

Le Clos Fornelli, viscéralement attaché à ses racines

Enroulés des montages de la Pieve du Verde, avec celles du Borzu et de l'Allegiani au loin, les 25 hectares de vignes du Clos Fornelli exultent. La mer pas trop proche, l'air de la montagne, la passion de ses vignerons, tous les paramètres sont réunis. Lancée dans les années 70 par Don Marcel Vanucci, un ancien contrôleur aérien, la production est aujourd'hui assurée par sa fille, Josée Vanucci-Couloumère, et son mari Fabrice Couloumère. « Je descends d'une famille de bergers de Mazzola, explique-t-elle. Ces vignes étaient des aires de transhumance à l'époque. Mes racines sont donc ici, entre la plaine et la montagne. »

Et si son vignoble est spécial, c'est parce que les vignerons n'ont planté que des cépages endémiques. Un pari réussi. Non sans mal. « Quand mon père s'est lancé, à l'âge de 33 ans, la Corse était dans cette espèce de marasme et de contestation dans le domaine viticole, corse Josée. Quand il a voulu planter des cépages anciens, l'Etat a refusé. Sous prétexte qu'il fallait utiliser des variétés étrangères, notamment d'Afrique du Nord. Il s'est donc plié aux exigences. »



Josée Vanucci est avant tout une passionnée.

PHOTOS PAUL-MATHIEU SANTUCCI

Et lorsque l'épidémie de phylloxéra arrive sur l'île et ravage le vignoble insulaire, tout doit être arraché. Ce n'est qu'en 1981 et sous François Mitterrand que la décision est prise de repartir sur des bases saines. C'est là que les cépages insulaires vont pouvoir entrer dans la danse. « Un centre de recherche propre à la Corse a été créé, poursuit la vigneronne. Heureusement pour nous, les cépages endémiques sont cotés et recherchés aujourd'hui. »

Mais si Josée Varuacci a grandi dans les vignes, personne n'aurait parié qu'elle reprendrait un

jour les rênes de la production. « J'ai fait des études pour être ingénieur agronome et puis, de fil en aiguille, j'ai trouvé un poste chez IBM, confie-t-elle, un verre de sciocorellu à peine fermenté à la main. À 33 ans, l'âge du Christ, j'ai complètement changé de voie. Mais, je ne regrette pas le temps passé dans l'informatique. C'est là que j'ai rencontré Fabrice ! »

80 000 bouteilles par an

Sur une des cuves, en dessous du « blanc gentile », le nom d'une

variété corse, le portrait de David Bowie est dessiné à la craie. Une enceinte bluetooth diffuse une chanson aux sonorités rock mêlées de rap américains, alors que flotte une odeur de vin en fermentation. Une ambiance qui fait que l'on se sent tout de suite bien quand on entre dans les caves du Clos Fornelli. « Fabrice et moi adorons la musique et les langues étrangères, lance Josée. C'est super de pouvoir travailler dans la joie et la bonne humeur. »

Une philosophie « cool » qui ne les a pas empêchés de se développer. Même si, chez eux, rien

n'est industriel. « C'est important de garder cette dimension familiale sans pour autant lézier sur le développement de l'entreprise », précise-t-elle.

En quelques années, le Clos Fornelli a conquis le monde. En Europe comme au Japon, mais aussi aux États-Unis et au Canada, leur vin s'exporte et plaît. « On ne parle pas d'énormes quantités, prévient la vigneronne. Nous sommes à 80 000 bouteilles mais nous n'exportons pas tout. Une grande partie est vendue ici. »

PAUL-MATHIEU SANTUCCI



Le Clos Fornelli produit du vin blanc, du rouge et du rosé.



Le raisin est actuellement en fermentation.