

Nos 10 stars du terroir

Du vin au miel, de l'huile d'olive aux fromages, petite sélection des meilleurs artisans.

VINS

Richard Speer

Irlandais par sa mère et britannique par son père, Richard Speer fut notamment œnologue consultant au Clos Culombu, un domaine réputé de Baglone. En février 2007, il reprend les anciennes vignes de la Signoria, 15 hectares qu'il remet en état à la seule force de ses bras. Ses premiers millésimes présentent un bel équilibre entre gras et minéralité et des notes généreuses d'ananas et de fruit de la passion. 11 € (blanc), 9 € (rosé). L'Enclos des anges, Calvi (Haute-Corse), suivre la fièche de l'Hôtel de la Signoria, 06-19-85-16-39.

Nicolas Mariotti Bindi

Une étiquette cinglante, une démarche bio, un fruit grandiose, une minéralité subtile qui zigzague entre rondeur et fraîcheur et une persistance à soulever les contreforts de Patrimonio... Nicolas Mariotti Bindi frappe un grand coup avec son premier millésime de blanc vermentinu 2007. Au point d'avoir émerveillé Gérard Margeon, « M. Vin » du groupe Ducasse, qui l'a placé sur la carte du Plaza Athénée. Et le 2008 s'annonce



Vigneron indépendant, Nicolas Mariotti Bindi a émerveillé avec son millésime de blanc vermentinu 2007, proposé sur la carte du Plaza Athénée.



Raphaëlle Peigner-Astima, dans son verger, à Ghisonaccia. Son huile de noisette fait un malheur dans les meilleurs restaurants de l'île.

de la même trempe... Installé depuis deux ans à Poggio d'Oletta, à deux pas de Saint-Florent, ce vigneron de 31 ans, diplômé de droit, cultive ses 7 hectares avec la passion de la terre et vinifie ses jus expressifs au domaine d'Annette Leccia (dont il est encore chef de culture). Quant à son rouge (monocépage niellucciu), il sera à coup sûr une belle surprise après un séjour en cave. 13 €. Domaine Annette Leccia, Morta Piana, Poggio d'Oletta (Haute-Corse), 04-95-37-11-35, 06-12-05-24-59.

HUILES

Anne Amalric

Sur le plateau d'Aghione, à la tête du domaine de Marquilliani, Anne Amalric incarne l'excellence de l'oléiculture corse. Maintes fois récompensé et utilisé, notamment, par Christophe Bacqué, le chef deux étoiles de la Villa, à Calvi, son élixir or paré de reflets verts est obtenu à partir d'olives germaine, sabine et leccio récoltées juste à maturité, rigoureusement triées et pressées sur place. Il

développe de sublimes arômes doux et fruités, tirant sur l'amande fraîche et le maquis. A goûter ! 17 € (75 cl). Domaine de Marquilliani, Aghione (Haute-Corse), 04-95-56-64-02 ou 06-25-72-65-62.

Raphaëlle Peigner-Astima

Une huile d'olive fruitée et ardente (variété germaine), une savoureuse confiture de figues noires, des vins de citron et de myrte... Raphaëlle Peigner-Astima se démène sur ses 12 hectares de verger, à Ghisonaccia. Mais, s'il y a un produit exceptionnel pour lequel elle est connue dans les meilleurs restaurants de l'île, c'est son huile de noisette, obtenue à partir de fruits soigneusement sélectionnés, torréfiés et pressés dans un moulin hydrolique. Une splendide ferme (chevaux, poneys, ânes...) où déguster crêpes et gâteaux à la farine de noisette. 29 € (75 cl). Casa Accinta, le Verger de Raphaëlle, Ghisonaccia (Corse-du-Sud), 04-95-56-09-11 ou 06-71-89-40-70.