

Les cépages du domaine

SCIACCARELLU (8 ha)

Cépage spécifique de Corse-du-Sud, il représente 40% du vignoble San Micheli et occupe des superficies importantes dans le région de Sartène.

Adapté aux vins rouges, il présente une originalité et une typicité marquées. Son profil aromatique puissant est parfois exubérant, avec ses arômes de poivre, d'épices, de framboise, de ciste et de maquis.

Moyennement coloré, bien charpenté, ayant de la finesse et une saveur particulière, le Sciaccarellu est un grand cépage, qui a fait la renommée des vins du Sartenais.

NIELLUCCIU (5 ha)

Ce cépage cultivé en Corse est d'origine italienne (Sangiovese) où il a fait la réputation des vins de Chianti.

Il représente 22% de la surface du Domaine, produit des vins fins à la robe colorée et au bouquet prononcé.

Au Domaine San Micheli, le Niellucciu est assemblé avec le Sciaccarellu pour les vins rouges, ce qui lui apporte couleur, charpente tannique et accentue son potentiel de vieillissement. Ces deux cépages sont faits pour s'entendre, l'un apportant la structure et l'autre l'élégance.

VERMENTINU (5 ha)

Recommandé pour toutes les AOC blancs de Corse, il est utilisé seul pour la vinification des vins blancs et donne un vin de couleur pâle aux reflets jaune-vert d'une grande richesse aromatique. Ce cépage de qualité produit des vins blancs haut de gamme, typiques des climats méditerranéens et représente 22% du vignoble.

Il est assemblé au Sciacarellu pour la production des rosés.

CARIGNAN (2,5 ha)

Ce cépage du Sud de la France s'associe particulièrement bien aux cépages corses pour la production de vins rouges, lui apportant de la structure tout en permettant de contrôler le degré alcoolique.

Il représente 10% de la surface du Domaine.

Association des sommeliers de Corse

L'Association des Sommeliers de Corse a été officiellement créée le 25 juillet 2005, elle se compose à l'heure actuelle de 44 membres. Tous sont sommeliers, cavistes ou enseignants en lycées hôteliers.

Leur démarche consiste à présenter, promouvoir et mieux connaître les vigneron et les vins de notre île.



Dixit-Médiascorse



Domaine San Micheli

300 ans du domaine SARTÈNE

J.P. et B. Phélip
Famille Polidori de Rocca-Serra

Contacts

MARIE PHÉLIP

Port. 06 63 80 43 69

mail : marie.phelip@richemont.com

BÉNÉDICTE PHÉLIP

Port. 06 60 43 39 54

mail : benephelip@yahoo.fr

INFO
Presse

Les 300 ans d'un patrimoine familial

Une histoire... deux familles

1706

L'acquisition du domaine **San Micheli**, situé dans la vallée d'Ortolo, agrandit le patrimoine de la famille de Rocca-Serra.

1854

Mariage de Maria Lucchina de Rocca-Serra (Sartène) avec Reparato Polidori della Broccha (Morosaglia).

À leur mort, leur fils Eugène est adopté par son oncle Jean-Paul de Rocca-Serra ; il donne aux domaines familiaux du Nord et du Sud un essor remarquable, agrandit la propriété de **San Micheli** qui compte alors 600 hectares dont 100 de vignes.

Les bâtiments existants sont restructurés et dotés de cuves en béton verré, innovation pour l'époque.

1937

Jean-Paul Polidori de Rocca-Serra poursuit son œuvre, mais son décès prématuré et tragique en 1942 interrompt les activités du domaine.

1960

Réveil du domaine grâce à sa fille Saveria stimulée par son époux Raymond Phélip, sous-préfet de Sartène, qui abandonne sa carrière pour se consacrer au vignoble et procéder à la restructuration de ce dernier.

1976

Leur fils, Jean-Paul Phélip, reprend la commercialisation en bouteilles.

C'est l'actuel propriétaire.

Le domaine San Micheli, un vignoble, au cœur de la vallée de l'Ortolo

La propriété se développe sur les coteaux de la vallée, entre fleuve et montagne.

Doté d'un micro climat, le vignoble à fleur de roc bénéficie d'un bel ensoleillement, tempéré par la fraîcheur des monts de l'*Omu di Cagna*.

Ces conditions uniques ont toujours garanti la qualité des vins rouges, rosés et blancs du domaine.

Depuis 2005, une cuvée du nom d'**ALFIERI POLIDORI** est élaborée à partir de raisins de vieilles vignes aux cépages 100% corses et constitue le trait d'union entre savoir-faire ancestral et techniques d'aujourd'hui.

Le vignoble compte aujourd'hui 22 hectares dont 20 en AOC, composé essentiellement de cépages corses :

- 8 hectares de Sciaccarellu
- 5 hectares de Niellucciu
- 5 hectares de Vermentinu
- 2 hectares de Carignan

Les vins produits, qu'ils soient rouges, rosés, ou blancs, sont caractéristiques de l'appellation Sartène et développent des arômes originaux et un bouquet fruité.

Un chai alliant tradition et modernité

Réaménagé au début du XX^{ème} siècle, le chai est composé essentiellement de cuves en béton qui permettent la meilleure conservation pour le vin.

Les équipements assurent une vinification bénéficiant de tous les progrès de la technique :

- fouloir égrappoir
- pressoir pneumatique
- réfrigération

Tous les raisins sont récoltés manuellement puis éraflés avant la mise en cuve.

L'AOC Sartène

L'AOC Sartène fut créée en 1976 et est constituée de 10 domaines ou clos.

Un des plus anciens, le domaine **San Micheli** a su se distinguer depuis 300 ans ; au fil des siècles, une seule et même famille a engendré une lignée de vignerons qui, sans discontinuer, et avec persévérance s'est mise au service d'un terroir d'exception pour élaborer les vins qu'il mérite.

LE ROUGE

L'élaboration

- 60% de Sciaccarellu, 30% de Niellucciu et de 10% de Carignan
- Cuvaison de 8 à 10 jours
- Fermentation thermorégulée entre 25 et 27°
- Vieillessement de 18 mois en cuve

La dégustation

- Ample
- Robe profonde vermillon
- Nez riche et fruité (framboise et groseille)
- Bouche florale (tubéreuses et violette)

LE ROSE

L'élaboration

- 60% de Sciaccarellu, 30% de Niellucciu et 10% de Vermentinu
- Egouttage et cuvaison courte sont associés
- Macération pelliculaire courte
- Fermentation thermorégulée entre 16 et 18°

La dégustation

- Fraîcheur
- Robe rosée orangée
- Nez fruité
- Bouche très fraîche

LE BLANC

L'élaboration

- 100% de Vermentinu.
- Pressurage direct
- Fermentation thermorégulée entre 15 et 17°

La dégustation

- Sec et fruité
- Robe brillante d'un bel or vert
- Nez délicat de fleur fraîche
- Bouche harmonieuse et longue sur fond d'amande fraîche

Quand
un vin d'exception
rencontre
un chef
d'exception

MARIE NAËL cuisinier
de renommée nationale

Marie Naël, cuisinier de grande renommée, découvre les vins du domaine **San Micheli** en 1995, alors qu'elle dirige les cuisines d'«Ecaille et Plume». Elle lui voue depuis une véritable passion.

"Le rouge m'a séduite par l'alliance irraisonnée avec le sanglier. J'apprécie ce côté capiteux qui se marie si bien avec des viandes de caractère : un agneau en navarin, un civet de lièvre ; il est parfait pour les marinades courtes..."

"Le rosé de quelques années a ma faveur : de couleur légèrement tuilée, de floral il devient fruité. "Note à note", il se dévoile sur une palette infinie d'épices douces : gingembre, cardamome, citronnelle"

"Le Blanc, légèrement minéral, en accord parfait avec la bouillabaisse, les asperges au parmesan, une salade de roquette, artichauts crus et fèves fraîches..., ou un blanc-manger à l'amande fraîche"