

DOMAINE COMTE ABBATUCCI

VIN DE FRANCE

dC'est un lieu de civilisation immergé dans le maquis sauvage, un conservatoire vivant de cépages endémiques, une biodynamie intégrale pour des vins d'esprit habités de saveurs ardentes.

Depuis Ajaccio, le serpent d'une route de montagne aux mille virages, de temps en temps un village solitaire où l'on vit heureux et tout à coup, au sommet d'un col, en face sur le coteau, la respiration d'un poumon vert, une présence, une énergie, le léger balancement de ramures étirées vers le ciel, la chair végétale frémissante, un au-delà de la vigne, celle de Comte Abbattucci, vallée du Taravu u Taravu, Casalabriva, Corse.

La question de l'écosystème, de la biodiversité, vocables vulgaires au regard de ce qui se passe là, ne se pose même pas, c'est un lieu de civilisation naturellement immergé dans la sauvagerie du maquis, un bon vouloir réciproque consenti. Jean-Charles Abbattucci y veille et avant lui, son père Antoine fut de ceux qui pressentirent le péril de la disparition de la culture corse. Alors il planta au cœur de l'un des plus vieux domaines de l'île, dans le sol d'une arène granitique, un conservatoire de cépages endémiques, mémoire vivante de la diversité ampélographique de la Corse. Orthographiées comme on le pratique dans le sud de l'île, aujourd'hui 18 variétés habitent ici pour d'émouvantes retrouvailles avec les saveurs de l'origine des vins corses. Bianco gentile, barbarossa, biancone, brustiano, carcajolo bianco, genovese, paga debbiti, rossola brandinca, rossola bianca, riminese : ce sont les cépages blancs. Aleatico, carcajolo nera, minustello, morescola, morescono, montanaccia, nielluccio, sciaccarello : les rouges.

Ici on est au-delà, installé sans faillir dans un jusqu'au-boutisme agricole inflexible, une recherche constante pour aller plus loin, plus loin que l'incendie de la cave le 8 juin 2021 dont on dessine déjà les plans de l'avenir, plus loin dans la recherche paysanne engagée : « Je suis tenant d'une agriculture historique qui fait l'impasse sur celle du XX^e siècle, une catastrophe ! L'intérêt, c'est ce qui se passe avant la crise phylloxérique. Nous vivons un paradoxe avec l'avènement des AOC qui ont laissé de côté de grands cépages oubliés. Après avoir

lutté pour les appellations quand j'étais au comité de l'INAO, face à l'incompréhension, j'ai décidé de passer notre production en Vin de France. »

Biodynamicien d'observation, Jean-Charles Abbattucci pointe que dans le maquis, myrte, arbusiers et figes de Barbarie produisent des fruits de qualité sans que l'homme s'en mêle : « Notre système est donc au plus près du naturel, l'agriculture est une adaptation de la nature POUR l'homme mais pas PAR l'homme, il peut être un chef d'orchestre, pas un homme-orchestre. » Faustine, la fille de Jean-Charles, aujourd'hui à ses côtés : « Bien sûr, les préparations, tisanes, décoctions sont faites chez nous, ainsi que nos composts. La biodynamie intégrale est une démarche appliquée de compréhension du milieu naturel. » On est au cœur de la régénérescence de la vie du sol et des plantes bio-indicatrices et Abbattucci a constaté que le chevelu racinaire est plus libre, plus vivant sur les 8 hectares travaillés au cheval plutôt qu'au tracteur sur les 12 restants. Depuis trois ans, une parcelle est traitée à l'eau de mer mélangée à de l'eau de source : « Sur la pellicule de la plante, sur la pruine des grains, sur les récepteurs qui transmettent aux racines les signes déclencheurs du système immunitaire, l'eau de mer respecte ce flux relationnel, le soufre et le cuivre l'anesthésient. Nous avançons peu à peu, mais chaque marche franchie est aussi solide que le granit ! »

Ces vignes-jardin offrent des vins d'esprit, habités de saveurs pures et vibrantes : Faustine blanc 2020 de lumière et de pierre, Diplomate d'Empire blanc 2018, un jus ardent et profond, Cuvée Empire Extra Brut, des bulles de barbarossa, une délicate gelée de coing, superbe ! La mer, le maquis, le ciel dans Ministre Impérial 2019 et puis plongée dans les abysses où descendent les pourpres échelles de Jacob du carcajolo nero. Ici, l'homme devient son lieu qui devient l'homme sans qu'à la fin on les démêle : « Quand je fais un pas vers la nature, elle en fait dix vers moi, et je cours vers la nature. » | JEAN-LUC BARDE

VALLE DI MARE ROUGE 2019

« Il résume notre travail jusqu'à aujourd'hui, il a en mémoire tous les pas vers la nature et qui m'ont rapproché de l'histoire du vignoble corse et de ses pratiques. Ce sont les balbutiements vers le futur. Plus de soufre, plus de cuivre, les vignes traitées depuis trois ans à l'eau de mer. C'est un vin du XX^e siècle, 100 % carcajolo nero surgreffé sur du sciaccarello. Révolutionnaire ! »



Jean-Charles et Faustine Abbattucci