

## Discours de réception – Académie du Vin de France 12 novembre 2015

---

Monsieur le Président, mes chers confrères,

Vous accueillez, en me faisant l'honneur d'être reçu parmi vous, une île, et pour la première fois : la Corse.

Cette dernière, classiquement et géographiquement considérée telle une montagne ancrée dans la mer est, de façon encore trop méconnue, une terre liée au vin et à sa culture, à ses vertus et à ses qualités depuis plusieurs millénaires.

Plus près de nous, rien n'aurait été possible aujourd'hui pour moi sans l'appui, sans l'intervention chaleureuse, et le soutien non démenti, de Michel BETTANE, mon parrain auprès de vous.

Son parcours vous est connu, mais je lui dois bien des remerciements, et il recueille naturellement en ce jour une part d'émotion qui n'est que le résultat de son action.

Il faut sans doute définir à présent ce que représente la Corse d'un point de vue viticole, puisque c'est elle qui prend place aujourd'hui auprès de vous.

La Corse et le vin, en rapport étroit et passionné depuis l'Antiquité, s'inscrivent dans le paysage autant que dans l'Histoire.

En élargissant votre cercle de famille et de belle humeur et en m'invitant à y siéger, vous faites entrer dans cette Académie, qui a déjà une longue histoire et un prestige mérité, un homme encore jeune.

Circonstance aggravante peut-être, vous le faites, au jour même, involontairement, ou bien très amicalement, de son anniversaire ; autant vous l'avouer tout de suite, ce nouvel arrivant est tombé dans un tonneau et non pas dans une marmite quand il était petit.

Ma famille est fascinée par les vignes, le vin, le travail naturel et les cépages particuliers et si riches de la Corse, de longue date.

Présents en Corse depuis plusieurs siècles, les Abbatucci ont été des hommes de culture, des magistrats, des parlementaires passionnés par la réalité agricole et concrète de leur île natale, mais

aussi des diplomates et des gens de guerre, pris entre la passion de servir la Corse, Venise plutôt que Gênes, mais également, franchement et courageusement animés par celle de défendre la France.

Le Rhin et l'Alsace, régions viticoles essentielles, furent pour ma famille des lieux d'Histoire, de sang versé, de mort aussi.

L'un de ceux dont je porte le prénom, le jeune général Jean-Charles Abbattucci, fut le premier officier français, sous la Révolution à tirer un coup de canon sur le Rhin, après avoir bu d'ailleurs, dit la chronique de sa vie, un verre de vin.

Il versa fatalement son sang à Huningue, en 1796, comme d'autres membres de ma lignée, plus tard en 1916.

N' imaginez cependant pas qu'en m'offrant de siéger parmi vous, vous ayez désigné un esprit uniquement préoccupé du passé.

Ce passé, celui des traditions culturelles et des parfums ou des saveurs nées de la terre insulaire, je l'assume néanmoins pleinement, car le vin, c'est à la fois le souci de la tradition et le sens, chaque fois prouvé, année après année, pour tous ceux qui s'y consacrent, d'un renouveau et d'une réussite.

Celle-ci s'exprime dans un verre et révèle l'instant de la découverte d'une alchimie miraculeuse.

En ouvrant votre belle et chaleureuse compagnie à la Corse, à sa nature vigoureuse, à l'expression la plus naturelle et la plus communicative de sa terre, je crois, Monsieur le Président et mes chers confrères, ainsi que mon parrain, que vous ne mesurez pas exactement ni la portée ni l'originalité de l'honneur que vous me faites pour elle.

La gamme des vins insulaires est une musique, et un ensemble de touches et de couleurs.

Vous offrez, Monsieur le Président, mes chers confrères, une reconnaissance générale à des efforts qui s'inscrivent dans le souci familial et fervent de bien des domaines, des maisons, des traditions et des innovations.

Parmi ces innovations, le souci d'une qualité biologique fait de notre terre une île qui ouvre une nouvelle page d'Histoire, une belle aventure.



Cette aventure, quant au domaine qui est le mien, est celle d'une création familiale, dédiée à notre île, à sa terre, à son patrimoine, dont le vin fait si naturellement partie, depuis le quinzième siècle.

Ce vin corse, que vous recevez avec honneur aujourd'hui, fut d'abord produit pour une consommation familiale, locale et limitée. La consommation et surtout la fabrication se sont, de siècle en siècle, améliorées et naturellement élargies.

Retrouvons une époque plus proche de nous.

C'est à mon père que je pense tout particulièrement aujourd'hui, **Antoine Abbatucci**, qui fut l'artisan de l'une des étapes fondamentales du développement du domaine. Président de la Chambre d'Agriculture de la Corse à l'époque, il assura la plantation d'une collection ampélographique dans les années 60. Celle-ci eut un suivi technique grâce à deux ingénieurs pendant une dizaine d'années, jusqu'en 1976, année de décès de mon père. Cette collection s'était constituée autour d'une vingtaine de vieux cépages spécifiques à la Corse.

Par ce premier effort s'est réalisée ensuite une véritable bible des cépages insulaires.

Reprenant le domaine en 1992, j'ai eu à faire face à des années difficiles, mais en réalisant très vite, au fil de mon action, que des choix s'imposaient.

Dès cette époque, j'ai voulu privilégier le travail dans les vignes par la restructuration et la remise en forme du vignoble, plutôt que la vinification, faute d'avoir alors autre chose qu'une cave assez rudimentaire et, personnellement, encore trop peu d'expérience.

Une collaboration s'organisa alors avec le Domaine Peraldi. En effet, Guy de Poix, malheureusement décédé depuis, effectuant entre 1992 et 2004 la vinification et la mise en bouteilles de mes vins, a permis leur reconnaissance progressive, et donc, l'essor du domaine.

Dans le même temps, des changements profonds s'opéraient au sein du domaine, avec l'apparition des cuvées Faustine, portant le prénom de ma fille née en 1998 et dans le souci d'une nouvelle logique pour celui-ci.

L'effort de restructuration se poursuivait, complété par l'achat de matériel performant et surtout marqué par la découverte de l'Agriculture biologique, ainsi que de la biodynamie.

Cette découverte amenait des mesures concrètes, engagées dès l'an 2000 et jamais interrompues.

Ce mode de culture m'a donné un nouveau regard, m'a incité à mieux comprendre et surtout m'a confirmé dans mon respect de la Nature.

D'expérience, je peux vous confier que lorsqu'on fait un pas vers la nature, celle-ci en fait dix vers vous.

Et toujours en confiance, depuis, je cours franchement vers elle. L'agriculture est une adaptation de la nature pour l'homme et non pas par l'homme.

En effet celui-ci peut être chef d'orchestre mais en aucun cas homme-orchestre.

En 2003, après de multiples péripéties, à l'âge de quarante ans, je faisais définitivement mon entrée dans le monde vigneron.

A la suite de tout cela, l'aventure commune avec le Domaine Peraldi s'est transformée en une véritable amitié avec Guy de Poix et sa famille.

Un nouveau cap était franchi en premier lieu en 2005, avec la rencontre de Véronique, pilier du domaine actuel et en 2006 la complicité active d'Emmanuel Gagnepain, mon œnologue et conseiller. Cela donnait lieu à la mise en place des premières bouteilles des cuvées «Collection».

Pourquoi ce mot-là ? «Collection».

Il s'imposait tout simplement afin d'expliquer que nos vins d'assemblage s'élaboraient sur les bases des cépages de la collection ampélographique constituée par mon père.

Ainsi, le passé ancestral et l'avenir se trouvent depuis naturellement réunis, par les créations de séries dédiées à nos figures familiales et historiques, général, diplomate ou ministre, qui furent des serviteurs de cette Corse que vous accueillez aujourd'hui.

Ces «Collections», au sein desquelles les vins blancs illustrent le parcours éclatant du général et du diplomate, et le rouge étincelant rappelle la robe du magistrat et les décorations officielles d'un juriste devenu Ministre, ont désormais un véritable succès national et international.

Cela a provoqué une recherche énergique pour assurer une constante amélioration, qualitative et quantitative.

Cette recherche fut marquée par une réflexion quant à l'âge des vignes et leur spécificité.

Ainsi, j'ai pu découvrir une technique reconnue et appliquée qu'on appelle le sur-greffage.



Cette technique a eu chez moi une résonance originale et singulière, puisqu'elle a été appliquée sur de vieilles vignes dès 2009.

Les résultats n'ont pas cessé depuis d'être de plus en plus convaincants et ne se limitent pas à des acquis économiques.

En effet, l'intérêt le plus manifeste de cette technique ainsi appliquée, sur un terrain si particulier, avec des méthodes alliées à la biodynamie, aura été de permettre l'enrayement d'abord progressif puis durable de maladies redoutables, touchant le bois, comme l'Esca, et qui sont pour moi, les équivalents contemporains d'un vrai fléau : le phylloxéra !

Pour confirmer ces applications, une étude a été menée sur une parcelle du domaine depuis 2002, en collaboration avec le Centre de Recherche viticole de Corse.

Cette expérimentation a eu des résultats probants : en treize ans, on y a constaté une chute vertigineuse des symptômes liés aux maladies du bois, les atteintes passant de 30% à moins de 1%.

Depuis quatre ans, par ailleurs, la traction animale est réapparue sur le domaine, grâce à des chevaux comtois.

Là encore, cela s'est traduit par l'emploi d'un personnel de plus en plus compétent.

Depuis, naturellement, le domaine est chaque jour davantage un centre de vraies recherches et de passion, dont la preuve la plus éclairante et récente est l'introduction de la phytothérapie sur une parcelle expérimentale de la propriété.

Voilà, Monsieur le Président, mes chers confrères, un aperçu de mon parcours.

Je crois qu'il vous reste simplement à goûter, au-delà des innovations actuelles et des charmes du passé, les fruits et les résultats qui vont briller dans un verre amical et que votre patience à m'écouter aura, je pense, bien su mériter !

**JEAN-CHARLES ABBATUCCI**