

Les vignes du domaine Sant Armettu. *Sant Armettu*

Par **Martin Lemaire**, envoyé
spécial dans la région de Sartène

Le 19 juillet 2025 à 18h00

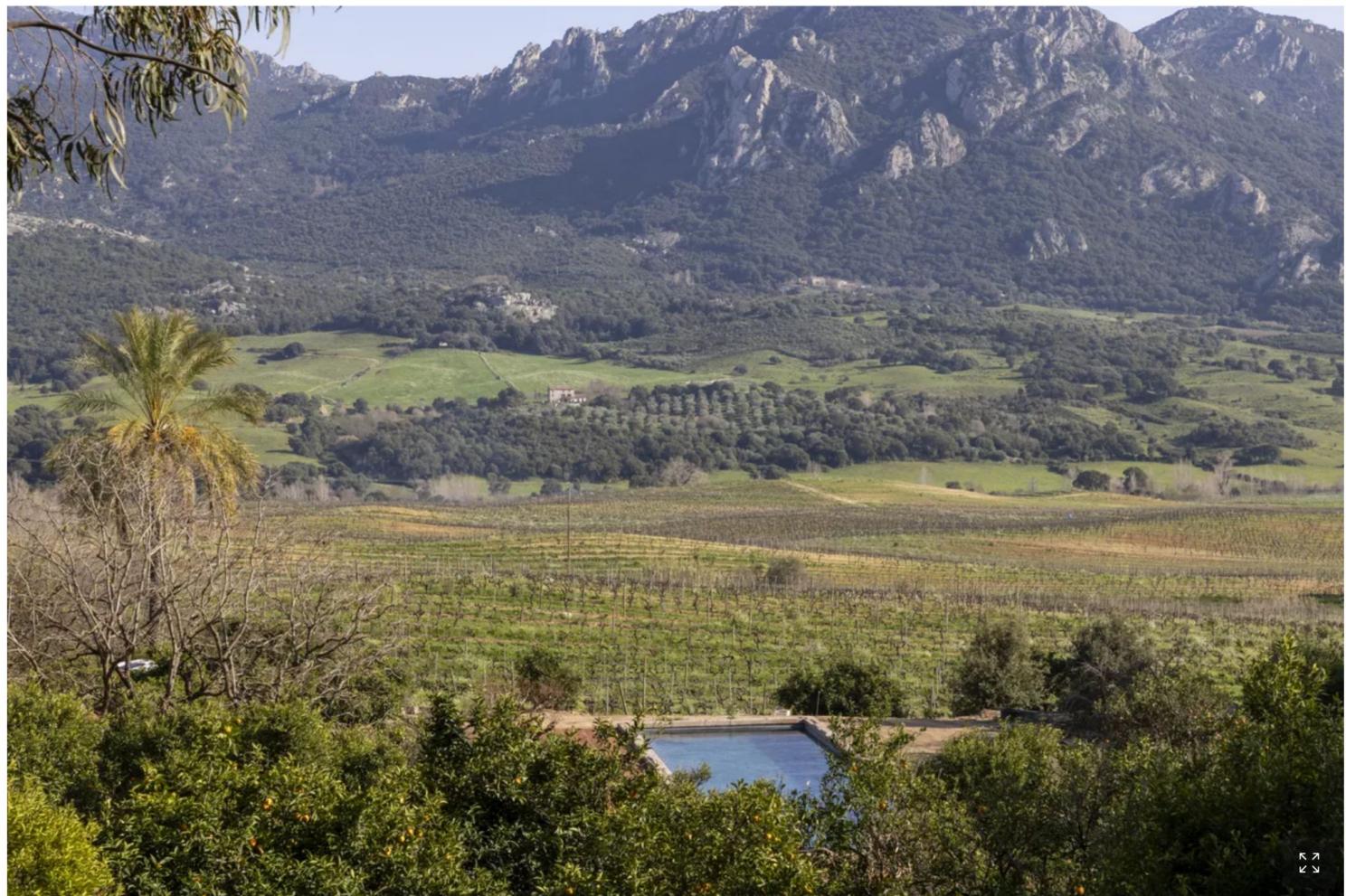
Corse

 [Copier le lien](#)

Lorsqu'il regarde la route qui passe en contrebas de ses vignes, Jean-Paul Phelip envoie ce genre de regard qui raconte le temps qui passe, et qu'on ne maîtrise pas. «*Avant, il y avait deux voitures qui passaient dans l'année*», se souvient le propriétaire du domaine San Micheli, 76 ans, mémoire vivante de la viticulture du coin. Dans l'Ortolo, l'une des quatre vallées de la région de Sartène, le trafic a effectivement un peu changé. Notamment car on a goudronné le chemin qui mène aux domaines installés dans cette zone de moyenne montagne, depuis laquelle s'exprime toujours, malgré tout, l'idée d'un certain isolement. L'aéroport le plus proche est à une heure, les plages ne sont pas à portée de claquettes et la capitale locale a cette réputation d'être la «plus corse des villes corses». La formule est de Prosper Mérimée, qui n'a rien d'un insulaire, mais qui avait fait de l'île de Beauté l'un de ses sujets d'études à la suite d'un voyage en 1839. Elle dit aussi la singularité d'une cité privée de la mer, ravie par les Génois au XVIe siècle, devenue plus tard noyau de la résistance en Corse pendant la guerre. Et, depuis toujours, accrochée sur des flancs granitiques, typiques de la Corse-du-Sud, qui dessinent la typicité des vins.

Paul Mondoloni, la trentaine fringante – silhouette affûtée et barbe de trois jours –, était développeur web à Paris. Mais il est revenu à Sartène. Avec son phrasé vertical, il explique comment il a repris un domaine né dans les années 1960, à l'époque où les rapatriés d'Algérie furent chargés de relancer la viticulture locale. Lui s'inscrit pleinement dans l'héritage du «Riacquistu», soit la reconquête de l'identité corse, à partir des années 1990, avec la replantation de cépages identitaires et la fin d'un modèle productiviste qui a durement entaché l'image des vins. Longtemps incarnée par Patrimonio, cette réappropriation d'une terre bénie pour la culture de la vigne est aujourd'hui présente partout en Corse.



Au hameau de Saparale, dont l'ouverture au printemps a donné un nouvel élan à l'oenotourisme en Corse. *Sylvain Alessandri*

Hôtel de charme et restaurant

Dans le Sartenais, où il se raconte que Napoléon se régalait déjà des vins, c'est Gilles Seroin qui aura montré la voie. Chevelure grisonnante, air débonnaire et extrême douceur dans le geste et dans la voix, il a transmis les rênes du domaine Sant Armettu à ses enfants Guillaume et Jeanne. Eux font partie d'une génération qui a voyagé et a étudié ailleurs. Pour mieux revenir. «*Les vins progressent car ce n'est plus moi qui les fais*», lance le patriarche, alors qu'ils ont acquis une notoriété mondiale grâce à lui, adoubés par les plus grands amateurs. Il aura pourtant fallu faire le dos rond. Ici, le cépage roi, le sciaccarellu («fruit qui croque», en corse), n'a pas toujours eu cette cote assez exceptionnelle dont il bénéficie aujourd'hui. «*Le goût des gens a évolué en sa faveur*», explique Gilles Seroin, dans un nouvel élan d'humilité qu'il tenterait involontairement de transmettre à cette variété de raisin à la peau fine et à la matière peu colorante, qui n'en finit plus de compter des adeptes. Des attributs qui font sa réussite et qui recouvrent ce doux sentiment de revanche sur un passé qui le condamnait à être assemblé.

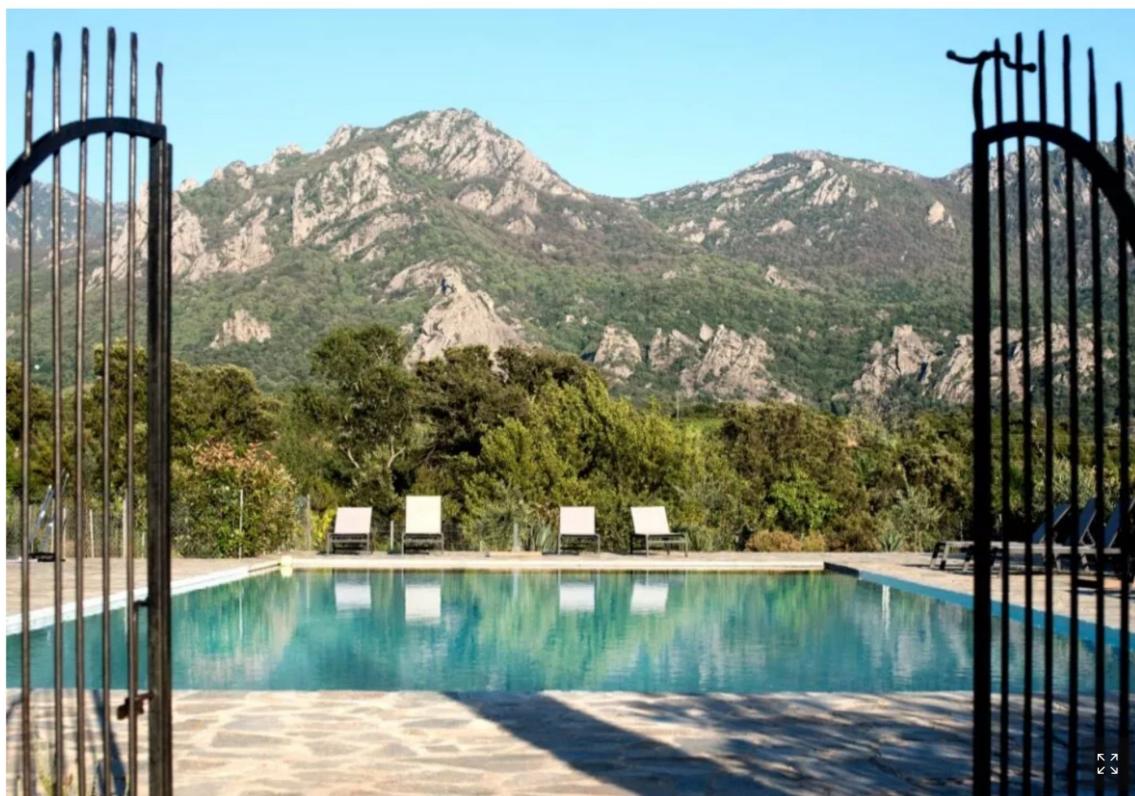
Dans un registre différent du niellucciu, emblématique du nord de l'île, le sciaccarellu délivre sa fraîcheur, ses contours dentelés et sa grande délicatesse. Autant dire que les palais contemporains ne s'y trompent pas et voient en lui une alternative tout à fait crédible au pinot noir. On retrouve d'ailleurs une élégance qui n'a rien à envier aux jus bourguignons dans les vins de Sant Armettu. La gamme, étoffée, traduit l'ambition d'isoler les terroirs et confirme cette vision vigneronne de précision et d'ambition. Il faut goûter, une fois dans sa vie, la cuvée Ermite, profonde et magistrale. L'un des plus grands vins de Corse.



Gilles Seroin a participé activement à la reconnaissance des vins de Sartène. *Sant Armettu*

Chez les Seroin, les pratiques à la cave ont évolué : exits les élevages sous bois, au profit d'autres contenants, comme l'amphore ou la terre cuite. On épouse le goût de l'époque. En Corse comme ailleurs, les temps ont changé. L'œnotourisme, ici aussi, a entamé sa mue dans la lignée de ce qui s'est toujours fait en Californie ou en Toscane. Grâce à cette route désormais carrossable qui longe la vallée de l'Ortolo, on atteint sans mal le domaine de Saparale, niché dans un hameau reconvertis en paradis terrestre, cerné par ce maquis moutonnant. Maisons de pierre refaites avec goût, terrasses ombragées, oliviers, vignes bien sûr, mais aussi vergers de fruits et d'agrumes : on rejouerait volontiers un nouvel épisode du confinement à Saparale. Pour le plaisir, cette fois.

Au printemps dernier, Philippe et Julie Farinelli ont inauguré une offre d'hôtellerie – bergeries à louer et maison de maître transformée en hôtel – et de restaurant, comme ils en rêvaient depuis 25 ans. Avec l'idée de faire renaître le passé glorieux de ce domaine salué pour la qualité de ses vins dès 1900, avec une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris. Le lieu s'adresse plus aux partisans du silence et de la lecture au coin d'une piscine fabuleusement tournée vers la vallée, qu'aux inconditionnels de la côte et de la mer. C'est aussi cela Sartène, témoin d'un âge où les terrains agricoles étaient offerts en héritage aux hommes de la famille. Ils étaient alors plus précieux que le littoral, autrefois sans valeur et légué aux femmes.



Au domaine Castelli di Baricci, la piscine invite au prélassement. *Castelli di Baricci*

Même esprit, ou presque, à Castellu di Baricci, où l'on a investi un ancien corps de ferme pour en faire des gîtes rustiques et charmants. Élisabeth Quilichini accueille entre deux rangées de cyprès, à nouveau dans un écosystème très vert. Avec vue sur l'Uomo di Cagna («l'homme de Cagne»), sommet de 1200 mètres d'altitude coiffé de deux énormes blocs de granite qui lui confèrent une allure de bonhomme perché. *«La vallée de l'Ortolo est luxuriante, car la rivière apporte beaucoup de fraîcheur»*, dit-elle. Une fraîcheur que l'on retrouve dans les vins, pas les plus connus de Corse car assez peu présents sur le continent.

À lire aussi | [En Corse, roadtrip d'exception dans des vignobles en plein renouveau, entre terre et mer](#)

Le sciaccarellu montre ici aussi ses talents, tout en grâce et en infusion. À Sartène, il est chez lui, mais on aimeraient l'adopter un peu partout, y compris à Patrimonio où l'on impose 90% de niellucciu a minima. Dans l'appellation reine de l'île, certains verrraient d'un bon œil un assouplissement des [règles de production](#) pour intégrer davantage de sciaccarellu à leurs vins. D'autres ont même claqué la porte de l'appellation pour plus de liberté. Et quelques mauvaises langues persiflent en regrettant le tournant trop «nature» pris par les vignerons. Mais c'est une autre histoire (corse). Revenons à Sartène pour un dernier détour au domaine Fiumicicoli, le plus vaste de cette micro-région. Portés par deux sœurs, les 80 hectares sont à l'origine de vins agiles, au rapport qualité prix étincelant, à partir d'une douzaine d'euros. Blancs, rouges et rosés ont su convaincre les estivants comme les locaux, nombreux à défiler au caveau pour remplir les coffres des voitures. Leur cuvée Muscateddu est une merveille et confirme que la Corse est aussi une grande île de vin de sucre. Issu du cépage éponyme, rarissime, il n'est disponible qu'au domaine, mais vaut à lui seul le voyage. Il faut juste changer de vallée et s'engouffrer dans celle du Rizzanese. D'autres propriétés, à l'instar du Clos Colonna et de Pero Longo, sont aujourd'hui incarnées par une jeune génération fougueuse, pleine de spontanéité et d'allant. Un peu comme le sciaccarellu, finalement.