Dans la famille Lurton, je m'arrête sur Marie-Laure](#)
- [Mieux vaut Tardif... que jamais](#)
- [Un bon Jurançon sec, ça vous dit?](#)

ARCHIVES

Sélectionner un mois 

ABONNEZ-VOUS

Entrez votre adresse mail pour suivre ce blog et être notifié par email des nouvelles publications. Rejoignez 17 756 autres abonnés

Entrez votre adresse e-mail

Suivre



Le chai hyper moderne. Photo Agnieszka Kumor

C'est dans le chai que nous commençons notre visite. Le tout nouveau pressoir pneumatique avait été livré ce matin-là. Les deux autres travaillent à plein régime. Le jus claire et aromatique coule à flot. L'après-midi tend déjà vers la soirée, les traits sont tirés, mais on ne pense pas au repos. On doit encore remplir les cuves avec le jus pressé auparavant. Yves Canarelli désigne les monstres en inox et les cuves carrées en béton comme des chevaux d'une écurie : son goût et sa patience feront le reste. Je découvre les cuves en béton en forme d'oeuf, de fabrication française, et les amphores produites à Vaison-la-Romaine avec de l'argile importé de l'Italie ! L'oenologue-conseil, Antoine Pouponneau, est là une partie de l'année. La vinification est ici sujet à de constantes recherches. L'élevage aussi. Une belle cave d'élevage en foudres et en barriques pour les blancs et les rouges complète le tableau.



La vinification est sujet à de constantes recherches. Photo Agnieszka Kumor

Car si les vins blancs ont fait la gloire du Clos Canarelli, les autres

MÉTA

[Inscription](#)

[Connexion](#)

[Flux RSS des articles](#)

[RSS des commentaires](#)

[WordPress.com](#)

SOUSCRIPTION AU BLOG PAR EMAIL

Entrez votre adresse mail pour suivre ce blog et être notifié par email des nouvelles publications. Rejoignez 17 756 autres abonnés

Entrez votre adresse e-mail

Suivre

LES BLOGS QU'ON AIME

[Chroniques Vineuses](#)

[Jim Budd's Loire](#)

[Luc "Léon" Charlier](#)

couleurs y sont produits aussi avec grand talent. Quitte à sortir certaines cuvées de l'appellation quand celle-ci brime l'invention. La gamme se décline désormais comme suit : en appellation Figari blanc (100% vermentinu), rouge (niellucciu, syrah), et rosé (sciacarellu, grenache, niellucciu), en Figari Carcaghjolu rouge (100% carcajolu néru), en Vin de Table blanc Bianco Gentile (100% biancu gentile), en Vin de Table ou Figari rouge Amphora (100% niellucciu, ou son assemblage avec sciacarellu et carcajolu néru), en Vin de Table Muscat, en Vin de France Tarra d'Orasi blanc (vermentinu, cépages blancs minoritaires) et rouge (sciacarellu, minustellu, niellucciu, cinsault et carcajolu néru). La production annuelle est de 130 000 bouteilles, dont 30% vont à l'exportation (la France sic!, le Japon, le Royaume-Uni, la Belgique et les Etats-Unis), 70% restent en Corse.



A Tarabucetta la nature est un défi pour l'homme. Photo Agnieszka Kumor

Quand je touche la motte de terre rude et asséchée, je fais immédiatement le lien avec ce qui se passe dans le chai. La précision est ici à chaque étape de la production. Ces sols argilo-granitiques sont en agriculture bio depuis 2002, et en biodynamie depuis 6 ans. Mais je n'ai vu aucune vache à cornes énergisantes à l'horizon. Mon hôte avoue de l'avoir fait non seulement pour ses raisins, dont la saveur y gagne en profondeur, en acidité et en finesse, mais aussi pour la santé du vigneron. Les vendanges sont manuelles avec une table de tri dans le chai. Une parcelle cultivée en fermage, en le lieu-dit Orasi, a une particularité : ses vignes ont plus de 140 ans et n'ont pas subi le phylloxéra. Les cépages rouges et blancs poussent ensemble, mélangés selon le mode ancestral corse, pour être séparés

selon la couleur au moment des vendanges et de la vinification. Produire un vin issu des pieds non greffés, Yves Canarelli n'a pas pu laisser passer une telle occasion. Il en a fait Tarra d'Orasi, une très grande cuvée. Vinifiée depuis 2008, elle était d'une année sur l'autre en constante expérimentation : les raisins ont été ramassés de plus en plus tôt pour trouver en 2011 la maturité optimale pour ce type de vin. Rang après rang nous passons en revue le reste du vignoble, les vignes sont en parfait état. Le rendement ne dépasse pas les 40hl/ha. Et c'est une véritable encyclopédie des cépages locaux et, parfois, oubliés.



Orasi, une parcelle pré-phylloxérique. Photo Agnieszka Kumor

En variétés rouges : le sciacarellu donne l'acidité et les arômes épicés, mais peu de couleur. Il entre (aux côtés du grenache) comme cépage majoritaire dans l'assemblage des rosés, mais complète aussi celui des rouges. Le niellucciu, dont les baies sont plus longues et plus épaisses, est le roi noir de la Corse. Il donne aux vins rouges la couleur, la puissance et les tannins. Il est aidé par la syrah pour son côté fruité et épicé. Mais c'est le carcajou néru (ou le carcajolu néru) qui est la vraie découverte du domaine. Yves Canarelli a sorti de l'oubli (et d'un certain mépris) ce cépage de jadis à la poulpe blanche et la peau noire ; il se distingue par ses petites grappes compactes. Sa première récolte a eu lieu en 2008 : la cuvée monocépage est née. C'est lui encore qui donne ce goût rare et atypique à la cuvée d'Amphora. Deux autres cépages autochtones s'ajoutent aux précédents : le minustellu et l'aléatico.

Du côté des blancs : le vermentinu (la malvoisie de Corse), le roi blanc de la Corse, ainsi que le biancu gentile, un cépage ancien remis au goût du jour, dont la cuvée monocépage est une réussite exceptionnelle du domaine. Suivent le carcajolu biancu et le paga debiti (littéralement : « qui paye ses dettes »). Le genovèse blanc et la codivarta, nouvellement replantés, montreront en 2012 leurs capacités gustatives. Dix hectares d'oliviers donnent de beaux fruits pour produire une huile du domaine.

Seuls les grands vins feront des cépages corses les porteurs d'un goût mondialement reconnaissable, synonyme d'un bon vin. Mais quand on sait que la France attire la part de lion des vins corses exportés, on craint que leur chemin vers le véritable international ne soit long... Oui, la Corse a déjà ses maîtres, Abbatucci, Andreani, Arena, Bianchetti, Canarelli, Imbert, Leccia, Richarme... Et aussi les disciples, comme Sébastien Poly ou Richard Spurr. Ils se donnent les moyens de leurs ambitions : faire les grands vins avec des cépages traditionnels. Est-ce que le marché leur donnera raison ?

En ce qui concerne Yves Canarelli, jusqu'au mars 2007 le prix moyen du Clos Canarelli Figari rouge dans tous les pays confondus était de 16€. Depuis sa cote est descendue, puis montée, tel un indice de la Bourse, pour dépasser les 23€ en mars 2012 (source : wine-searcher.com). Cela valait bien un nouveau caveau de dégustation, beau et confortable, où il reçoit désormais ses clients et ses visiteurs. Il ne lui manque qu'un bon site web... Visiblement, il faut encore convaincre les vigneron qu'un tel effort contribue à l'image du vin.



Les vins „in” et „off” des appellations contrôlées. Photo Agnieszka

Kumor

Ma dégustation au Clos Canarelli (les prix sont ceux du « continent »)

Clos Canarelli Tarra d'Orasi 2008 Vin de France (rouge) 64€ : le carafage a chassé un peu de gaz carbonique. Nez original, jamais rencontré auparavant, épices douces, gingembre moulu, miel et pivoine, un vin très délicat, aérien, d'une belle structure, s'ouvrant en queue de paon, très longue finale, un brin d'acidité rehaussant la fraîcheur, un très grand vin. 18,5/20. (L'appellation Vin de France ne date que de 2009, et pourtant ce millésime 2008 est en VdF... Et alors !)

Clos Canarelli Cuvée Amphora 2010 Figari (rouge) 43€ : nez végétal, épices écorces (cannelle), arômes fruités (baies sauvages, airelles), notes mêlées fruitées/florales, le goût arrive progressivement, fraîcheur immédiate, texture lisse qui devient un peu rugueuse en finale, présence tannique mêlée au fruit, c'est long, voluptueux, intense et cohérent du début à la fin, aucune réduction malgré la décision de ne pas sulfiter ce vin élevé en amphores d'argile et en barriques. 18/20.

Clos Canarelli Figari 2010 (rosé) : un vin racé et original, d'un très haut niveau, gras, gourmand et très expressif, on y retrouve des notes de thym et de myrte, une longue finale sur le fruit. 17,5/20.

Clos Canarelli Tarra d'Orasi 2009 Vin de France (blanc) 60€ : à 70-80% ce vin est fait avec le vermentinu, auquel on a ajouté les cépages blancs minoritaires. Nez très aromatique, en bouche ce vin est gras comme je les aime, texture suave, généreuse. 16/20.

Agnieszka Kumor

collabore avec Vinisfera

<http://www.vinisfera.pl/>