



REVUE DE PRESSE

MLLE D - MARIE-FRANÇOISE DEVICHI

www.mlledevichi.com



VINS DE CORSE

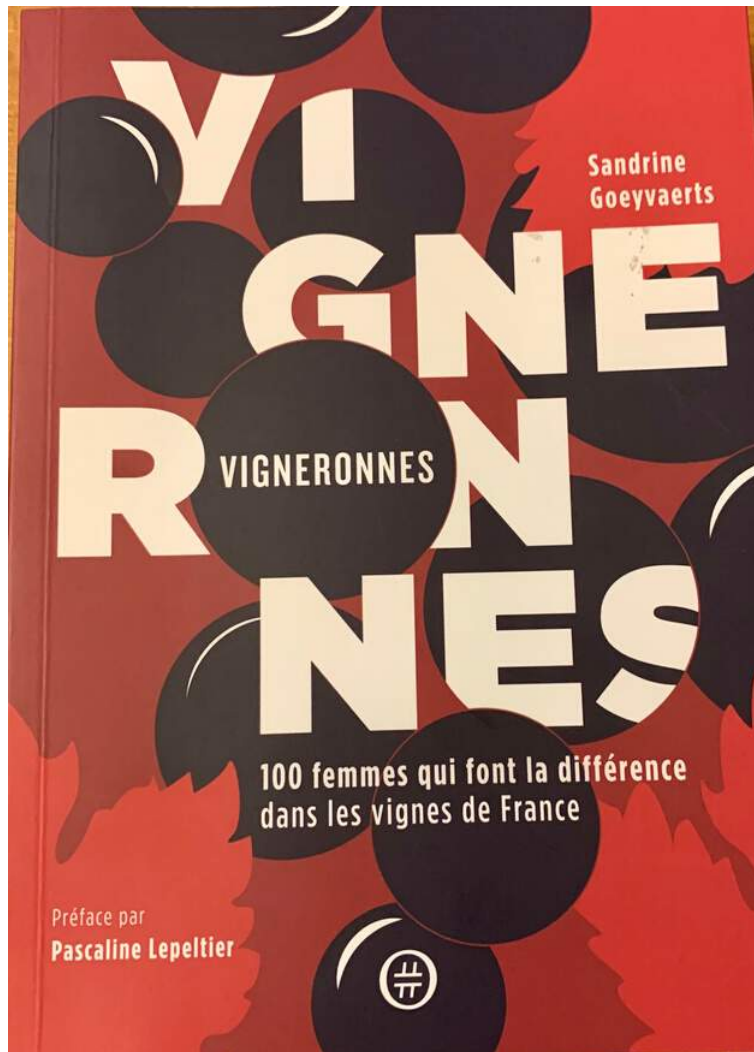
DECEMBRE 2019 : L'INTERVIEW VITI DE NOEL
PAR LA WINE TROTTEUSE



<https://www.facebook.com/vinsdecorse/videos/449935558980404/>

VIGNERONNES

LIVRE PARU EN AOUT 2019





LE POINT SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

JUILLET 2019



CORSE - BLANC

14 - Domaine Alzipratu

Zilia (20)

04.95.62.75.47.

Calvi - Pumont. Nez floral, expressif, bouche avec de la sucrosité, aromatique, gras, puissant. Apéritif. 22,20 €.

15 - Clos Poggiale

Aléria (20)

04.95.57.20.30.

Nez floral, élégant, pêche blanche, bouche fraîche, de la rondeur, un blanc à double usage apéritif et à table. 14,90 €.

15 - Marie-Françoise Devichi

Barbaggio (20)

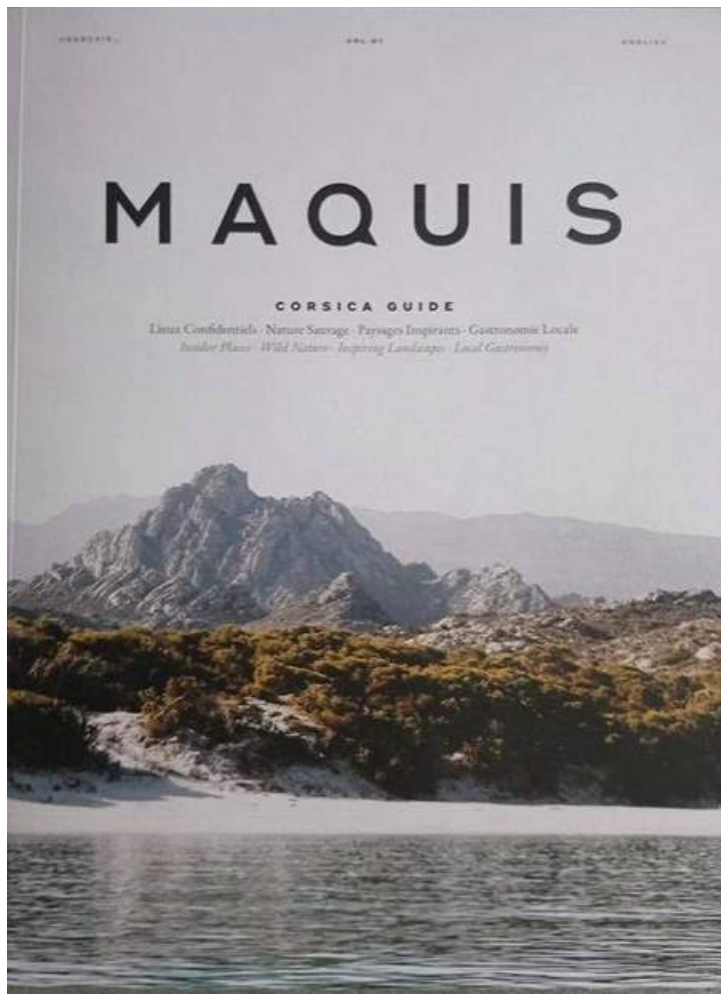
04.95.37.01.07.

Patrimonio - Blanc de blancs.

Nez cèdre, citronné, sauge, bouche vive, tendue, belle fraîcheur des saveurs originales. 11 €.

MAQUIS MAG

JUILLET 2019



VINS DE CORSE

JANVIER 2019 : L'INTERVIEW VITI
PAR LA WINE TROTTEUSE



<https://www.facebook.com/vinsdecorse/videos/326137778107640/>



Bastia



CORSE MATIN

SETTIMANA NOVEMBRE 2018



Le serment des sarments

Marie-Françoise Devichi représente la tradition générale de vignes en Corse. Ses arrières grands-parents ont travaillé sur les parcelles de Patrimoine en 1734.

Marie-Françoise Devichi est à la tête de 40 hectares de vignes à Patrimoine. Elle a stoppé ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Tout le monde dans l'agréable Patrimoine en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

Le monde de la viticulture en Corse ne s'est pas converti à la viticulture. Marie-Françoise Devichi, des vignes de Bastia, a choisi de consacrer sa vie à ce métier. Elle a arrêté ses études de médecine en 2002 pour marcher dans le sillon de son père. Un choix de vie qui la rend parfaitement heureuse et qui se ressent dans ses vins siglés Mademoiselle D.

BORDEAUXTV LA WEBTV

NOVEMBRE 2017

YouTube FR

Rechercher



A SETTIMANA 2017: Marché des producteurs

173 vues

0 0 PARTAGER

BordeauxTV La webTV
Ajoutée le 6 nov. 2017

S'ABONNER 355

https://youtu.be/eRIJyC_DPiY

FRANCE BLEU RCFM

EMISSION "I GIRANDULONI"

OCTOBRE 2017



<https://www.francebleu.fr/emissions/i-giranduloni/rcfm/i-giranduloni-marie-francoise-devichi>



LE POINT SPÉCIAL VINS

SEPTEMBRE 2017



LE POINT - SPÉCIAL VINS

SEPTEMBRE 2017

15 - Mlle D
Barbaggio (20)
04.95.37.01.07.
Mlle D. Fruité pur, charnu, tanin
fondus, note amère fine, suave,
floral, maquis, juteux, tanins ur
peu marqués en finale, doit se
fondre. 15 €.

16 - Mlle D
Barbaggio (20)
04.95.37.01.07.
Natiu. Agrumes, fruits blanc
charnu, salin, juteux, ample
gourmand, très droit, typé,
15 €.

***16,5/17 - Mlle D**
Marie-Françoise Devichil
Barbaggio (20)
04.95.37.01.07.
Centu Chjave. Fraise, framboise,
fruits rouges compotés, bien
expressif, charnu, rond, tanins
présents, fins, bien enrobés,
gourmand, complet, typé. 9 €.

http://www.lepoint.fr/dossiers/vins/special-vins/patrimoine-grand-site-de-france-13-09-2017-2156559_3153.php

CUISINE ET VINS DE FRANCE

JUIN 2017

Cuisine et Vins
DE FRANCE
Juin - Juillet - Août N°176
www.cuisineetvinsdefrance.com

Cuisine de plein air
9 recettes qui sentent bon les vacances

DÉGUSTATION DE ROSÉS POUR L'ÉTÉ
Les 32 coups de cœur de la rédaction

78
recettes estivales

Escapade gourmande
Direction la Bretagne

LES SALADES
ON EN FAIT TOUT UN PLAT !
COLOREES, COMPLÈTES, SAVOUREUSES
Pour régaler les grandes tablées
Salade spaghetti-courgettes, caponata et boulettes d'agneau, porc grillé sauce César, méli-mélo à la dorade...

LE FROMAGE FRAIS
11 idées pour les mettre en vedette

Les pestos
au banc d'essai

Air du temps
DES FLEURS À CROQUER

Taboulet aux courgettes

M 01068 - 176 - F 3,70 € - 10

Dans les vignes

Yves et Sandrine Leccia
Quand on pense Patrimonio, on pense Leccia, sur le terroir d'E. Croce. Avec quelques vignes insulaires réunies sous la bannière Uva Croce, Yves et Sandrine Leccia ont appris que continuer à boire c'est aussi continuer à travailler. Ils ne s'inscrivent sous aucune étiquette si ce n'est celle de sa terre qu'ils respectent et protègent comme lors de l'attaque incendie de l'été 2016. Alors le discours est proche du raisin : je crois plus à l'encépagement qu'à l'élavage. En convention bio, Leccia défend le fruit local, le bianco gentile (21,60 € TTC) dont il fait un IGP franchant et vit le minuscule qu'il replante et le riellucciu qui donne la tension et l'éclat de son rouge, au top niveau de l'appellation. Quant à ses blancs, ils ont le profil bourguignon des vins du Sud. C. D. 2015 (31,80 € TTC) en hommage à son père ; V. 2015 (16,60 € TTC) plus charmeur.

Notre sélection
Clos San Gallico Patrimonio 2014 - 8 € HT
Au cœur de l'appellation vitant un corps de femme superbe, le Clos tient sa courbe de sa superficie d'un sol tenant rouges, rosés et blancs sont produits par Orange de Gaffory et le 2014, par lui-même, apporte la puissance d'un rouge porté à la mollesse robuste d'un millésime d'été qui réclame une belle garde.

Maria-Françoise Devichi
Patrimonio Mille D 2014 - 9 € TTC
Maria-Françoise Devichi appartient à la jeune génération de vignerons qui savent faire du riellucciu un vin séduisant même dans sa jeunesse. Sa Mille D n'est que riellucciu aux toques fines et fruits sentuels. Mille avec ses 40 ha, Maria Devichi a plus d'une étiquette dans son escarcelle et la découverte de son muscat pétillant (10 €) est la trouvaille indispensable de l'été.

Clos Aliva Patrimonio 2015 - 9,50 € HT
Franc, élégant et équilibré, le vin est intrinsèque avec les tanins de Patrimonio, ceux des sols argilo-calcaires et schisteux. Le charme de 2015 opère se fondant dans la masse et offrant la rondeur de ce millésime solaire arboré de la fraîcheur typique de l'appellation.

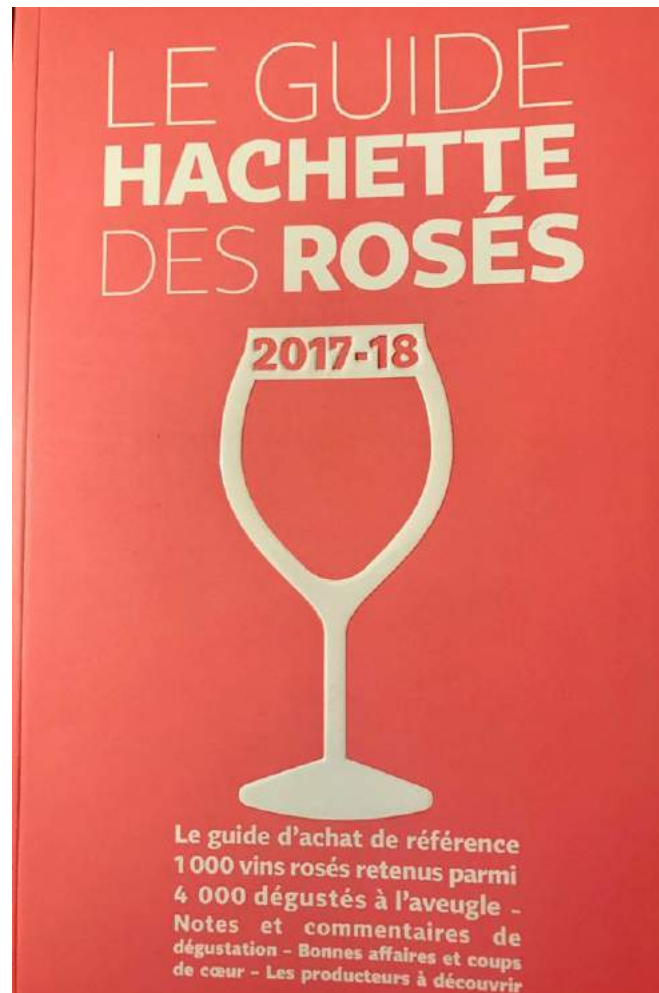
Domaine Orange de Gaffory
Patrimonio 2014 - 9,50 € HT
Plus de cinquante ans, c'est une cinquantaine d'hectares en bio pour l'important domaine, référence historique de l'appellation. Le rouge 2014 gagnera sa noblesse avec le temps, et l'ampleur de ce rosé de gastronomie, parfumé de fruits rouges et d'une touche exotique, tendu en bouche, est idéal pour l'été.

VOIR NOTRE CAHIER D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

618

GUIDE HACHETTE DES ROSÉS

JUIN 2017



PATRIMONIO			
MARIE-FRANÇOISE DEVICHI Mlle D 2016			
15 000			8 à 11 €

Un domaine familial créé à la fin du XIX^es., dans la famille Devichi depuis six générations. Situé à Barbaggio en Haute-Corse, il étend ses 26 ha de vignes sur un sol argilo-calcaire. Arrivée sur l'exploitation en 2002, Marie-Françoise a succédé à son père en 2012.

De jolis reflets gris animent la robe de ce 100 % niellucciu bien ouvert sur les épices et les fruits cuits sur fond de garrigue. Suivant la même ligne aromatique, la bouche se montre souple et fraîche, un peu plus chaude en finale. 2017-2018 veau aux olives

<http://www.hachette-vins.com/guide-vins/les-vins/marie-francoise-devichi-mlle-d-2016-2018/201826187/>

LES PERLES D'UNE CAVISTE

LIVRE PARU EN MAI 2017



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

AVRIL 2017



CORSE MATIN

MARS 2017





LE PETIT CORSE

FÉVRIER 2017

<http://www.journal-lepetitcorse.fr/actualites-corse/marie-francoise-devichi-vin-passion-melle-d-creation/>

AOP
Patrimonio
Muscat du Cap



Notre Sélection

Blanc 2014

Oeil : paille claire à reflets vert
Nez : opulent sur le raisin passerillé, il encaustique

Bouche : riche sur des notes de miel de raisins de Corinthe avec une finale acide

Conclusion : un vin atypique qui affiche une belle minéralité et devrait s'adapter à des recettes de la mer

★★★

Un vin de qualité

Rosé 2014

Oeil : orange vif à reflets cuivrés

Nez : vin d'orange sucre vanillé amylique

Bouche : sur la noix, avec des petites notes oxydatives

Conclusion : un rosé old fashion qui sort des sentiers battus et qui s'accordera avec une cuisine au beurre

★★★

Un vin de qualité

Muscat non millésimé

Oeil : robe cuivrée à reflet orangé

Nez : intéressant, floral, sur l'abricot sec, et la date écrasée

Bouche : riche puissante miellée sur les épices et le coing

Conclusion : muscat très intéressant exhibe si le soleil, le terroir et une vraie personnalité

★★★★

Une jolie réussite

Mademoiselle D

Marie-Françoise Devichi



Fondé en 1734, le domaine Devichi s'étend, sur la plaine de Barbaggio, au cœur de l'appellation. Ces terres sont complantées de Niellucciu, Vermentinu et Muscat petits grains. Depuis que Jacques, son père, a pris sa retraite en 2011, il est conduit par Marie-Françoise Devichi. Représentant la 6^e génération sur le domaine, Mademoiselle D ne manque pas d'idées pour donner un nouvel élan au domaine. Bien ancrée dans son époque, elle fait feu de tout bois pour communiquer sa passion de son terroir, au demeurant magnifique. Alors qu'elle avait choisi une carrière dans le médical, elle décide d'embrasser la profession de vigneronnes pour perpétuer la tradition familiale, mais aussi pour témoigner de son attachement aux valeurs de la terre. Ainsi par son engagement, elle a choisi de préserver les traditions en s'appuyant sur les technologies d'aujourd'hui. À travers son implication dans le domaine Marie-Françoise cherche à imprimer sa marque et sa vision d'une viticulture plus personnelle et moderne. Ce qui ne l'empêche pas d'être complètement investi dans la nouvelle dynamique initiée par les jeunes vigneronnes de Patrimonio qui ont organisé printemps dernier une superbe présentation du millésime, événement relayé par l'ensemble des réseaux sociaux dans MADEMOISELLE D est une spécialiste avertie.

Vinification

Blanc : 100% vermentinu, pressurage direct, fermentation thermo-régulée

Rosé : 100% niellucciu, pressurage direct, fermentation thermo-régulée

Rouge : 100% niellucciu, macération longue, micro-oxygénisation pour rester sur le fruit.

Muscat : 100% muscat petit-grain, pressurage direct, mutage par l'alcool vinique, conformément à l'AOC. Elevage 36 mois en cuve inox, selon la recette familiale

: CREATION : 1734

SURFACE : 27 ha

GEOLOGIE : argilo calcaire

CEPAGES : 15% de vermentinu, 50% de muscat

petit-grain, 35% de niellucciu

AGE MOYEN : 30 ans

DENSITE : 4 000 pieds/hectare

CUVE : cuves inox et béton, pas de levurage.

Vente au caveau, et en CHR : Restaurant La

Gaffe, La Rascasse, l'Arrière-court, Le

Montana... à Saint-Florent. Chez les cavistes et

les épiceries fines

Domaine Devichi MF Vigneronne

Lieu dit Fontana

20253 Barbaggio

Tél : 33(0)4 95 37 01 07

mobile : 06.03.83.57.03

Fax : 33(0)4.95.37.01.07

Mai : m.f@wanadoo.fr



GUIDE DES VINS CORSES 2016/2017

NOVEMBRE 2016

MON VITI

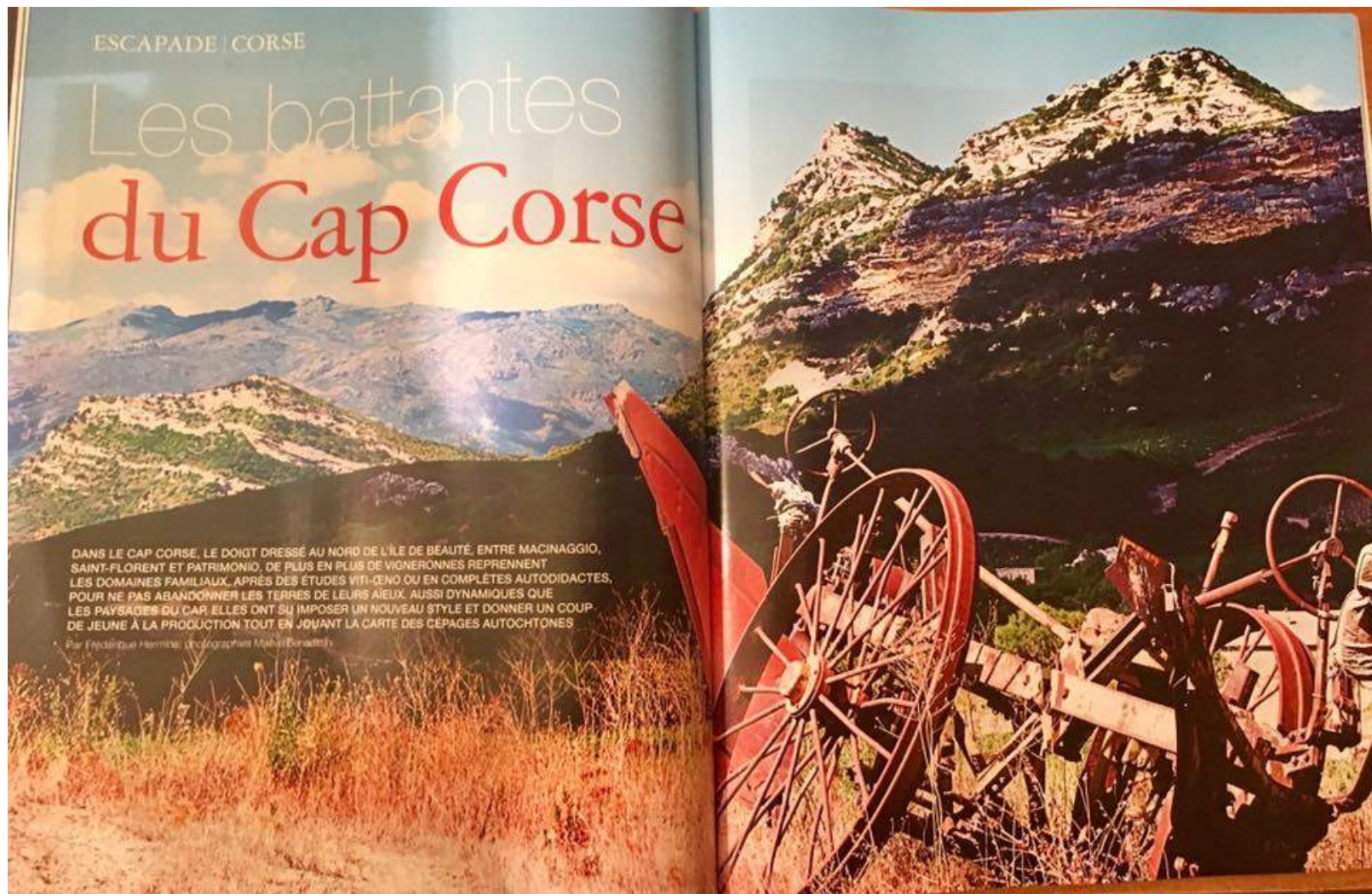
OCTOBRE 2016



<https://www.mon-viti.com/node/21659/activer>

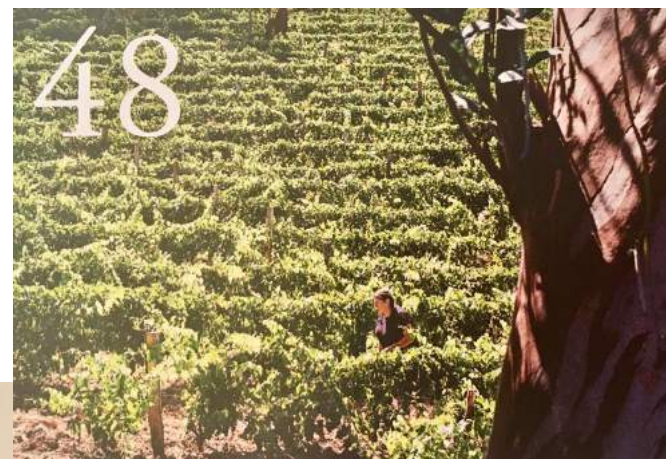
TERRE DE VINS

OCTOBRE 2016

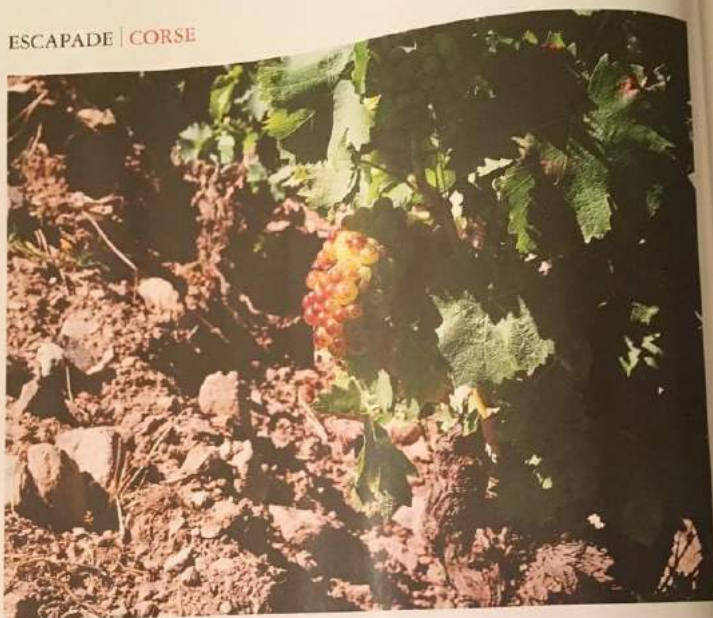


TERRE DE VINS

OCTOBRE 2016



ESCAPADE | CORSE



Il y a eu quelques pionnières. Annette Locchi, Lina Pieretti, Muriel Giudicelli, qui se sont battues pour reprendre les domaines familiaux ou qui n'ont pas eu le choix, faite d'un descendant mâle pour assurer la relève. Mais depuis ce XXI^e siècle, elles sont plus nombreuses, les filles, sœurs ou petites-filles de vigneronnes qui n'ont pas voulu abandonner les vignes de leurs aïeux ou qui ont renoncé à une autre vie, sur l'île ou sur le continent, plus confortable et souvent mieux rémunérée, pour devenir vigneronnes. Jadis, le pouvoir des femmes se limitait à la famille. Ça, c'était avant ce siècle, et même avant que la Corse ne redécouvre ses cépages indigènes et n'en fasse des vins qualitatifs et identitaires. La prise de la viticulture par les femmes s'explique aussi par l'absence de droits de succession qui facilite la transmission. Mieux vaut une femme à la tête d'un domaine que de le vendre, de succéder à un étranger du continent. Elles sont donc une trentaine désormais dans l'île à avoir repris les domaines, Camille-Anais Raoult (domaine Mastracci) et Marina Acquaviva (Domaine de la Figarella et A Ronca) à Calvi, les sœurs Bianchetti

(Clos Capironi) à Porticcio, les Quilichini mère et fille (Castella di Baricci) à Sartène, les Boucher mère et fille (Domaine de Granapoli) près de Porto Vecchio... Nous avons choisi cette fois de partir à la rencontre des jeunes vigneronnes du Cap, en appellations Patrimonio ou Muscat du Cap Corse en AOC Corse ou en IGP Ile-de-Beaupré, les unes à peine la trentaine, d'autres tout juste quadras, la plupart travaillant en famille. Elles sont toutes très fières d'être vigneronnes, et le statut aurait plutôt tendance à susciter davantage la curiosité de leurs visiteurs au caveau, comme le confirme Maria-Francesca Devichi, qui s'est fait connaître par les réseaux sociaux, ou Stéphanie Olmetta, qui a joué le rôle éminent sur la pancarte d'indication du domaine avec une sympathique caricature d'elle-même accolée au terme de vigneronne. « Pour moi, quand mon père a vu "vigneronne" en gros sur la pancarte, il était horrifié, pensant que cela déconnaquerait les visiteurs, car vigneronne, ça ne faisait pas sérieux. » Les nombreuses visites au caveau l'ont démenties depuis.

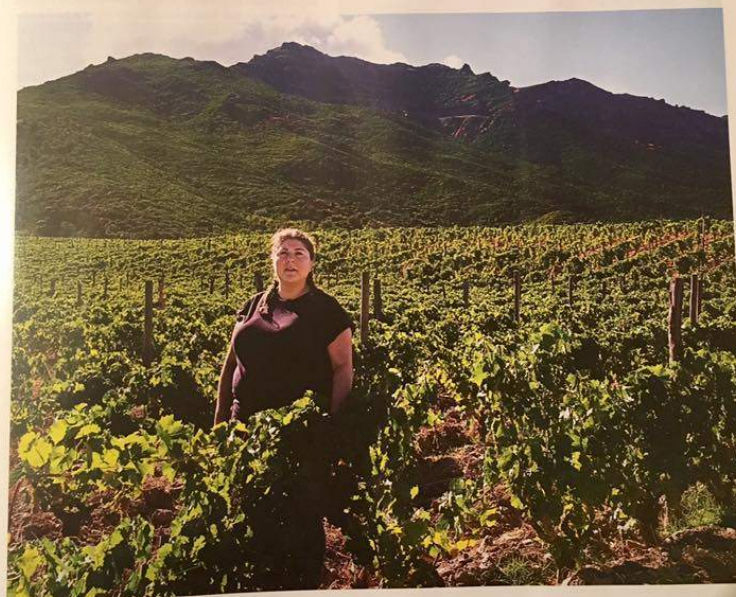
DOMAINE DEVICHI

AINSI NAQUIT MADEMOISELLE D.

Maria-Francesca ou Marie-Françoise Devichi : « Comme vous préférez », dit-elle avec un grand sourire – voulait être médecin. Elle interrompt finalement ses études de médecine sur le continent au décès de sa mère pour venir s'occuper du domaine avec son père. Après une formation par correspondance, quelques stages à l'étranger et un poste d'ouvrière à la cave et dans les vignes « pour être respectée », elle passe du statut de coopérateur à celui de cave particulière. Son père, Jacques, a gardé la main sur le vignoble. Marie-Françoise a repris officiellement le domaine en 2012, se passionnant pour les vins, notamment des muscats, s'attachant à commercialiser ses vins en bouteilles, d'abord au caveau particulièrement bien situé sur la route de Bastia, « le dernier de Patrimonio avant de reprendre le bateau. Mon grand-père avait lancé la mise en bouteilles et la dégustation gratuite des années 70 sur le

principe "Un verre pour monsieur, une rose pour madame" : j'ai voulu conserver le principe de dégustation gratuite pour faire découvrir mes vins. » La sixième génération de vigneronnes chez les Devichi joue bien sûr les cépages locaux, niellucciu et vermentinu, sur 40 hectares en bio non certifiés, mais également le muscat. Maria-Francesca s'est inspirée de la recette de son grand-oncle, ermite érudit, qui aimait le faire vieillir en fûts de châtaignier. Le sien passe 36 mois en caves, ce qui lui donne de jolies notes maderisées, d'oranges confites et de fruits secs (9,50 €). Elle se distingue aussi depuis l'an dernier avec une gamme bien à elle qu'elle a baptisée M^{re} D., avec un rosé et un rouge 100 % niellucciu, prouvant que ce cépage parfois rustique peut donner, même jeune, des vins souples et frais, agréables à boire (13,50 €).

20253 Barbaggio, 04 95 37 01 07



VINUM MAGAZINE

SEPTEMBRE 2016



Corse

Sauvages autochtones

A l'image de l'île de Beauté, de ses habitants ou de ses fromages, le vin corse contemporain se révèle sauvage, épicé et original. Un caractère bien trempé dû en partie aux divers microclimats insulaires et en partie aux cépages indigènes que les vignerons corses s'efforcent de remettre au premier plan. Texte: Joël Gernet

CORSE

Il semble que les vignes cherchent à embrasser les vagues. Peu de vignobles corses sont aussi près de la mer que ceux du domaine Piretti au Cap Corse. «Ce terroir est unique! Les vins ne cessent de se bonifier, ce qui évite l'aridité des gens», explique Alain Venturi. L'intensité fait aussi croître la surface d'exploitation. Comme partout ailleurs ou presque sur l'île, la sécheresse, le vent et la faune constituent des défis qu'il faut savoir relever. De nombreux vignobles sont entourés de maquis et de clôtures contre les sangliers. Avec cinq caves et trente hectares de vignes, l'appellation la plus septentrionale de l'île de Beauté est aussi la plus petite. Les cépages autochtones Niellucciu, Muscat à Petits Grains, Vermentinu et ALCANTE (Genache) poussent dans les sols rocheux mêlant schiste et argile du domaine Piretti. Celui-ci est connu pour sa cuvée blanche Marine, un Vermentinu y développe un fruit frais, des arômes délicats et une finale salée.

Avec l'aide de son épouse, Alain Venturi exploite les onze hectares du domaine créé il y a cinq générations. Lina Venturi-Piretti a repris le domaine de son père en 1989 et l'a modernisé peu à peu. L'alliance de tradition et de modernisme apparaît comme la clé de la réussite et de la singularité du vin de la région. Ce constat peut sembler un lieu commun, pourtant le retour en grâce des cépages locaux n'avait rien de évident. Les années 1960 ont vu se produire un odieux phénomène de la production viticole traditionnelle. Des milliers de Pieds Noirs (des Français chassés après l'indépendance de l'ancienne colonie) s'en allaient à la suite de la guerre d'Algérie et de la séparation de la France. Dans leurs bagages, des cépages offrant un haut rendement destinés à la production de masse. La surface vitable est quadruplée en peu de temps et atteint 31 000 hectares. Il faut attendre les années 1980 pour que cette manie viticole soit endiguée par l'action conjuguée des subventions européennes et des savants. Les vignerons commencent à se réintéresser aux cépages locaux, notamment au Sciacarellu et au Niellucciu, connu en Italie sous le nom de Sangiovese, ou encore une variété blanche, le Vermentinu.

Cette renaissance est favorisée par l'introduction de nouvelles appellations d'origine, dont neuf Appellations d'Origine Protégées (AOP), et par le travail des vignerons locaux comme Lina Venturi-Piretti. Celle-ci est aujourd'hui vice-présidente de l'association de viticulteurs UVA Corse et présidente du festival viticole Fiera di U Vinu. Ce dernier attire en juillet des dizaines de vignerons et des centaines d'amateurs du vin dans le centre historique de Luri. Ce festival, agité de spectacles culturels, de folklore local et de rock, est l'occasion rêvée

pour découvrir les vins et les vignerons corses. C'est là que nous faisons la connaissance de la jeune vigneronne Marie-Françoise Devichi qui s'empresse de nous présenter son collègue Simon Giacometti. Ici, on s'apprécie, on s'inspire et on se soutient mutuellement. «Nous sommes jeunes, nous sommes nombreux et nous voulons avancer ensemble», explique-t-elle.

Lorsque nous la retrouvons le lendemain au cœur de l'appellation Patrimonio, deux constatations s'imposent. La première est la vue à couper le souffle qui s'offre à nous sur la route pour traverser l'île dont le point culminant permet en l'espace de quelques mètres de découvrir successivement la côte est et la côte ouest de l'île. La seconde: les vignerons de talent se succèdent comme autant de perles sur un collier. Avec 423 hectares de vignes et 35 caves, Patrimonio revendique le titre de plus grande région viticole corse. C'est ici qu'est née la première AOP en 1988, une date qui le début du tournant vers une production de qualité.

Le dernier né de la révolution

Marie-Françoise Devichi fait partie des derniers nés de cette révolution. Elle représente la sixième génération à la tête du domaine. Son choix l'a obligé à laisser tomber ses études de médecine à Marseille. «Depuis que j'ai repris l'exploitation en 2012, j'ai doublé la taille de nos vignobles la faisant passer à quarante hectares.» En parallèle, elle a travaillé sur les réseaux sociaux principalement, pour que le patronyme Devichi soit à nouveau associé à des vins de prestige. Impossible de manquer son domaine à Borghetto, quand on part de Bastia pour se rendre à Saint-Florent. Pour visiter ses vignobles, il suffit de traverser la petite ville de Patrimonio, puis bas dans la vallée. Contrairement au Cap Corse et à ses côtes rocheuses, les vignes serpentent ici dans des collines vallonnées. Au beau milieu des vignobles, entre les eucalyptus, sommeille un domaine abondant qui enfante son insouciance. C'est là que Marie-Françoise souhaite un jour élever ses vins. La chance semble être de son côté. Notamment parce que le vin corse est très prisé à l'étranger en ce moment. «Il faut surfer sur la vague», affirme-t-elle déterminée.

Avant de pousser la route, nous tenons à faire un détour par Saint-Florent, tout proche. Dans le restaurant du port, «La Galle», Christophe Chorbak propose ce qui pourrait bien être la meilleure carte des vins de l'île. Nous continuons ensuite notre route sur quelques kilomètres pour atteindre le désert des Agriates. La région n'est que chaleur, vent et falaises arides. Au cœur de ce no man's land se trouvent des domaines et un étagé, entrecroisés de vignes. C'est Roiss de Simon Giacometti, que nous avons



VINUM MAGAZINE

SEPTEMBRE 2016



CORSE

présenté Devichi. «Entre membres de la jeune génération, nous entretenons de très bonnes relations», indique ce vigneron de 27 ans qui exploite 29 hectares avec son père Christian et sa sœur Sarah. Tandis que les vins rouges de Patrimoine naissent en général dans des sols argilo-calcaires assez lourds, les cépages plongent ici leurs racines dans un sol granitique léger. Le calcaire est gage de force, le granite de finesse. Voilà pourquoi les vins de Simon Giacometti qui naissent dans ces contrées sauvages présentent une structure plus délicate que leurs semblables des collines surplombant Saint-Florent. Ici, le calcaire est absent du sol, mais on le repère dans les vignes, pour protéger les végétaux des insectes. Comme la plupart des vigneronnes de Patrimoine, Simon Giacometti a opté pour le bio.

Dans le cœur montagneux de l'île

Nous poursuivons notre chemin en direction du sud vers Ponte Leccia, où se trouve le seul grand domaine du centre de l'île. Il est situé au pied de la chaîne montagneuse de plus de 2500 mètres qui forme la colonne vertébrale de la Corse. Il s'agit de deux domaines en un : le domaine Vico produit du vin sur ses 46 hectares de vignes perchées à 260 mètres d'altitude environ. Les 26 hectares du Clos Venturi voisin se situent à 460 mètres environ. Tous les plants

«Les vins naturels s'épanouissent une fois qu'ils ont été débouchés et s'améliorent souvent après quelques jours d'ouverture.»

Sébastien Polty Domaine U Siliccone

sont soumis à de grands écarts de température. Le terroir unique et le travail de pionnier de François Aquaviva, ainsi que de Jean-Marc et de Maria Venturi, qui ont fait de la qualité, de l'écologie et des cépages autochtones les maîtres-mots de l'exploitation, ont permis aux vins du domaine de se hisser parmi les meilleurs de l'île. La cave fraîchement refaite du domaine Vico vient d'être inaugurée. Les gigantesques caves en béton du siècle passé ont été déboussées de leur utilisation : les bacs grands comme de petits studios abritent désormais des bouteilles, des barriques et des amphores. La qualité prévaut là encore sur la quantité. Du chai jusqu'au verre, le Carcagiu monopackage de la gamme 1769 est vraiment à part. Rare sont les vins corsés à dévoiler une telle robe pourpre. Outre des arômes de fruits noirs frais, on distingue des notes de violette, soulignées par une acidité juteuse et des tanins délicats. «Nous misons tout



CORSE

Notre sélection de vins corsés

Du Sciaccarellu au Niellucciu en passant par le Biancu Gentile, la Corse dispose d'une multitude de cépages autochtones. Ils donnent naissance à des spécialités structurées aux arômes délicats, souvent marquées par une certaine salinité.

Domaine Pieretti

Muscato du Cap Corse AOP 2015

17 points | 2016 à 2026

Pour un vin doux naturel muté, ce Muscato est d'une étonnante fraîcheur au nez. Il développe des arômes de poire, de gelée de coing, de fleurs blanches, un soupçon de miel et de délicates notes épiolées. Suave et onctueux en bouche, l'attaque débute par des arômes délicats, puis une légère acidité se fait sentir. Doux, captivant, élégant.

Marie-Françoise Devichi

Patrimoine AOP Néro D 2014

17,5 points | 2016 à 2026

Le Niellucciu tend à se différencier par ses tanins marqués du Sciaccarellu, le deuxième grand cépage rouge corse. Pas chez Marie-Françoise Devichi. Son Niellucciu séduit par son fruit générique et le plaisir qu'il procure. «Je souhaite élaborer un vin qui me plaise et me fasse sortir du lot.» Mission réussie!

Domaine Giacometti

Patrimoine AOP Cuvée des Agriates Rosé 2015

17 points | 2016 à 2019

Le rosé est une spécialité corse incontournable. D'autant plus quand il est aussi frais et Purifié, épiolé et minéral que celui de Giacometti. Les baies de Niellucciu et de Sciaccarellu sont directement pressées et fermentées ensemble. A déguster en terrasse ou à table.

Clos Venturi

Vin de France 1769 Biancu Gentile 2015

17,5 points | 2016 à 2023

Ce cépage blanc autochtone est heureusement de plus en plus souvent vinifié en monopackage. Avec ses accents exotiques et son corps générique, il offre une belle alternative au Vermentinu, frais aux notes d'agrumes caractéristiques. Outre les agrumes et la pêche, le Clos Venturi développe des notes de rose et de muscade. Onctueux et saisi en finale.

Domaine Comte Perati

Vin de Corse Cuvée Guillaume 2015

17,5 points | 2016 à 2026

Cette cuvée de Niellucciu, de Syrah et de Garganvi vient de rejoindre l'assortiment du domaine. Guy de Poix l'a baptisée du nom de son fils, Guillaume. Éléphant au nez avec ses arômes de fruits noirs, structuré en bouche avec beaucoup de tanins et des notes de poivre, de réglisse et de fines herbes. Un vin qui a de la force et du caractère.

Domaine U Siliccone, Serra di Ferro

Ajaccio AOP Emp-Lidia 2015

18 points | 2016 à 2021

Né dans du granit, vinifié avec des levures indigènes et élevé sans sulfite, ce Vermentinu offre des arômes complexes de pêche et de poivre, mais aussi de fleurs blanches de safran, d'amande et de beurre. Épiolé en attaque avec un fruit rond et une vive acidité. Longue finale puissante.



VINUM 11

<https://bonvinvant.com/2017/09/15/corse-sauvages-autochtones/>

TERRE DE VINS

AOÛT 2016



Domaine Devichi

AOC Patrimonio

Mlle D

8,50 €

15/20

Mlle D (c'est Maria-Francesca Devichi, la 6e génération) a pris la relève pour faire des vins à sa façon en créant sa propre marque. 75 % nuit de macération, 25 % macération après vendanges manuelles et élevage sur lies fines pour ce niellucciu. Un bouquet de petits fruits rouges (framboise, groseille), un peu bonbon anglais, sur une trame minérale et une belle acidité.



Avec un filet de canette

GRAINES D'AGRICULTEURS

ÉTÉ 2016



<http://www.demainjeseraipaysan.fr/graines-agriculteurs/finaliste/marie-francoise-devichi>

JUILLET 2016

Domaine Devichi

L'histoire débute a priori en 1734. C'est en tout cas la date la plus lointaine retrouvée dans les archives par les descendants des Devichi. Sur une superficie de 40 hectares d'un seul tenant, Jacques Devichi a été la cinquième génération de vignerons à exploiter la terre de ses ancêtres. Puis, un élément malheureux est venu précipiter la succession : au début des années 2000, à la suite d'un décès dans la famille, sa fille Marie-Françoise interrompt ses études de médecine, à 19 ans, et reprend, « dans l'urgence », dit-elle, le domaine familial. Forte de la base scientifique que lui a offert sa formation, elle s'est lancée dans des études en vinification à Bordeaux, jalonnées de quelques stages à l'étranger. Depuis, elle gère, sous la houlette de son paternel, les 40 hectares de vignes en contrebas de Barbaghju, et la commercialisation des quelque 200 000 cols à travers le monde. « Nous sommes notamment présents en Amérique du Nord et en Asie », précise Marie-Françoise Devichi, qui se consacre tout autant à sa cave, la dernière de Barbaghju. Son credo : un vin accessible autant que qualitatif, « qui peut être présent à la fois dans des restaurants étoilés et dans des paillotes, sans opposition ni cloisonnement », glisse la vigneronne. À 33 ans désormais, elle espère à la fois perpétuer l'esprit du domaine et marquer de son empreinte cette histoire familiale longue de trois siècles. Une ambition que pourrait résumer à elle seule sa cuvée spéciale « Mlle D », portée sur les fonts baptismaux il y a deux ans. Histoire de montrer que l'histoire du domaine Devichi peut aussi s'écrire au féminin..



GUIDE HACHETTE DES VINS

JANVIER 2016



DOMAINE DEVICHI

Mlle D 2013

Corse • Patrimoine

rouge tranquille 8 à 11 € A boire





★ ★ ★ Vin très réussi

Le vigneron

Un domaine familial créé à la fin du XIX^e s., dans la famille Devichi depuis six générations. Situé à Barbaggio en Haute-Corse, il étend ses 27 ha de vignes sur un sol argilo-calcaire. Arrivée sur l'exploitation en 2002, Marie-Françoise a succédé à son père en 2012.

L'avis du Guide Hachette des Vins

On apprécie ce 2013 grenat profond pour son olfaction accorte de fruits, de poivre et de girofle. La bouche, fine et fruitée, est élégamment soutenue par des tanins soyeux. Un ensemble enveloppant et long, déjà très aimable et promis à une belle évolution.

<http://www.hachette-vins.com/guide-vins/les-vins/dom-devichi-mlle-d-2013-2016/201601170/>

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LES BONNES AFFAIRES DU VIN 2016



<http://www.larvf.com/,domaine-devichi,12670,4461268.asp>

<http://www.larvf.com/,vin-cuvee-mademoiselle-d-domaine-devichi-aoc-patrimoine,4483364.asp>



DIVERS BLOGS

01. Domaine Devichi : Maria-Francesca Devichi "très flattée" que son exploitation et sa cave aient été choisis par le gouvernement de Macao 

02. Un pétillant oui, mais fattu in Corsica ! (déc 2017) 

03. Une jolie carte de vœux sur le thème du vin (février 2017) 

04. Hot spots du Nebbiu selon Mademoiselle D... (déc 2016) 

05. Mademoiselle D. Vigneronne Corse (juin 2015) 

06. Rencontre avec Maria-Francesca Devichi, aka Mademoiselle D., vigneronne en Haute-Corse (février 2015) 

07. Si la Corse était un vin blanc (oct 2014) 

08. 'tête à tête' with Maria-francesca Devichi : invoking bottled poetry .. (août 2014) 

09. Interview en Haute-Corse avec Maria-Francesca Devichi (août 2014) 