

Jean-Charles **Abbatucci** « Notre potentiel est énorme, osons regarder en arrière ! »

Figure de proue du réveil du vignoble corse, le vigneron de la Vallée du Taravo inspire la jeunesse. Biodynamie, surgreffage, traitement à l'eau de mer, musique, tout l'intéresse.

Propos recueillis par Jérémy Cukierman

En 2022, vous avez signé votre 33^e vendange dans la Vallée du Taravo, en Corse du Sud. Ce tiers de siècle vous a-t-il comblé ?

Ici, en Corse, on fait du vin depuis trois mille ans, mais le XX^e siècle et la révolution industrielle ont fait des ravages. Certains ont cru qu'ils allaient tout révolutionner en un siècle. Nous sommes passés de l'observation, de la transmission à une viticulture semi-industrielle. Il faut au contraire revenir à des approches anciennes. Pour ma part, je m'efforce de faire de l'agriculture historique. Je ne cherche pas à inventer, mais à observer et à comprendre, notamment ce que faisaient les anciens.

Qu'avaient-ils que nous n'avons plus ?

Ils favorisaient une plus grande densité de plantation dans le vignoble, moins de charge par pied et surtout la taille en gobelet. Le gobelet, c'est le parasol de la vigne et aussi son parapluie. Il y avait aussi ce respect de la nature. Quand on fait un pas vers elle, la nature en fait dix vers nous.

Ne brossez-vous pas un tableau sévère ?

Prenons un été très chaud comme 2022. Onze millions de mètres cubes d'eau ont été utilisés pour la viticulture en Corse. En seulement trois mois. Certains sont persuadés que c'est la solution, c'est dramatique. C'est en revenant aux techniques anciennes que nous avancerons dans le bon sens.

Jean-Charles Abbatucci. Né le 12 novembre 1963 à Zicavo, village de montagne baigné par le Taravo sur le flanc occidental du Monte Occhjatu, en Corse du Sud. Divorcé, une fille Faustine (un blanc et un rouge du domaine portent son nom). Il reprend la propriété en 1992. Signes particuliers : aime la table, les voyages, le vélo. Frère de Jacques Abbatucci, éleveur, qui a remis au goût du jour et magnifié la "vache tigre" corse, viande aujourd'hui servie sur les plus grandes tables. Arrière-arrière-arrière-neveu de Jean-Charles Abbatucci, général de la Révolution lui aussi né à Zicavo, disparu en 1796 les armes à la main, à Huningue, en Alsace, face aux Autrichiens. Il avait 26 ans et avait connu Bonaparte avant qu'il ne devienne Napoléon. Un autre Abbatucci, arrière-arrière-arrière-grand-oncle de l'actuel Jean-Charles, fut ministre de la Justice sous Napoléon III. D'où les deux cuvées Général et Ministre du domaine Comte Abbatucci.

Vous avez repris le domaine familial à l'âge de 17 ans. Quels furent vos débuts ?

Mon père nous a quittés en 1976. J'étais un gamin. Ma mère et ma tante ont pris le relais au vignoble, elles vendaient le raisin à l'époque. En 1990, j'ai commencé à m'occuper du vignoble, mais j'étais très jeune, il fallait que j'apprenne. Le domaine Comte Peraldi, en particulier son propriétaire le comte Guy Tyrel de Poix, m'a beaucoup aidé. Je n'avais pas de cave et peu d'expérience en vinification. Je leur vendais du raisin, ils me prêtaient leur cave et m'ont aidé à vinifier pendant huit ans, ce qui m'a permis de me consacrer au vignoble et de commencer, progressivement, à le comprendre. Ils m'ont donné le plus précieux, le temps de la compréhension du lieu, des cépages, de mes terroirs. Je leur suis très reconnaissant. Au début, j'ai fait beaucoup de "démaquisage", de la replantation, de la restructuration. L'apprentissage du travail en cave est venu après. Je ne me suis d'ailleurs installé officiellement auprès de la Chambre d'agriculture qu'en 2003, à l'âge limite de 40 ans.

Votre père avait commencé à recenser et à conserver des cépages autochtones corses, vous avez poursuivi. Que représente ce conservatoire ?

Ce conservatoire a démarré en 1965. Vigneron, mon père était président de la Chambre d'agriculture de la Corse. Avec un ingénieur agronome et un œnologue, il a initié une étude



Jean-Charles Abbatucci a hérité de son père la passion pour les cépages autochtones corses.

Grand entretien
Jean-Charles Abbattucci

pour recenser les vieux cépages corses, identifier ceux qui avaient le plus de potentiel viticole. La mécanisation arrivait, mon père a pris le chemin inverse. Il a regardé ce qui se faisait avant. Lui aussi voulait conserver le gobelet, mettre en lumière des variétés négligées dont certaines avaient fait merveille autrefois. L'étude a duré dix ans. Ils ont aussi testé des porte-greffes, des combinaisons porte-greffes cépages. L'étude, menée avec les moyens de l'époque, a donné de vrais résultats. Elle a fait ressortir les grands cépages corses. Elle a aussi démontré le potentiel d'autres variétés restées dans l'ombre, comme le carcajolo nero, la rossola bianca ou le barbarossa.

Vous disposiez de tout ce matériel au moment de démarrer ?

Mon père est parti un an après la fin de l'étude. Il m'a laissé son recueil, ses observations, les relevés et les conclusions. Ce document a été mon livre de chevet. Lorsque j'ai repris le domaine, il était naturel que je poursuive son œuvre, que je distingue certains de ces cépages. Par exemple, j'ai beaucoup mis en avant le barbarossa avec ma cuvée Empire, un vin effervescent extra-brut élaboré en méthode traditionnelle. Dix-huit cépages insulaires sont toujours conservés au domaine, dans notre vignoble, sur un hectare (*). Depuis cette année, des panneaux en bois nomment ces variétés. Ils sont l'œuvre de Compagnons du Devoir, un beau symbole je trouve.

Dès 2000, vous passez en biodynamie. Pourquoi ?

Je crois que j'étais un mauvais vigneron conventionnel. Quand on fait des erreurs, il faut savoir évoluer. Je me suis d'abord rapproché de l'agriculture biologique. Puis j'ai rencontré un conseiller en biodynamie, Jacques Mell. Il m'a mis le pied à l'étrier avec pédagogie, sans dogme. Et avec des résultats. L'apprentissage est dur, mais quand on comprend, les résultats deviennent évidents. Une parcelle a été pour moi révélatrice de l'efficacité de la biodynamie, Monte Bianco. C'est un terroir d'arènes granitiques. J'avais fait beaucoup d'erreurs sur cette parcelle, la vigne n'était pas en forme, j'allais l'arracher. J'ai alors décidé d'y tester la biodynamie. La vigne s'en est trouvée métamorphosée, la plante a repris vie et vitalité.

C'est-à-dire ? Que s'est-il passé ?

La vigne avait perdu toute vigueur, elle ne produisait plus. Une fois la parcelle convertie en biodynamie, les racines ont fracturé le granite souterrain. Et l'eau est remontée par capillarité. Cette vigne pousse au-dessus d'une nappe phréatique éphémère, nous ne le savions pas.

Vous lancez vos cuvées Collection dans les années 2000. Qu'est-ce qui vous a inspiré ?

Ces cuvées me permettent de faire reconnaître le travail de mon père, l'intérêt de notre conservatoire. Cela n'a pas été simple. J'ai produit ma première cuvée Collection avec le millésime 2004.

« J'ai testé la biodynamie, ma vigne a repris vie et vitalité »



En hommage à sa fille, Jean-Charles Abbattucci a donné le nom de Faustine à une cuvée du domaine, déclinée en blanc et en rouge.

Les rouges étaient plus reconnus ici, mais l'étude de mon père démontrait l'immense potentiel de nos cépages blancs, la possibilité de produire de grands vins ici, en Corse. J'ai donc opté pour un assemblage de cépages blancs. En 2005, les vignes dédiées aux cuvées Collection ont été grêlées. Je n'ai pas pu en embouteiller une seule. C'est en 2006 que mes cuvées Général de la Révolution et Ministre Impérial ont vu le jour. Un hommage à notre histoire puisqu'un de nos ancêtres était ministre sous Napoléon III.

Revenons à votre vigne Monte Bianco, une curiosité : sur une pente à 30 % et un sol qui, en surface, paraît pauvre et compact, elle produit jusqu'à 70 hectolitres par hectare. Tout à fait étonnant, non ?

Une vigne qui produit très peu ne va pas bien. Et puis beaucoup de pieds et une petite charge par pied, cela ne veut pas dire des rendements faibles : en respectant un bon équilibre par cep, on obtient des volumes intéressants. Le cépage compte aussi. Le sciaccarello réclame un certain rendement pour trouver son équilibre. Il évoque le maquis par son aromatique, les herbes sauvages, les fleurs, c'est un cépage élégant et parfumé. Mais si l'on produit trop peu, en particulier avec un climat qui se réchauffe, on obtient de la confiture.

Il y a quelques années vous êtes sorti de l'appellation Ajaccio. Pour quelles raisons ?

J'étais très impliqué dans l'appellation, je me battais pour réintégrer dans le cahier des charges certains cépages anciens qui avaient prouvé leur potentiel. Trois blancs, le codivarta, le genovese et le bianco gentile, et trois rouges, l'aleatico, le carcajolo nero et le minus-tello. C'était le résultat d'une étude approfondie, documentée. Le Comité régional de l'Inao, après dégustation, avait validé le principe. Mais la commission nationale a jugé que ces cépages ne pourraient être réintégrés qu'à hauteur de 10 %

Grand entretien
Jean-Charles Abbattucci

maximum, prétextant qu'ils n'étaient pas représentatifs de l'appellation. Mais l'appellation peut-elle prétendre à elle seule représenter 3 000 ans d'histoire ? Ce sont des pensées d'arrière-garde. Si un cépage est adapté à un territoire, que l'histoire en témoigne, il faut aller de l'avant.

Vous regrettez cette issue ?

Je ne veux pas polémiquer. Une décision a été prise, je suis sorti. Ce qui est dommage, c'est que la plupart des plus grands vins corses sont produits hors appellation. Il y a quelque chose qui ne va pas. En même temps, tant mieux : sans cela, ces vins n'existeraient pas.

Après ces étés caniculaires, comment abordez-vous la question centrale de l'eau ?

En viticulture, la conquête du sol par les racines est essentielle. La forte densité de plantation favorise une concurrence qui aide la vigne dans cette conquête. Surtout lorsque le climat est sec. Les vignes sont comme des troupeaux d'animaux, elles investissent le sol. Quand l'enracinement est solide, le flétrissement des baies ne vient pas du stress hydrique, il vient de la chaleur. Les tentatives pour libéraliser l'irrigation sont dramatiques : on ne veut plus laisser la vigne se débrouiller.

Très intrigant, des musiciens viennent parfois jouer dans vos vignes. Racontez-nous...

Depuis cinq ans, je fais venir un violoniste sur la parcelle de Monte Bianco. Il joue à chaque fois que l'homme intervient pour travailler, mais pas uniquement. Je crois que la musique contribue à donner un aspect vibratoire à mes vins. D'autres musiciens viendront, dans d'autres parcelles.

Autre originalité, vous traitez certaines de vos vignes à l'eau de mer. Pourquoi cette idée ?

Ça, c'est encore l'histoire. Ici en Corse, j'ai beaucoup observé les vignes plantées proches de la mer, c'est-à-dire exposées aux embruns. Ces vignes sont souvent en très bonne santé, peu sensibles aux maladies. C'est logique : l'eau de mer a de nom-



Un violoniste joue sur la parcelle de Monte Bianco. D'autres viendront !

breuses vertus, le sel est un conservateur et un antimicrobien. Il y a six ans, j'ai donc testé l'eau de mer dynamisée sur une de mes parcelles de carcajolo nero. Le laboratoire bordelais Excell a été chargé d'étudier la question et les résultats. Eh bien, sur cette vigne, j'ai utilisé 150 grammes de cuivre en six ans ! Autant dire rien du tout. Le changement de comportement de la vigne a été spectaculaire et le vin produit, Vale di Mare, exceptionnel. J'ai donc poursuivi, traitant à l'eau de mer des parcelles de sciaccarello et de vermentino. C'est un nouveau type de vin, les vins du XXI^e siècle.

Votre approche du surgreffage est très particulière. Pouvez-vous expliquer ?

Chaque fois qu'un œil proche du pied du cep produit une nouvelle pousse, je la sélectionne pour créer un nouveau cep. Je travaille depuis quinze ans sur les maladies du bois, avec le Centre de recherche viti-vinicole insulaire de Corse et l'inter Bio. Cette approche du surgreffage et aussi des tailles, moins mutilantes et plus respectueuses des flux de sève, donne d'excellents résultats.

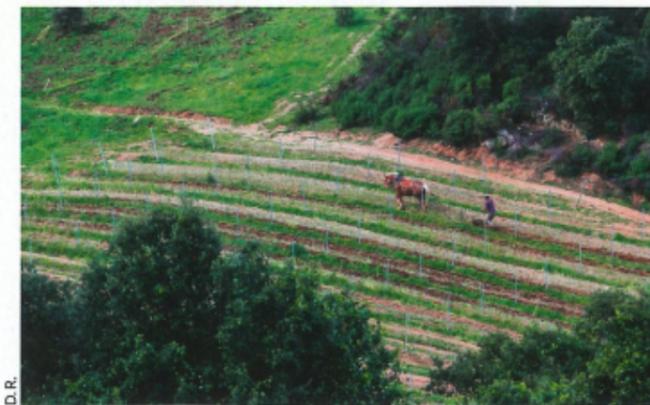
Vous avez de nouveaux projets de travaux, n'est-ce pas ?

Oui, nombreux. Les projets sont parfois motivés par les épreuves. En 2021, nous avons subi un terrible incendie provoqué par un court-circuit. Une partie de la cave a brûlé. Un drame, mais je regarde toujours le côté positif. Cela va me permettre de refaire une cave enterrée, avec une meilleure inertie et une approche gravitaire. Je plante aussi de nouvelles parcelles à très hautes densités en gobelet sur échelas. Cela favorise un bon enracinement et une bonne protection des baies lors des étés chauds.

Comment voyez-vous l'avenir des vins corses ?

Nous n'avons pas seulement un vignoble exceptionnel, nous avons un vignoble d'avenir. La Corse, c'est la mer et les montagnes. Ou plutôt une montagne plantée au milieu de la mer. Nous bénéficions d'une fraîcheur naturelle et d'un magnifique écosystème. Mais il faut aussi savoir d'où l'on vient. À nous de regarder en arrière, de comprendre et reprendre les techniques anciennes. En procédant ainsi, le potentiel est énorme, la reconnaissance de nos vins et de certains de nos cépages en témoigne. Oublions les approches semi-industrielles, mettons de côté la mécanisation et l'irrigation. En un mot, il faut faire bien plus confiance à la vigne. Changer notre vision. Nos ancêtres plantaient la vigne pour eux et les générations futures, pour cent ans, parfois deux cents ans. Réadoptons cette manière de penser. ●

(*) Nielluciu, carcajolo nero, aleatico, morescola, morescono, montanaccia, sciaccarello, brustiano, genovese, paga debiti, vermentino, bianco gentile, rossola bianco, rossola brandinca, barbarossa, carcajolo bianco, riminese, biancone.



Jean-Charles Abbattucci aime comparer les vignes à des troupeaux d'animaux.