

SEP M
TOP
ventes

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



Quiche printanière aux carottes page 17

QUICHES, TARTES, CAKES

Nos savoureux irratables!



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 4,10 € - TUN 6,30 TND - DOM 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

Répartition des vins en Corse

Rosés : 68 %

Rouges : 16 %

Blancs secs et
liqueux : 16 %

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 béni 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.

Pour les vins rouges, il faut distinguer deux cépages principaux : le niellucciu, planté au nord, à la robe rubis, qui domine l'appellation patrimoine et donne un vin rouge assez tannique, mais sert aussi de base pour des rosés très vifs ; et le sciaccarellu, au sud, sud-ouest, cultivé dans les régions d'Ajaccio et de Sartène, qui donne un rouge complexe avec des arômes fins, ainsi que de beaux rosés.

Pour les blancs, le vermentinu a assis sa souveraineté sur les vins corses et en fait la typicité. C'est le cépage-phare de l'île.

Enfin, pour la note sucrée, place au muscat petits grains qui donne un vin blanc équilibré entre acidité et sucre. C'est la matière première de l'appellation muscat-du-cap-corse.

Atout bio

Consciente des enjeux environnementaux, la Corse est l'un des vignobles les plus en pointe en matière de conversion vers l'agriculture biologique. Avec 1 234 hectares certifiés et en conversion, soit 22 % de la surface totale, le vignoble figure dans le haut du classement de la viticulture biologique en France.

Historiquement, cette dernière s'est implantée en Corse du Sud, dans la région de Figari et de Sartène, puis a connu un développement important en Haute-Corse, notamment en AOP patrimoine.

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 langoustes 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'un saignée de sciaccarellu et d'un niellucciu pressé. Une petite merveille !

Porto-vecchio, Orù 2020, Domaine de Torracchia, 16,60 €.