

## Rosés de Corse : notre sélection de vins d'été 2024

Bien que méditerranéen, le vignoble corse, d'une altitude moyenne de 200 mètres, produit des vins qui combinent fraîcheur et finesse.



Issus des cépages niellucciu et sciaccarellu, les rosés corses peuvent être de très agréables vins d'apéritif mais aussi des vins de repas, capables, pour certains, de gagner en complexité après un an ou deux de cave. © Dr Magali-Cancel

Le vignoble corse produit des vins d'une grande finesse, aux parfums rappelant le maquis, à partir de cépages locaux qui leur confèrent un caractère typé. Les rosés, issus des cépages niellucciu et sciaccarellu (comme les rouges), peuvent être de très agréables vins d'apéritif mais aussi des vins de repas, capables, pour certains, de gagner en complexité après un ou deux ans de cave.

Connue pour ses paysages sauvages et contrastés, entre mer et montagne, la Corse offre de nombreuses possibilités de balades, adaptées aux familles en vacances comme aux randonneurs chevronnés. Le vignoble corse, qui se convertit petit à petit à l'oenotourisme, structure sa route des vins, proposant différents itinéraires qui conduisent, tout au long du littoral, des coteaux du cap Corse au nord, jusqu'à Porto-Vecchio et Figari au sud en passant par Calvi et Ajaccio.

De nombreux domaines proposent un accueil personnalisé et font partie de la « route des sens authentiques ». Sous la houlette de l'agence de tourisme de la Corse, elle regroupe l'ensemble des acteurs du tourisme et permet de trouver, notamment, des hébergements de type gîtes ou chambres d'hôtes. La [rubrique « Autour du vin »](#) du site de l'agence liste l'ensemble des activités oenotouristiques de l'île.

**Notre sélection de rosés corses**

### Vins de Corse

**Casa Guelfucci**

Corte (20)

04.95.61.06.41

**15,5/16 Laurina.** Floral, fraise des bois, bouche fraîche vive, pure, délicatement fruitée, finesse et longueur. 10 €.

### **Vignerons d'Aghione**

Aghione (20)

07.89.00.91.96

**14,5 San Ghjuvà Riserva rosé.** Floral, citronné, bouche généreuse, tendue, groseille et mandarine, bonne longueur, finale relevée. 8,50 €.

## **Calvi**

### **Clos Culombu AB**

Lumio (20)

04.95.60.70.68

**15 Ribbe rosse.** Floral au nez, bouche citronnée et poivrée, assez épicée, bonne tension, long, finale relevée. 21 €.

### **Clos Landry AB**

Calvi (20)

06.80.48.98.49/06.85.84.45.09

**15,5 Rosé gris.** (Pressurage direct sans macération.) Assez pâle, arômes fins d'agrumes, bouche élégante, vive, finale relevée. 17,50 €.

### **Domaine Maestracci AB**

Feliceto (20)

04.95.61.72.11

**15 E Prove.** Couleur chair de melon. Nez discret, vanille, bouche vive, élégante, finale relevée. 20 €.

## **Patrimonio**

### **Domaine Montemagni AB**

Patrimonio (20)

04.95.37.00.80

**15 Menhir.** Pêche blanche, florale, bouche vive, citronnée, garrigue, finale relevée, bonne longueur. 14 €.

### **Domaine Leccia AB**

Poggio-d'Oletta (20)

04.95.37.11.35

**14 Tomato confite,** pêche jaune, bouche ample, pleine, généreuse, vin de repas, finale relevée. 20 €.

Marie-Françoise Devichi (Domaine Mlle D.)

Barbaggio (20)

06.03.83.57.03

14 Fraise, framboise, parfumé, bouche vive, gourmande, bonbon, séduction. 12 €.

Domaine Orenca de Gaffory AB

Patrimonio (20)

04.95.37.45.00

14,5 OG. Nez discret, bouche légère, très groseille, bonne longueur, finale relevée. 12,60 €.

San Quilico AB

Patrimonio (20)

04.95.37.45.00

14 Nez discret, bouche vive, légère, en finesse, fruité délicat, bon équilibre. 11,40 €.

FIGARI

Clos Canarelli AB

Figari (20)

04.95.71.07.55

14 Amande, rose, bouche ronde, suave, saveurs épicées et fruitées, melon, pêche blanche. 25 €.

## Ajaccio

Clos d'Alzeto

Sari d'Orcino (20)

04.95.52.24.67

13,5 Prestige. Nez discret, bouche vive, épicée, élégante, poivrée en finale. 25 €.

Domaine Comte Peraldi AB

Mezzavia (20)

04.95.22.37.30

16 Floral, cerise confite, bouche généreuse, solaire mais avec de la fraîcheur et de la tension. 18,20 €.

## Sartène

Domaine Saparale AB

Sartène (20)

04.95.77.15.52

14,5 Casteddu. Pêche blanche, agrumes, bouche vive, citronnée, fraîche, bonne longueur. 20,28 €.

## Porto-Vecchio

Domaine de Torraccia AB

Lecci (20)

04.95.71.43.50

14,5 Nez très parfumé, dominante framboise, bouche ample, gourmande, large, généreuse, finale épicée. 14,50 €.

## IGP île-de-beauté

**Yves Leccia** AB

Poggio-d'Oletta (20)

06.23.47.29.45

**15** Pêche blanche, bouche perlante, mandarine, élégant, vif et bien persistant. 34 €.