

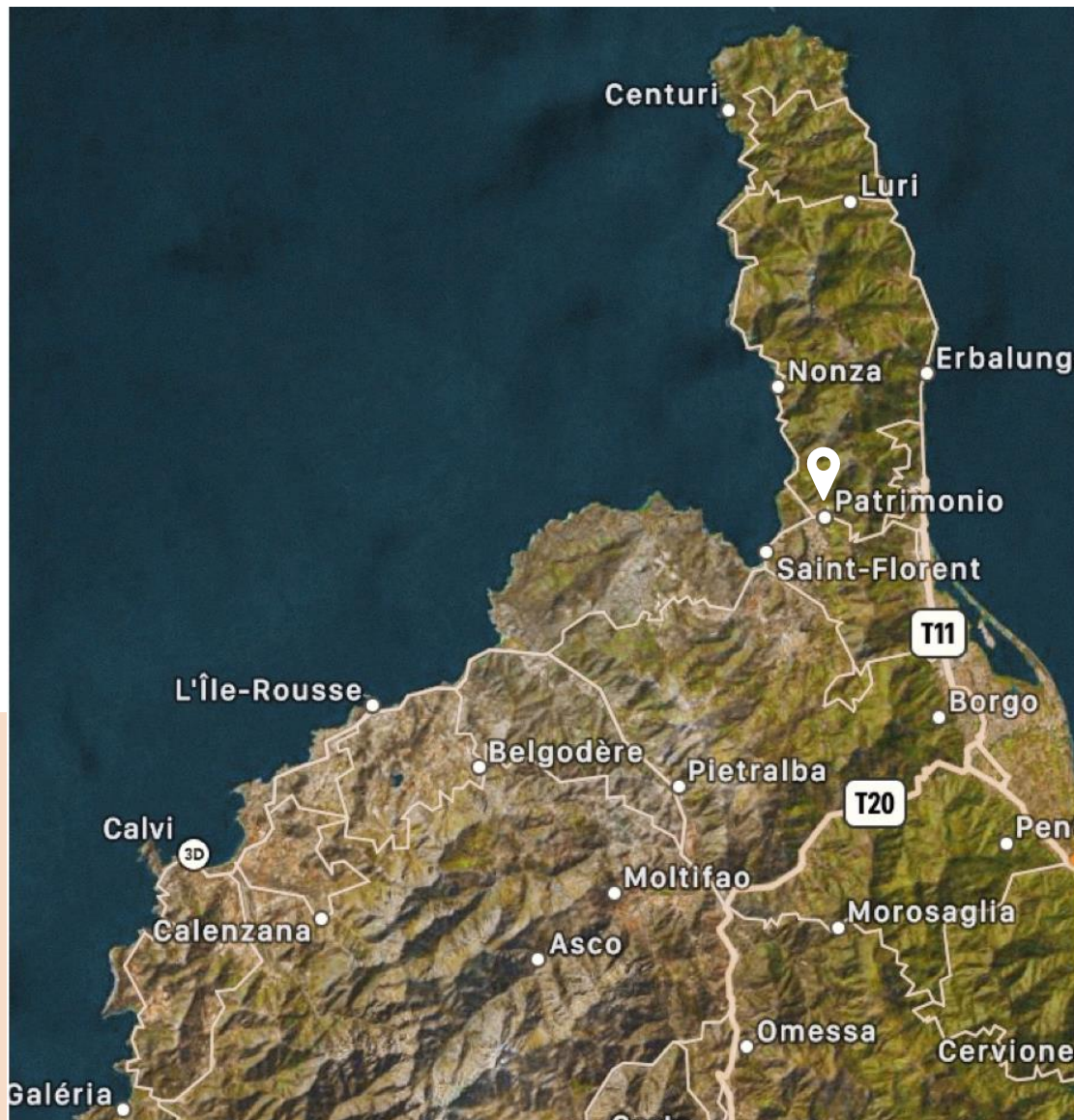


# Clos Marfisi

Avant-gardisme &  
parcellaire corse

Soutenez des producteurs français engagés

# Aire Corsica



Située à l'Ouest de Bastia, L'AOP Patrimonio, reconnue depuis 1968, s'étend sur 420 hectares et traverse 7 communes. Découpée par des micro-climats en micro-régions, du désert des Agriates au massif du Pigno caractérisé par le brouillard *Nebbio* - qui a d'ailleurs donné son nom à la fameuse montagne - l'AOP offre des sols argilo-calcaires, schisteux et granitiques.

Sachez que Patrimonio se place tout en haut de la hiérarchie des vins corses, promue - avec Ajaccio - au rang de Grand Cru.



# L'île de beau temps

2 700 heures  
d'ensoleillement  
annuelles !  
Heureusement le  
*Sirocco* souffle toute  
l'année sur la région  
de Patrimonio et  
tempère la forte  
chaleur estivale et  
assainit la récolte.



L'emblématique Nielluccio,  
roi des rouges corses  
produit des vins racés,  
profonds et fruités.

Sur place, vous entendrez  
plutôt «Niellucciu »,  
rarement prononcé  
entièrement cela dit... Ce  
qui donne phonétiquement  
« *Niellutch* ».





# Famille Marfisi

Créé en 1870, le Clos Marfisi s'inscrit dans la tradition, pérennisée par Toussaint et Madeleine depuis plus de 60 ans. Julie et Mathieu ont voulu se différencier et moderniser la gamme de leurs parents en sublimant les terroirs de leurs 15 hectares par l'introduction de vinifications en parcellaires.

Julie vinifie sa première cuvée de rosé en 2011, Mathieu la rejoint en 2015 après quelques années en audit financier sur le continent. Il prend la présidence du syndicat de Patrimonio, dont l'AOP devient la première appellation française à interdire le glyphosate.

# Cépage local, en 15 lettres



Le **Carcagholu Neru** ne vous parle pas ? Pas étonnant, venant de Sardaigne, on trouve ce cépage de manière très sporadique au Portugal et en Australie. Il donne des vins bien colorés, rouge grenat, d'une structure légèrement aromatique, aux arômes d'épices, cuir et fruits rouges.

Est-ce que le **Minustellu** vous parle plus ? On en trouve un peu en Espagne (Graciano), aussi en Languedoc (Morrastel), et en Sardaigne sous les alias de Cagnulari ou de Bovale Sardo. Voilà, facile. Il apporte des notes de fruits rouges et noirs, herbes aromatiques, épices orientales, pointes salines et fumées.

Mathieu et Julie cultivent 0,8 hectares de Carcaghjolu Neru et 0,3 hectares de Minustellu, issus de la collaboration avec le laboratoire ampélographique de Bastia qui cultive et vinifie ces cépages anciens. Nous vous invitons à les prononcer 3/4 fois consécutives avant le service.



# C'est qui le patron ?

Vous n'êtes pas sans savoir que Saint Vincent, saint patron des vignerons, est fêté le 22 janvier ! Un jour d'ailleurs chômé par la corporation et célébré comme il se doit nationalement !

Eh bien pour les corses, c'est à la Saint-Martin que l'on festoie, le 11 novembre ! Le Clos Marfisi nous a même fait part d'un couplet de chanson de leur cru.



Mathieu Marfisi : "Voici un passage d'un sonnet que l'on avait écrit à notre arrière-grand-père en 1904, pour la fête de la Saint-Martin":

« Buvons, chantons, dansons et que la Saint Martin  
se célèbre toujours à présent comme ensuite,  
Fêtons cet heureux jour, ce vrai jour de bonheur,  
Où l'on goûte les fûts, du plus pire au meilleur » !

# Leurs 3 cuvées emblématiques

Julie et Mathieu aiment les expériences et les contenants. Amphores, cuves béton, cuves inox ou barriques; les blancs comme les rouges y trouvent un style bien identitaire !



## GROTTA DI SOLE

Vermentino en cuve.  
Blanc de gastronomie,  
salin, fin à la superbe  
longueur ! Grotta di Sole  
signifie « la grotte du  
soleil », une formation  
rocheuse qui procure de  
l'ombre quand le soleil  
est au zénith !

## DOUCE ARGILE

Génial muscat de  
macération en  
amphore, oublié  
quelques années  
dans le jardin.  
Bouquet intense, de  
fruits secs et confits,  
légère oxy, ma-gni-fi-  
que matière !

## UVA ROUGE

Niellucc', Carca et  
Minustellu en cuve.  
Concentration  
juteuse, fruits noirs  
et rouges, herbes  
aromatiques, de  
quoi prendre le  
maquis  
sereinement.

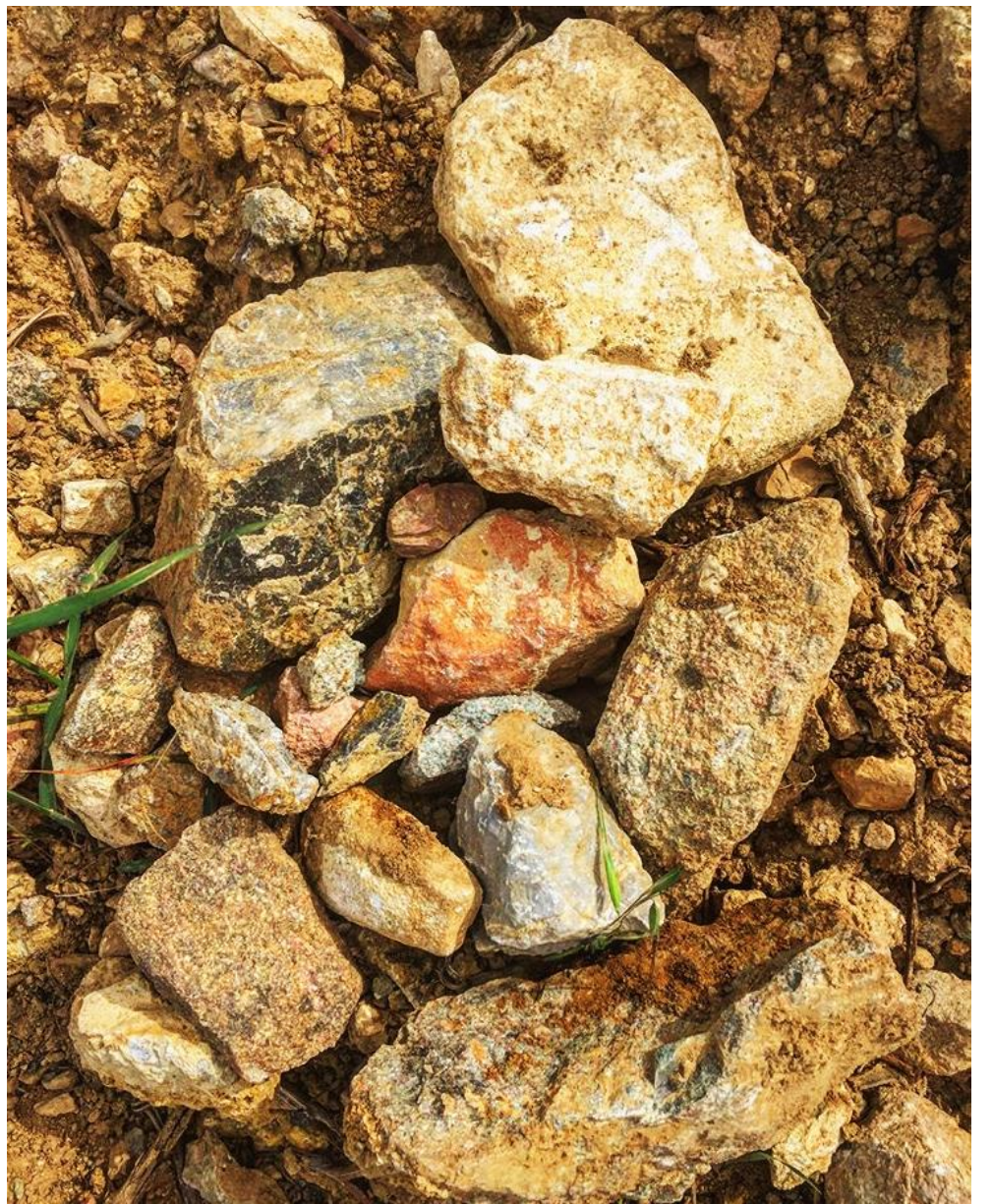




**« Chaque année, nous avons la liberté de choisir ce que l'on a envie de créer en plus de la gamme emblématique ! On commence par quelques milliers, voire centaines de bouteilles, et si ça nous plait c'est parti ! »**

**Mathieu Marfisi**







VIF

Agence de distribution  
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt  
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif\_agencedevins