

## &OElig;notourisme en Corse : cap sur le sud-ouest de l'île de Beauté



La Corse brille par la beauté singulière de ses paysages. Sa gastronomie met en valeur les produits locaux : huiles, agrumes, fromages, charcuteries... et les vins, qui rayonnent du maquis jusqu'aux plages.

En Corse, la vigne profite de conditions climatiques idéales, avec des influences maritimes et montagnardes, des sols variés, entre granites, schistes et calcaires. La viticulture, de plus en plus axée vers le bio, sur des coteaux à différentes expositions, souvent héroïque, séduit les amateurs avec une production à trois couleurs, dont 68% de vins rosés, consommée principalement sur place. Les générations actuelles de vignerons s'engagent pour mettre en valeur leur patrimoine ; leurs vins sont cotés sur le continent, mais aussi dans le monde entier. La renaissance des cépages endémiques et des vieux plants donne vie à des cuvées d'une qualité remarquable en rouge comme en blanc.

Fort de cette diversité variétale hors du commun (une trentaine de cépages insulaires), et de la mosaïque multiple de ses terroirs, l'île de Beauté nous livre un panel des plus variés de vins identitaires, souvent très singuliers, complètement dans l'air du temps avec des styles adaptés à la cuisine et aux produits de la Corse. Cette année, nous vous invitons à une exploration de la partie sud-ouest de l'île, de Sartène à Bonifacio, en passant par Figari.

### Les vins locaux exemptés de TVA

Pour découvrir ces vins d'exception, plusieurs adresses s'offrent à vous, à commencer par les domaines viticoles recensés dans le Guide des meilleurs vins de France. Ils accueillent les visiteurs, certains disposent même de restaurants, voire hébergent les amateurs. Les cavistes privilégient souvent les cuvées locales (rappelons que les vins corses sont exemptés de TVA si consommés en Corse). Nous en recensons quelques-unes dans ce dossier,

à commencer par Le Chemin des Vignobles à Ajaccio, où Nicolas Stromboni (auteur de l'incontournable Du pain, du vin, des oursins, publié par les éditions Marabout) propose une sélection large de vins corses et d'ailleurs. Enfin, de nombreux restaurants, en lien avec les vignerons, offrent des cartes des vins remarquables, pour une immersion totale dans l'univers des crus de l'île de Beauté.

## Domaines

### **[Domaine de Peretti della Rocca](#)**

Cette propriété propose à la fois un hôtel, des bergeries, une cabane et aussi une table, A Spartera, conduite par Emmanuelle Canonici, qui se déplace pour des dîners dans les vignes (menu unique : 150 €) du 15 juin au 15 septembre, du mercredi au dimanche (sur réservation), au cours desquels on déguste les vins du domaine.

*Route de Pruno, 20114 Figari*

*Tél. : 04 95 72 96 81*

*www.deperettidellarocca.com*

### **Domaine Zuria**

Sur le secteur de Bonifacio, la famille Zuria produit des vins d'une grande régularité. Le domaine propose des soirées cochon à la broche, avec charcuteries locales en entrée, glace au vermentinu ou au sciaccarellu et liqueur de clémentine (environ une quinzaine de soirées dans la saison, 57 €). Côté hébergement, trois villas vous attendent à deux pas de la plage de Maora

*Chambre : à partir de 80, 120 et 140 €*

*Spinella, 20169 Bonifacio*

*Tél. : 06 67 98 69 38*

*www.domainezuria.com*

## Hébergements

### **Domaine Pero Longo**

*Entre Propriano et Bonifacio, un ensemble de chambres, d'appartements et de mobile home. Facilement accessible à 25 minutes de l'aéroport de Figari, ce domaine ouvre à la belle saison une table avec vue remarquable sur les montagnes (menu : 37 €), qui sert exclusivement les vins du domaine.*

*Chambre : à partir de 120 €*

*Route de Bonifacio, 20100 Sartène*

*Tél. : 06 69 52 10 74*

*www.domaine-pero-longo.amenitiz.io/fr*

### **Castellu di Baricci**

*Le domaine, situé à 25 minutes au sud de Sartène, propose trois villas (pour 9, 12 et 13 personnes) avec piscine partagée de 160 m<sup>2</sup> au cœur des vignes. Il propose également des dégustations gratuites de quatre à six vins et de l'huile d'olive de la propriété, ainsi que des visites des vignes et de la cave sur rendez-vous (25 €).*

*Chambre : à partir de 924 € (pour trois nuits) Haute Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène*

*Tél. : 09 88 99 30 62*

[www.castelludibaricci.com](http://www.castelludibaricci.com)

### **Domaine de Murtoli**

*Il n'existe rien en France, en Europe, et même dans le monde de comparable au Domaine de Murtoli. Voici un concept unique associant une vingtaine de bergeries et demeures du XVIIe siècle, toutes ou presque offrant une piscine privative, et trois restaurants, le tout réparti sur plus de 2500 hectares. Depuis cette année, un vignoble travaillé en bio, qui s'étend sur 10 hectares, a vu le jour au milieu du maquis. Exploitation agricole, oliveraie, potagers, parcours de golf, possibilité de balades à cheval, pêche en mer ou en rivière ou bien espace bien-être, tout est possible à Murtoli. Les clients extérieurs à l'hôtel peuvent aussi réserver une table dans l'un des restaurants (les caves recensent près de 1900 étiquettes).*

Chambre : à partir de 300 €

Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène

Tél. : 04 95 71 69 24.

[www.murtoli.com](http://www.murtoli.com)

### **Domaine de Piscia**

*La ferme-auberge de la famille Finidori se niche en pleine nature, à une quinzaine de minutes en voiture de l'aéroport de Figari. Elle vous accueille dans ses six chambres d'hôtes, vous fait déguster ses vins, découvrir l'élevage de porc... Le choix idéal pour des vacances sportives et gourmandes !*

Chambre : à partir de 189 €

20114 Figari

Tél. : 06 14 88 56 30

[www.domainedepiscia.com](http://www.domainedepiscia.com)

### **Le Hameau de Saparale**

*Le domaine Saparale exploite près de 50 hectares de vignes sur le secteur de Sartène dans la vallée de l'Ortolo. Julie et Philippe Farinelli proposaient initialement trois magnifiques bergeries au sein du vignoble. Le Hameau de Saparale ajoute depuis le 7 mai dernier un hôtel de 16 chambres et suites au coeur du domaine, trois bergeries et un restaurant, Sopravigna, ainsi que la possibilité de déjeuner près de la piscine à L'Orangerie, pool-bar ouvert en journée. Le restaurant principal Sopravigna offre déjà une belle cuisine française et méditerranéenne entre terre et maquis. À la carte des vins, on retrouve ceux du domaine ainsi qu'une magnifique sélection de vins français et méditerranéens. Possibilité de balades et de randonnées sur le domaine, prêt de VTT électriques, mais également des massages dispensés dans le Spa au bord des vignes, des sessions de yoga et même un coaching sportif !*

Chambre : à partir de 220 €

Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène

Tél : 04 95 77 15 52

[www.lehameaudesaparale.com](http://www.lehameaudesaparale.com)

### **Clos Canarelli**

*Entre ses deux domaines (le Clos Canarelli et Tarra di Sogno, à Bonifacio), la famille Canarelli propose six maisons à la location, pouvant accueillir de deux à six personnes (deux nuitées minimum). Ces heureux hôtes pourront bénéficier de dégustations gratuites des vins produits par la famille.*

Chambre : à partir de 220 €

Tarrabucetta, 20114 Figari

Tél. : 04 95 71 07 55  
www.closcanarelli.com

## Restaurants

### La Paillotte

À Olmeto, l'hôtel Marinca compte trois tables, dont La Paillotte : avec vue sur la plage, voici un cadre idyllique pour apprécier une cuisine de la mer plus abordable et tout aussi soignée que La Verrière, l'excellent restaurant étoilé. Côté cuisine, outre les planches (de charcuteries corse ou de tartares de poissons), on savoure une langouste dans l'esprit d'un ragoût (39 €) ou des gnocchis au fromage corse (33 €). La crème des meilleurs vins de Corse du Sud est bien sûr en pole position sur la carte : Comte Abbatucci, Sant' Armettu, Vaccelli, Castellu di Baricci, Clos d'Alzeto, Clos Canarelli...

20113 Olmeto.

Tél. : 04 95 70 09 00  
www.hotel-marinca.com

### Ferme-Auberge A Pignata

Près du site archéologique de Cucuruzzu, à 35 minutes au nord-est de Sartène, voici l'établissement familial des frères De Rocca Serra dont le menu unique met à l'honneur l'agneau, depuis quatre décennies. La carte des vins fait la part belle aux domaines présents dans notre Guide des meilleurs vins de France, à partir de 35 €.

Menu : 65 €

Route des sites archéologiques de  
Cucuruzzu, 20170 Levie. Tél : 04 95 78 41 90  
www.apignata.com

### Le Relais

En arrivant par l'aéroport de Figari, privilégiez le circuit court, seulement 15 minutes de route : réservez assez tôt une table au Relais convivialité assurée dans la pure tradition locale et belle terrasse. Jacques-Antoine Pandolfi vous aidera avec passion à choisir votre vin parmi 150 références de vins corses et 50 du continent. Dans l'assiette, le veau élevé dans leur propre exploitation agricole vaut le voyage, les beignets de fromage frais, l'oeuf brouillé à la vuletta, figateddu, salcicettu ou les linguines aux gambas également. En somme, de quoi se régaler à prix très corrects.

Carte : de 40 à 74 €

54, via San-Martinu, 20146 Sotta  
Tél. : 04 95 20 80 21

### Le Frère

À une quarantaine de minutes au nord de Propriano, Henri, le frère de Jean-Charles Abbatucci, propose une cuisine familiale autour du veau tigre de Corse de leur propre élevage. Dans les verres ? Évidemment les vins du domaine Comte Abbatucci, que l'on peut déguster en bouteille (de 27 à 196 €), au verre et même au demi-verre !

Menu : 59 €

Domaine Kiesale, 20140 Casalabriva  
Tél. : 04 95 24 36 30 et 06 67 57 78 39

[www.restaurantlefrere.com](http://www.restaurantlefrere.com)

### **Les Quatre Vents**

*Une cuisine de la mer, une salle à manger au bord de l'eau, sur les quais du port, au calme au pied des calcaires de Bonifacio. On choisit à l'ardoise entre la ventrèche de thon rouge de Bonificio confit aux agrumes (34 €), l'aile de raie confite aux deux aiolis (30 €) ou encore la noix de veau tigre farcie aux blettes et brocciu (35 €). À boire, 40 références de vins corses, dont le patrimoine Sempre Contentu du domaine Giacometti (49 €) et le blanc Initiale du domaine Zuria (82 €).*

29, quai Banda-del-Ferro, 20169 Bonifacio

Tél. : 04 95 73 07 50

### **Finestra by Italo Bassi et Edoardo Menna**

*À Bonifacio, les hautes falaises crayeuses taillées par le vent et les embruns offrent aux visiteurs un paysage unique, bouleversant et sublime. À quelques pas de la citadelle, Finestra propose une cuisine italo-corse son chef, Italo Bassi a officié plus de dix ans dans le grand restaurant florentin Enoteca Pinchiorri. Les produits, essentiellement locaux, sont triés sur le volet. La carte des vins recense pas moins de 200 références corses.*

Menus : 145 €, 165 € et 185 €

Menu enfants : 75 €

51, quai Jérôme-Comparetti, 20169 Bonifacio.

Tél. : 04 95 10 20 34

[www.finestra-d-amore.fr](http://www.finestra-d-amore.fr)

### **Stella d'Oro**

*Cuisine traditionnelle familiale transmise de mère en fille depuis quatre générations. Pêche locale, mérou, thon sur le gril, veau tigre venu de l'exploitation agricole de Jacques Abbatucci sont les stars des recettes. La carte des vins est de qualité, avec le gotha des meilleurs domaines corses et de belles étiquettes du continent (Combiér, Boudignon, Bretaudeau, Rossignol, Bonneau du Martray...).*

Menu de spécialités corses : 39 €

7, rue Doria, 20169 Bonifacio

Tél. : 06 24 91 56 21

[www.restaurant-stelladoro-bonifacio.com](http://www.restaurant-stelladoro-bonifacio.com)

### **La Caravelle**

*Une table de bord de mer réputée pour ses généreux plateaux de fruits de mer, ses pêches du jour, ses pâtes fraîches et ses spécialités précieusement conservées. Au menu : moules farcies (23 €), aubergine à la bonifacienne (29 €), cassolette de palourdes, gambas, calamars, langoustine pour deux (68 €)...*

35, quai Comparetti, 20169 Bonifacio

Tél. : 06 87 99 58 35.

[www.hotelcaravelle.fr](http://www.hotelcaravelle.fr)

## **Caves**

### **Le Chemin des Vignobles**

*Les trois boutiques de Nicolas Stromboni donnent un petit goût du paradis : 100000 bouteilles en stock dont 30000 de vins de Corse à maturité, 450 références corses et 1000 références de Champagne et de Bourgogne ! La cave organise des dégustations et même des cours pour devenir incollable sur le vin.*

16, avenue Docteur-Noël-Franchini,  
20090 Ajaccio. Tél. : 04 95 51 46 61

6, rue Bonaparte, 20000 Ajaccio

Tél. : 04 95 51 46 61

Halle Campinchi, Place Campinchi, 20000 Ajaccio.

Tél. : 04 95 51 46 61

[www.lechemindesvignobles.corsica](http://www.lechemindesvignobles.corsica)

### **La Cave du Cardinal**

*Julien et Élodie Innocenzi rassemblent 1500 références corses et européennes dans leur cave. Ils organisent des dégustations à partir de deux personnes, sur demande. En soirée, on se rend à leur bar à vins situé traverse Bonino et ouvert le jeudi et le vendredi soi. Le menu change au rythme des produits locaux. Parmi leurs cuvées préférées : le rouge Un Été dans le Désert du Clos Teddi (18,90 €).*

18, cours Napoléon, 20000 Ajaccio

Tél. : 04 95 50 30 27

### **ANA Wine & Food Club**

*Une cave à manger où l'on se régale d'une cuisine vivante (avec un binchotan sur la terrasse) et de 700 références de vins. Parmi le choix d'une centaine de vins de Corse de tous les styles, l'adresse avoue notamment un coup de coeur pour le sciacarellu Chimère, réalisé en collaboration par Guillaume Seroin (domaine San't Armettu) et Marc'Andria Aquaviva (domaine Alzipratu), et pour le muscat non muté vieilli en solera d'Antoine-Marie Arena.*

1 bis, rue du Roi-de-Rome, 20000 Ajaccio

Tél. : 04 95 28 48 61

### **Tempi Fà**

*Fred Faverot règne sur cette épicerie fine-bistrot où l'on ne boit que des vins de Corse (une centaine au catalogue) bio et biodynamiques. La sélection de vins au verre est renouvelée deux fois par semaine. La cave propose des soirées à thèmes avec des vignerons pendant l'été. Parmi ses coups de coeur de la saison, il signale le rouge Équilibre 2022 du domaine Pero Longo (12,50 €), le rosé Faustine Vieilles Vignes 2024 du domaine Abbatucci (18 €) ou encore l'ajaccio blanc 2024 du Clos Ornasca (13,90 €).*

11, avenue Napoléon-III, 20110 Propriano.

Tél. : 04 95 76 06 52

### **A Teghja**

*À Sartène, Marc-Antoine Gambini propose plus de 1600 références de Corse, du continent et du monde. Il organise des ateliers dégustations sur demande (initiation, présentation d'un terroir, d'un cépage, d'un millésime, masterclass d'un vigneron) pour 25 € par personne. Ses coups de coeur de l'été ? Le blanc Côme 2023 du domaine Camellu (31 €) et le rouge Peridicciu du domaine Luciani (27 €).*

2, cour Soeur-Amélie, 20100 Sartène

Tél. : 06 13 47 10 25

### **La Cave 55**

*Cette cave utilise un Coravin XXL pour proposer une multitude de cuvées au verre (à partir de 6 €). Elle revendique plus de 500 étiquettes, avec une représentation complète des neuf appellations corses, mais également des bouteilles du continent et du vaste monde, et bien sûr les vins du domaine de Tanella, sa propriétaire. Dégustations personnalisées sur réservation, privation possible. L'été, à partir de 17 h, DJ set, cocktails, tapas, planches de charcuterie et de fromages.*

*Route de Bonifacio, 20137 Porto-Vecchio*

*Tél. : 06 85 62 69 06*

### **L'Empreinte Caviste**

*Près de 385 références de vins de Corse, 2000 étiquettes au total, sans oublier 300 spiritueux : une belle sélection à découvrir dans un espace de dégustation permanent, où l'on retrouvera quelques noms bien connus comme le domaine Vaccelli, le Clos Canarelli, le Clos Venturi, Castellu di Baricci...*

*Centre Commercial des Quatre-Portes,*

*81, avenue de Bastia, 20137 Porto-Vecchio*

*Tél. : 04 95 25 65 35*

### **A Cantina di l'Orriu**

*Antoine Delaforge et Delia Andréani dirigent ce bar à vins de Porto-Vecchio dont les planches et les petites assiettes à partager sont élaborées à partir de produits fermiers de l'île de Beauté. Dans les rayonnages, 490 références bien rangées : un tiers de vins du continent (Prieuré-Roch, Danjou-Banessy, Ganevat...) et deux tiers de vins corses (Vaccelli, Abbatucci, Giudicelli, Venturi...). Le vin se déguste au verre à partir de 5 €.*

*5, cours Napoléon, 20137 Porto-Vecchio*

*Tél. : 04 95 70 26 21*

*[Dossier] Œnotourisme : toutes nos bonnes adresses au bord de la Méditerranée - 5 articles à consulter*