

Maxi Cuisine

maxicuisine.fr

95
recettes
très faciles

LA CUISINE BIEN-ÊTRE

Allier plaisir et forme,
c'est possible !

IRRÉSISTIBLE CHOCOLAT

Ces desserts qui nous font craquer

12 IDÉES AVEC DES MADELEINES



QUICHES, TARTES, CAKES

Nos savoureux inratables !



NOTRE LEÇON DE CUISINE Épaule d'agneau aux petits légumes

ESCAPADE EN RÉGION
Tout le charme de la Normandie

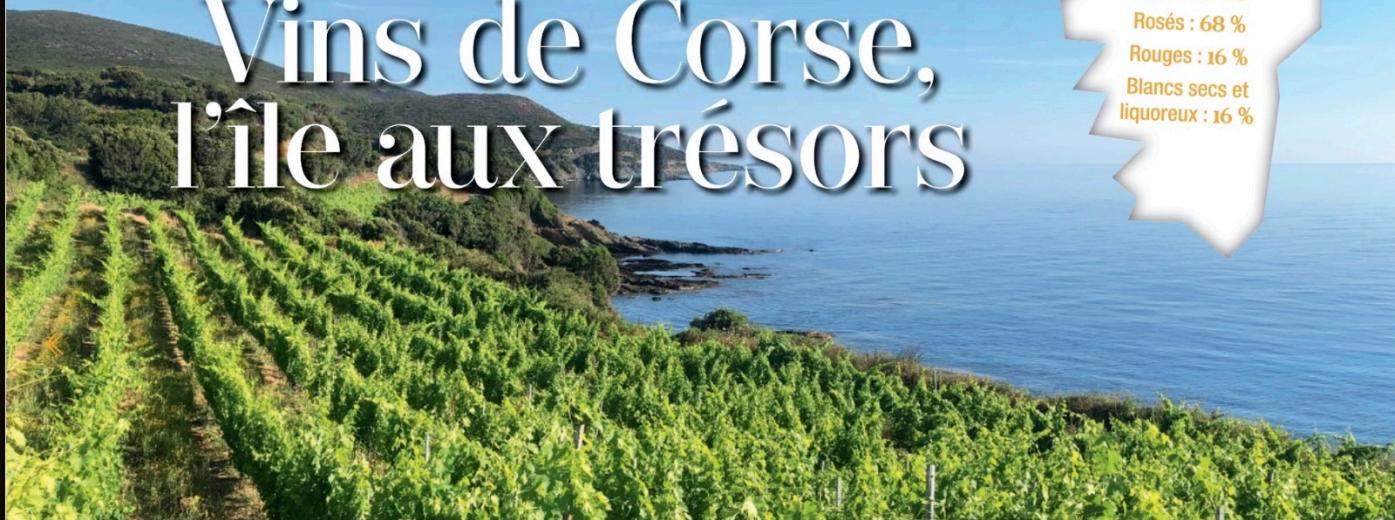
N° 180 - MAI 2025 BAUER MEDIA CPPAP

L 15737 - 180 - F: 3,30 € - RD



BEL 3,80 € / P 920982 - CH 5,70 CHF / VDZ 87848 - LUX. 3,80 € - PORT. 4,10 € - ESP. 4,10 €
ALL. 4,10 € - GRE. 4,10 € - MAR. 4,10 MAD. - TUN. 6,30 TND - DOM. A 4,80 € - DOM. B 3,60 €
TOM. A 1140 XPF - TOM. B 600 XPF - ZA. A 4570 CFA ; B 3600 CFA

Vins de Corse, l'île aux trésors



Embarquement immédiat pour un patrimoine viticole qui a su se relever de nombreuses crises et se reconstruire, notamment autour de ses cépages endémiques. *Par Agnès Ventadour*

Avec ses 2 500 ans d'existence, le vignoble corse est l'un des plus vieux de France. Ces 40 dernières années, il a su faire peau neuve et puiser dans ses racines. Aujourd'hui, même s'il ne représente qu'1% de la production nationale, il est devenu un acteur qui compte dans le paysage viticole mondial.

Un terroir bénit des dieux

Le vignoble corse a une identité forte qui séduit les consommateurs en quête de vins différents et d'histoires vraies, puisée dans sa volonté d'adaptation, de valorisation et de remise en culture des cépages autochtones. Tout cela a été rendu possible par son climat spécifique et ses sols. Dionysos aurait fait un petit détour par l'île de Beauté que cela ne serait pas surprenant ! Tout est en place : climat méditerranéen tempéré par les influences conjuguées de la mer et de la montagne ; ensoleillement, le plus important de France, soit 3 500 heures par an ; forte pluviométrie entre octobre et mai ; hiver clément avec de rares gelées ; richesse géologique qui offre une grande diversité de terroirs.

Mosaïque de cépages

La Corse viticole, c'est une surface de 5 955 hectares de vignes pour un rendement de 407 423 hectolitres, avec une trentaine de cépages recensés, dont les 4 principaux : sciaccarellu, le niellucciu, le vermentinu et le muscat petits grains.

Répartition des vins en Corse

Rosés : 68 %
Rouges : 16 %
Blancs secs et
liquoreux : 16 %

3 RÉGIONS, 3 AOP À DÉCOUVRIR

Remarquable



Voilà une cuvée d'assemblage sciaccarellu (60 %), niellucciu et minustellu élevée en fûts, qui dévoile une palette intense entre fruits rouges et épices. Ses tanins soyeux vous séduiront.

Figari, Jules 2019,
Domaine de Peretti
della Rocca, 25,20 €.

Dans le maquis



Ce 100 % vermentinu en a sous le verre ! Sa belle attaque tout en vivacité laisse une longueur et une acidité maîtrisées. Duo gagnant avec des fruits de mer, salade de langoustine ou risotto.

Sartène, Clos Colonna,
Famille Leccia, 20 €.

Du caractère



Voilà une cuvée magique tout en rondeur et gourmandise, avec la mise à l'honneur d'une saignée de sciaccarellu et d'un niellucciu pressé. Une petite merveille !

Porto-vecchio,
Oriu 2020, Domaine de
Torraccia, 16,60 €.