

■ concours "muscat du monde"

"Moderato nectar d'automne" seul médaillé corse de l'année

La production de muscat en Corse se perd dans la nuit des temps. Sa zone principale étant celle de Patrimonio et du Cap Corse. C'est pourquoi nous nous sommes lancés en 1999 un premier défi, en comptant, en cépage muscat petits grains, une parcelle de 35 hectares. Cette parcelle, située en bordure de la RN 198 sur un terroir de tuf, produit trois types de vins : un muscat sec le « Mezzo », vinifié comme un blanc traditionnel, et deux muscats doux : « Cantabile nectar d'automne » et « Moderato nectar d'automne », commente la directrice générale du domaine Anne-Marie Casabianca. C'est pour ce dernier, un muscat petits grains, passerillé, que le Domaine Casabianca de Bravone a reçu récemment une médaille d'argent au concours « Muscat du Monde ». Ce concours international a pour exigence de confronter plus de 200 échantillons, venant d'une vingtaine de pays, à une cinquantaine d'experts, jurés internationaux.

Cette distinction est d'autant plus exceptionnelle quand on sait que le « Moderato nectar d'automne » est le seul muscat corse médaillé en 2009. Les raisins composant le Moderato sont récoltés sur les meilleurs coteaux de la parcelle, pour une diffusion exclusi-



Anne-Marie Casabianca a le sourire : son muscat « Moderato nectar d'automne » est le seul à avoir reçu une récompense au concours « Muscat du Monde ».

(Photo Lily Figari)

vement réservée au circuit traditionnel, cafés, hôtels, restaurants, cavistes et vente aux particuliers.

Un défi innovant pour le Millésime 2009

À l'occasion du dixième millésime Muscat récolté cette année sur le Domaine, Anne-Marie et ses parents Émilie et Jean-Bernardin Casabianca ont voulu innover encore davantage pour leurs vins doux produits sur la propriété : « Nous avons demandé à notre équipe technique d'effectuer une partie de la récolte de raisins passerillés en caisse de 15 kg, puis de les conditionner en remorques réfrigérées selon une technique dite de cryo extraction*, les vinifications étant ainsi décalées de 72 heures ».

La récolte en caisse s'est déroulée mi-septembre. Les vins issus de cette récolte particulière, semblent très prometteurs, et sont actuellement en cours de vinification.

Gageons qu'une autre médaille encore plus belle viendra récompenser ces initiatives remarquables.

LILY FIGARI

* Extraction optimisée des arômes grâce au froid négatif