

Raimonds Tomsons, émérite sommelier du monde, était en Corse. Il a mis à profit son séjour pour visiter le domaine de Terra Vecchia.
YANNICK DOUBLET

IRÈNE AHMADI

iahmadi@conseilmatin.com

Que vient faire le meilleur sommelier du monde en Corse ?

J'ai toujours voulu visiter la Corse et comprendre comment le vin y était fabriqué. Par ailleurs, je suis intimement persuadé de l'importance, pour les sommeliers, de ne pas seulement lire des livres et étudier le vin de manière théorique, mais aussi d'être sur le terrain et d'aller à la rencontre des vignobles et des vignerons pour apprendre. C'est pour cette raison que je suis ici, d'abord pour observer comment les vignes poussent en Corse et la manière dont le vin y est produit, mais aussi pour y rencontrer la population et découvrir la culture et l'histoire insulaire. C'est cet ensemble d'éléments qui, à mon sens, est le meilleur moyen de comprendre mais aussi de respecter le vin.

Quel est votre lien à l'île ?

Pour être franc, étant donné que c'est la première fois que je viens en Corse, je n'ai pas encore de lien particulier avec l'île. Les vignerons du domaine de Terra Vecchia m'ont spontanément proposé de le visiter donc il me semblait idiot de dire non, car c'est une très belle opportunité de découvrir l'île, sa population mais aussi son vin.

Quel est le déroulé de votre journée au domaine ?

Avant de tester le vin, je tiens d'abord à visiter en profondeur le domaine car je trouve extrêmement important de saisir tous les éléments techniques autour de ce produit comme son terroir, l'écosystème dans lequel il est fabriqué, la manière dont les cépages évoluent, le nombre d'hectares, la façon dont le vin y est produit, s'il est biodynamique, organique, etc. Pour résumer, le but est de véritablement connaître la terre sur laquelle est produit le vin. Puis, il est primordial de visiter le vignoble, c'est donc ce que je vais faire car cela me permettra de rencontrer les équipes et d'être au contact de ceux qui fabriquent le vin afin de leur poser tout un tas de questions car comme je l'ai déjà dit, il s'agit avant tout d'apprendre en permanence. Ensuite, après avoir vu le vignoble et tous ses aspects techniques, ce sera seulement à ce moment-là que je goûterai le vin du domaine et ses différentes variétés. Et forcément après avoir réalisé cette visite en préambule, il y a un certain niveau d'attente vis-à-vis du vin en termes de style et de qualité.

Qu'attendez-vous de votre venue en Corse, et plus particulièrement au sein du domaine de Terra Vecchia ? Mes objectifs concernant



« La Corse est un trésor caché en termes de viticulture »

Détenteur du prestigieux titre de meilleur sommelier du monde, le Letton Raimonds Tomsons était en visite au domaine Terra Vecchia, en Plaine orientale, afin de découvrir et de poser un regard sur la viticulture insulaire.

ma venue ici sont d'abord la découverte de la Corse, de la culture et du vin, ce qui se fera donc à travers ma visite du domaine de Terra Vecchia. Mais je tiens aussi et surtout à apprendre, car selon moi, être sommelier consiste avant tout à apprendre en permanence étant donné que le vin est un produit extrêmement dynamique et en perpétuel développement. Il est donc nécessaire de se tenir informé de ses évolutions et d'essayer d'étudier ce produit de manière continue.

Vous insistez sur votre volonté d'apprendre. Les

« La Corse détient les principaux atouts et outils pour être une niche et remporter un grand succès grâce à ses variétés de vin uniques »

voyages en terres viticoles étrangères en sont-elles justement un moyen ?
Tout à fait. Le vin est produit de manière tellement différente en fonction des endroits, des écosystèmes, des climats, etc., qu'il est important de se rendre sur place. C'est d'ailleurs ce qui rend le vin si intéressant, car il a beau ne s'agir que d'une seule et même boisson, celle-ci peut avoir différentes couleurs, différents styles, énormément de cépages différents... Cela participe à la beauté du vin car c'est un produit diversifié, complexe et, donc, particulièrement intéressant.

La viticulture occupe une place majeure sur l'île. En tant que professionnel, quel regard portez-vous sur l'état de ce secteur d'activité à l'échelle insulaire ?
C'est une île magnifique sur laquelle il y a des variétés uniques qui rendent l'île si spéciale en matière viticole. La Corse est d'ailleurs un trésor caché concernant la viticulture. Même si les sommeliers connaissent l'existence du vin corse et que certains l'ont goûté, cela reste minime car il n'est pas aisé de s'en procurer, notamment en dehors de la France. Le marché est très restreint, ce qui fait donc du vin corse,

un produit de niche. En ce qui concerne la viticulture en tant que telle, elle n'est pas si différente de celles que l'on trouve ailleurs : une grande attention est portée à la fabrication du vin.

La Corse bénéficie-t-elle, selon vous, d'avantages particuliers et singuliers en matière de viticulture ?

Je pense que ce qui fait que chaque région qui produit du vin est unique, est d'abord son terroir et donc l'endroit dans lequel le vin est fabriqué, et ici, les conditions sont très favorables à la production de raisin de haute qualité. Il y a un climat méditerranéen plutôt chaud, la présence de mer, l'influence des montagnes mais aussi toute une typologie de sols : granit, sable, etc. Sans oublier les variétés autochtones locales qui sont extrêmement importantes en matière d'identité pour le vin corse.

Enfin, il y a une belle image du mode de vie en Corse mêlé à l'aspect « trésor caché » car il n'est pas évident de se rendre sur l'île. À mon sens, la Corse détient donc les principaux atouts et outils pour être une niche et remporter un grand succès grâce à ses variétés de vin uniques.

Le statut d'île, justement, n'est-il pas à la fois un avantage en matière de viticulture et un inconvénient en ce qui concerne la commercialisation et l'exportation du produit ?

En effet. Si vous regardez d'autres îles comme la Sicile, la Sardaigne ou encore Santorin, les vins y sont plus facilement commercialisés donc je pense qu'il reste beaucoup d'efforts à faire afin de porter les vins corses sur le devant de la scène internationale car, pour le moment, ils ne sont pas si connus. La question est : s'ils sont bons pour les Corses, pourquoi ne le seraient-ils pas pour les autres ? La beauté du vin est qu'il soit partagé en dehors de ses frontières et, en cela, nous pouvons dire que c'est un challenge pour la Corse aujourd'hui.

Et concernant les sommeliers, justement, quel est le plus gros challenge actuellement ?

Le monde du vin est très divers en termes de style, de prix, de cépages, de tendances... Il y a des vins naturels qui émergent, certains biodynamiques, etc. Et au vu de toutes ces nouveautés, il y a d'ailleurs une forme de pensée dogmatique autour des vins naturels qui seraient meilleurs, d'autres qui disent l'inverse, ce qui crée une scission par moments. Mais au fond, le plus gros challenge pour le sommelier, qui est en réalité un ambassadeur du vin puisqu'il est le pont entre le producteur et le consommateur, est de rester ouvert d'esprit, humble et honnête, à la fois devant le consommateur mais aussi face au producteur.