

n° 46
SEPT.
OCT.
NOV.
2021

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

DOMAINE
DE L'ARLOT

CHAMPAGNE
PÉTERS

CHÂTEAU
COUTET

ROC DES
ANGES

SPÉCIAL
CHABLIS
CORSE

MARIE-THÉRÈSE
CHAPPAZ

Sur ses pentes vertigineuses
du Valais, elle produit en
biodynamie avec une folle
exigence des vins célèbres
dans le monde entier.
Rencontre avec l'icône de
la viticulture suisse.

LA TABLE
DE PAVIE
YANNICK
ALLENÔ

L 19054 - 46 - F: 12,00 € - RD



01440

CHÂTEAU PRINCE PIERRE-NAPOLÉON BONAPARTE

CALVI

Nourris de l'audace des pionniers, du courage des défricheurs et de hautes ambitions, deux frères signent la renaissance d'un lieu, la création d'un terroir, placés sous le signifiant impérial.

La route étroite s'avance et regarde la mer à hauteur du vol des goélands. Il semble que ce vertige minéral soit sans fin, qu'à tout jamais la terre ait admis que seul le baiser duel du ciel et de l'eau dans cette étroite d'abîmes lui suffira, radicale sauvagerie à peine adoucie par les lentiques et les immortelles. Soudain, au sommet d'un col, dans l'orgueil des grandes solitudes, sur un éperon de granit rose, se dresse la silhouette d'une façade immense trouée de grandes fenêtres aveugles ouvertes sur le ciel. Parmi les sonnaillies de troupeaux, dans l'ondulation vert clair de vignes toutes neuves, le château se dresse dans un vallon de douceur qui voit le lent défilé des vagues s'aplatir sur le sable.

À l'austérité brutale succède le sourire de civilisation du Château Prince Pierre-Napoléon Bonaparte, domaine créé par Jean-Raphaël et Jean-Vincent Racine-Grisoli, nourri du courage des pionniers, de l'audace des conquérants qui engendre la renaissance d'un lieu. Dans leur geste de titans défricheurs, les descendants de Jean Racine exhumerent des caves un *palmentu*, bassin traditionnel de foulage du raisin en Corse. Ces deux-là ont posé l'acte de création d'un nouveau monde comme jadis le firent les anciens, ceux de l'Antiquité que chante leur aïeul qu'ils étudièrent dans leur exil sur le continent où ils grandirent dans l'attente des vacances rêvées que leur mère corse, une Grisoli, leur ménageait tous les étés dans la maison familiale de la baie de l'Argentella, entre Calvi et Galéria. Jean-Vincent : « *Nous passions souvent au pied du château avec le secret désir de le faire revivre.* » Jean-Raphaël en appelle à Musset : « *Dieu nous parle, il faut lui répondre.* » Alors dans cette vallée du Lizupeu, sur ces aires farouches, ils ont ardemment arraché le « *macchia* », ont planté la vigne sur les arènes granitiques dans une ronde de 30 hectares autour du château.

Sur 8 granits – rouge, rose, gris, beige, brun, noir, un micro-granit et une granodiorite – poussent vermentinu, cudivarta, genovese, riminese, prochainement du cualtacciu – un de la Balagne –, du minustellu, de l'aleaticu et, sur un tremplin face à la mer, du sciaccarellu. Le seigle, l'avoine, le trèfle, le radis aèrent le sol et le retiennent lors de pluies aussi soudaines que violentes. Les fosses pédologiques ont révélé plusieurs sols sur ces parcelles aux pentes et aux expositions multiples. On assiste ici en direct au rare et fascinant spectacle de la construction d'un terroir, mené par le directeur Lionel Orsatelli-Leduc et les hommes de sable et de vent penchés tous les jours sur la terre dans le miracle d'une oasis. Les 8 hectares de la parcelle Torre Mozza – « *tour détruite* », témoignage de la présence génoise au XVI^e siècle – ont offert la première cuvée, Lucien Bonaparte, de sciaccarellu seul. Le destin du lieu élu par les frères Racine-Grisoli est marqué par le signifiant impérial. Le prince Pierre, fils de Lucien le frère de Bonaparte, bretteur ombrageux, élu député de Calvi, fut saisi par la beauté sauvage de ce lieu agreste et pastoral, y édifia un pavillon de chasse qui très vite devint l'altier château.

Bien plus tard, en 2017, Jean-Raphaël et Jean-Vincent, élevés au sein corse, dessinent l'avenir de cette thébaïde laissée à l'abandon. La pureté et la ciseler des premiers vins qu'ils ont élaborés, conseillés par l'œnologue Emmanuel Gagnepain, que ce soit le rosé 2020 Torre Mozza, fruit éclatant de sciaccarellu, cinsault et vermentinu, le blanc de vermentinu à la belle acidité, aux notes de fleurs blanches et au citron majeur ou la gourmandise heureuse de Torre Mozza rouge 2020, de sciaccarellu et d'un peu de cinsault mêlés, augurent d'un avenir heureux nourri d'une ambition esthétique transcendée par la puissante beauté de cette terre d'aventure. / JEAN-LUC BARRE



TORRE MOZZA BLANC 2020

« *Nous essayons ici de parler la langue du vermentinu, celle du fruit blanc, des fleurs blanches portés par le trait lumineux de l'acidité qui fait lien à la minéralité. Pas de bois mais un œuf de Beauce en béton pour lui garder sa pureté naturelle. C'est la renaissance d'un lieu élu, une espérance dans l'avenir des grands vins corses en hommage à Napoléon.* »



Jean-Raphaël
et Jean-Vincent
Racine-Grisoli