

L'inattendu du DOMAINE MARENGO

En 2007, lorsque Marina et Benoît Bronzini de Caraffa tombent sur ce domaine d'un hectare, le muscat est encore tendance...

LE DOMAINE ET SES PETITS GRAINS

- Surface totale en production du domaine : **1,2 hectares.**
- Surface de production AOC Muscat du Cap Corse : **1,2 hectares.**
- Part de la surface AOC Muscat du Cap Corse : **100 %.**
- Volume de production Muscat du Cap Corse : **16,5 hectolitres.**

Chiffres pour l'année 2013. Source : Conseil interprofessionnel des vins de Corse

Ce qu'en dit Nicolas

« La plus bourguignonne des propriétés de muscat. Si un seul mot devait symboliser ces jolis vins, ce serait "délicatesse". Pour son fruit d'abord, qui est une juste mesure entre les essences rares et de fins agrumes. Délicatesse ensuite pour son touché de bouche digne du grand pianiste Franz List, amoureux lui aussi des grands liqueux hongrois, et bien sûr, pour la qualité de ses jus, rassurants et tendres à la fois. Une Pêche Melba, recette à la lettre, sera un associé froid-tiède de grande compagnie. »

Nicolas Stromboni, œnologue et ambassadeur du goût pour la Corse.

Leur application à suivre les évolutions de leur nouveau métier, leur implication dans la vigne et la cave qu'ils ont rachetées, le duo complémentaire qu'ils forment et leur envie d'innover, va leur permettre d'anticiper et d'imposer leur vision : démontrer que le muscat est un vin à part entière qui a sa place à table, sa fraîcheur et sa finesse accompagnant idéalement un repas. La taille de leur exploitation, inscrite dans la démarche bio, rend possible un travail très poussé : « Nous procédons par micro-vinification avant assemblage, ce qui nous permet d'exploiter pleinement la parcelle et d'en tirer le meilleur ». L'élevage, lui, prend 24 mois. « Le muscat est à son apogée entre 2 et 4 ans, lorsque l'alcool de mutage a fondu, précise Marina. Il est alors à son niveau d'équilibre maximum et dévoile toute sa richesse aromatique. À cet âge-là, on obtient le vrai résultat du travail et du millésime. Étant entendu que le muscat se garde bien au-delà. » Convaincu que tout se joue dans l'équilibre entre sucre et acidité, Benoît met en avant « un des aspects les plus complexes de la fabrication du muscat » : le mutage, toujours et encore, « qui doit se faire dans la norme de l'AOC tout en restant proche de ce que l'on veut faire ». « Pour ne rien rater de cette étape majeure, la première nuit, nous l'avons passée dans la cave! », s'amuse Marina. Autre paramètre souligné : « cépage très aromatique, le muscat peut devenir très lourd et nécessite donc un travail d'orfèvre ».

Plaisir de A à Z

Très favorablement accueilli par les chefs et les sommeliers, le N°655 (un nom qui est le numéro cadastral de la parcelle dont le muscat du domaine Marengo est tiré) s'est très rapidement façonné une identité et une réputation de prestige, son habillage design ajoutant à son aura : « Pour la bouteille – chacune est numérotée –, le choix du verre foncé n'est pas que technique (la lumière étant, pour le vin, l'ennemie). Ce que nous voulions c'était ménager chaque étape de la découverte. La clarté de notre vin est une véritable surprise car pour les consommateurs le muscat est très ambré, très oxydé (alors même qu'un vin oxydé est beaucoup plus difficile à marier) ». Une idée reçue qui n'a pas forcément cours aux États-Unis où le vin du domaine Marengo a séduit. Une de celles qu'entend continuer de combattre le jeune couple de viticulteurs qui se lance désormais dans la production de rouge et de blanc, avec l'acquisition de près de deux hectares dans le village voisin de Casta. Ensemble Marina et Benoît ont pris la mesure du travail à mener, gardant pour le muscat, leur premier bébé, un attachement tout particulier. *

