

Récolter les fruits de la terre

Le domaine Guelfucci a réalisé ses sixièmes vendanges le week-end dernier. Un rêve réalisé, un pari relevé. Dix ans après s'être lancé un défi un peu fou, Antoine et Marina récoltent le fruit de leur labeur. Et de leur terre



Les grappes sont cueillies une à une.



Sous le regard de la citadelle, le terroir cortenais reprend vie.

PHOTOS JEANNOT FILIPPI

Dimanche matin, au point du jour. Le temps est couvert, le ciel nuageux et menaçant. Tant pis, il faut ramasser, même si le froid et l'humidité rendent les doigts gourds.

Car la nature, si elle nous impose la lenteur de son rythme tranquille, exige également que certains rendez-vous soient scrupuleusement respectés.

Au domaine Guelfucci, c'est la sixième année que l'on vendange. En 2009, Antoine et Marina avaient créé ce domaine viticole et ressuscité « l'âme vigneronne » de Corte, perdue depuis un de-

mi-siècle. Des années plus tard, ce qui était un pari a été remporté haut la main.

Et de belles années s'annoncent : « La vigne est au top de son rendement entre la septième et la dixième vendange, explique Marina. Notre vigne a dix ans et nous en sommes à la sixième vendange, nous allons donc atteindre notre pic. Cette année, nous avons récolté 45 hectolitres rien que de sciaccarellu, c'est beaucoup. »

Ce « pic » justifiait par ailleurs l'achat de nouvelles cuves pour compléter une cave déjà bien fournie. Mais le Covid et les res-

trictions qu'il entraîne ont mis un gros coup de frein à ce projet, si bien qu'une partie du sciaccarellu produit par les vignes a dû être laissée sur place, et sera ramassée en vendange tardive, « d'ici trois semaines à un mois ».

« Comme on ne traite pas nos vignes, il y a de l'herbe autour des pieds, et donc des insectes, et donc... des oiseaux. Ils aiment beaucoup le raisin et j'espère qu'ils ne mangeront pas tout d'ici là. » C'est le revers de la médaille quand on veut travailler le plus

proche de la nature : il faut partager.

Une question de chimie

Quoi qu'il en soit, en ce dimanche matin piquant, vingt-cinq amis sont venus donner un coup de main pour cette récolte qui, de l'avis des propriétaires, « annonce une belle année ».

« Le rosé sera très bien, affirme Marina, il sera aussi plus fort, vu le temps très sec de ces derniers mois. L'Alatico devrait tourner

autour de 14° minimum. La qualité du blanc est top... » Un résultat donné par les fortes chaleurs et le manque d'eau du printemps et de l'été, qui ont « confit » les grains et concentré les sucres.

Mais tout cela reste (en partie) théorique car le vin, c'est aussi une histoire de chimie et, par définition, il peut y avoir des surprises. Bonnes ou mauvaises.

Au domaine Guelfucci, cette année, on a décidé de passer en fermentation indigène pour le vin rouge. « Quand une cave est

neuve, détaille Marina, il faut la nourrir avec de la levure pour l'ensemencer et mettre en route le processus. Cette année, comme notre cave a déjà quelques années, nous avons choisi de ne pas mettre de levure, afin de laisser s'exprimer le caractère et le terroir du fruit. Le résultat ? Ce sera une surprise. »

Il faudra ensuite attendre que le temps et la magie de la vinification fassent leur œuvre, et transformer le jus de raisin en breuvage de Bacchus.

MORGANE QUILICHINI



Antoine et Marina Guelfucci ont planté leur vigne il y a dix ans.



Dimanche matin, 25 amis sont venus prêter main-forte.

Redonner vie à un terroir et à un passé

Avant que la vigne ne fasse sa réapparition autour de la maison bleue, la dernière fois que Corte a assisté à des vendanges, c'était dans le Tavignanu, en 1968. Ceux qui y étaient se souviennent des caisses que l'on transportait à dos d'âne et du raisin que l'on entreposait dans des outres en peau de chèvre.

On raconte même qu'il fut un temps où les récoltes étaient si abondantes que le vin coulait à flots dans les strettas de la haute ville. Pendant longtemps, Corte fut une ville de vignobles. Jusqu'à ce que tout s'arrête.

Pourtant, si les vignes ont disparu, le climat et le terroir eux, existent tou-



Le sciaccarellu est adapté au climat de Corte.

jours. D'ailleurs, la propriété Guelfucci était déjà recouverte de ceps à la fin du XIX^e siècle et jusqu'au premier tiers du XX^e.

Et quand Antoine a décidé de relancer la machine il y a dix ans, il a fallu prendre certaines choses en compte.

Les nuits déjà - très - fraîches à cette époque de l'année permettent de ralentir la fermentation et de garder le raisin frais jusqu'à la cueillette. Mais pour coller à ce calendrier, il faut une variété précoce, en l'occurrence le sciaccarellu.

En 2009, le vigneron avait fait des essais avec le biancu Gentile, mais sans succès.

Pour faire les choses du mieux possible, Marina - initiée toute jeune par son père qui travaillait dans les caves de Châteauneuf-du-Pape - a suivi une formation en œnologie dans le Vaucluse.

Aujourd'hui, et avec quelques années de recul, on peut dire que le pari d'Antoine et Marina est gagné.

Pour eux qui, à l'époque, se sont lancés un peu sur un coup de tête, les choses ont bien tourné et leurs différentes cuvées - qui portent le nom de leurs enfants - sont reconnues par les amateurs comme par les professionnels.

MO. Q.