



# CHÂTEAU PRINCE PIERRE

## L'IMPRESSIONNISME AU CŒUR DU VIGNOBLE

*Postée à une centaine d'encablures au sud de Calvi et juchée sur de colossaux blocs de granit, la fortification du Château de Prince Pierre, aux allures de caserne militaire, surplombe la baie de l'Argentella. Achevée en 1854, elle fut bâtie par Pierre-Napoléon Bonaparte, neveu de Napoléon Premier. La propriété, acquise en 2017 par les frères Jean-Raphaël et Jean-Vincent Racine-Grisoli, a progressivement été transformée en un remarquable domaine viticole bénéficiant de la dénomination « Château ».*

Austère et impassible, le bastion surplombe les 180 hectares travaillés et structurés en continu. Le vignoble de 35 hectares, en zone Natura 2000, suit les principes de la biodynamie et vise la certification Demeter. Les cépages phares plantés sont le Vermentinu et le Sciaccarellu. Dix cépages autochtones (Rimenesse, le Genovese, Minustellu, Carcajohlu Neru...) et du Cinsault complètent la bibliothèque ampélographique du domaine. Le sol aux sept granits, de couleurs et minéralités distinctes, confère aux cépages un caractère singulier, empreinte d'une forte minéralité.

### LA BIODYNAMIE, UN TABLEAU IMPRESSIONNISTE

Les rangs verdoyants du vignoble, parfaitement structurés, s'alignent en perspectives convergentes. Le vignoble est implanté telle une rose des sables sur laquelle les vents ont façonné la roche granitique. La nature luxuriante et polymorphe exhibe insouciance

ses couleurs, ses formes et sa force. Les plants de vigne ont pris de la racine et de la vigueur. Le sol est jonché d'espèces végétales dont l'aptitude à la croissance est liée au substrat. Jean-Raphaël explique que la densité et la diversité des plantes donnent une lecture du sol à travers le biotope. « La vipérine est une herbe intéressante car, outre son caractère mellifère au printemps, lors de période de sécheresse, elle se développe en cercle et protège le sol de la chaleur. Le chardon-marie affectionne lui les sols acides et signale qu'il faut décompacter le sol. »

### NOURRIR LA TERRE

« Nous complétons la biodiversité des parcelles en faisant des semis de légumineuses. Le trèfle incarnat et l'avoine sont des engrais verts intéressants qui fixent l'azote de l'air, enrichissent le sol en éléments nutritifs et l'aèrent grâce à leurs systèmes racinaires »,



Jean-Raphaël et Jean-Vincent Racine-Grisoli

représentent Jean-Vincent. « Nos sols sont capitaux pour nous », précise Jean-Raphaël. « Le domaine est une succession de coteaux sans aucune surface plane, l'enherbement est vital pour sa conservation ! Pour nourrir nos sols, nous utilisons un amendement organique, un puissant fertilisant à base de fumier d'ovin naturel », conclut-il.

### LES BIENFAITS DES TISANES

Un bio-dynamiste suit le domaine. Les tisanes phytosanitaires utilisées ont des effets sur le sol et/ou la plante. Elles permettent de prévenir les maladies, de renforcer les défenses de la vigne et de limiter les traitements. L'été dernier, pour éviter une insolation, une tisane expérimentale à l'immortelle a été vaporisée sur les rangs et les feuilles furent protégées. Cette année, une tisane élaborée avec des feuilles de figuier de barbarie permettra de lutter contre l'échaudage.

### LA CAVE, LIEU DE VINIFICATION ET D'EXPÉRIENCES

Située à une vingtaine de kilomètres des vignes, la cave dispose d'outils de vinification dernier cri. Le bloc moderne de 900 m<sup>2</sup> est agencé en quatre parties : chai d'élevage, espace de vinification, mise en bouteilles et stockage. Il est segmenté en sous-blocs thermorégulés. Les murs gris sont flanqués de linéaires de cuves inox. À droite, plusieurs œufs bicolors noirs et blancs alternent leur galbe. À gauche, les foudres, renflés, sont positionnés devant un défilé de demi-muids en chêne clair. Ici, le vin mûrit, se fond et se combine avec le matériau. Bientôt, la batterie de contenants d'élevage sera complétée par d'autres œufs de 9,5 hectolitres et de cuves tulipes. De l'autre côté, un pressoir pneumatique attend la future aile de vinification. Les deux passionnés sont ravis de s'entraîner dans une cave temporaire avant de construire leur chai au sein du domaine.



### LES CUVÉES

**Argentella Blanc 2022** - Robe dorée aux reflets argentés, nez floral, pomélo, notes finement anisées, bouche gourmande, tendre, généreuse. Un blanc Vermentinu énergique, complexe et soyeux.

**Argentella Rosé 2022** - Robe rose nacré, nez floral séduisant, bouche fraîche et charnue, petits fruits rouges, belle tension. Un rosé riche et opulent.

**Argentella Rouge 2022** - Sciaccarellu, Cinsault, robe rubis brillant, nez gourmand sur les petits fruits rouges, alliés à des notes poivrées. Bouche souple expressive avec des tanins fondus. La définition d'un terroir unique !

**Joseph Bonaparte 2022** - Vermentinu et Genovese, élevé en demi-muid et œuf béton. Robe or brillante, nez, fruits mûrs, zests confits pomélo, notes exotiques, bouche pâtissière, nougat, tension, complexité, gourmandise, l'élevage en cours promet un sublime vin de gastronomie.

**Bleu Impérial 2022** - Cinsault, élevé en œuf béton et cuve inox. Robe grenat pyrope, nez envoûtant, cerise kirschée, baies noires, bouche aromatique, juteuse, généreusement fruitée cacaoée, énergique avec des tanins subtils.

**Lucien Bonaparte 2021** - Sciaccarellu, élevé en demi-muid et œuf béton. Robe rubis éclatante, nez expressif, concentré, tabac blond, baies mûres infusées, notes rafraichissantes d'eucalyptus, poivre blanc, cacao, bouche fondue, structurée, élégante. Un grand vin !

### Château du Prince Pierre-Napoléon Bonaparte

Argentella, Route de Porto  
20214 Calenzana