

CASTELLU DI BARICCI



L'histoire du domaine

- 1706** Le domaine, situé dans la vallée de l'Ortolo, agrandit le patrimoine familial des Rocca Serra.
- 1854** Eugène Polidori, né à Morosaglia en Haute-Corse, fut adopté à la mort de ses parents par son oncle sartenais, Jean-Paul de Rocca Serra, permettant ainsi de lier les domaines du nord et du sud. Il compte plus de 600 hectares dont 100 hectares de vigne.
- 1943** Le décès prématuré de son fils Jean-Paul met fin pour un moment aux activités du domaine.
- 1960** Saveria Phélip, sa fille, reprend avec courage le domaine familial et décide avec sa fille Laurence en 1975 d'embouteiller au domaine qui compte alors plus de 80 hectares de vigne.
- 1984** Après de nombreuses restructurations, le domaine est cédé au chef de famille Jean Paul Phelip, frère de Laurence.
- 1999** Laurence hérite de Saveria des terres où la vigne avait été anciennement plantée, rive droite de l'Ortolo.
- 2000** Laurence décide avec son mari de créer une entité agricole à leur image, diversifiée, de qualité et dans la tradition familiale. Ainsi, Castellu di Baricci, fief médiéval surplombant la Vallée de l'Ortolo, naît. Sont créés un vignoble, une oliveraie, un élevage bovins et des maisons d'hôtes dans les bâtiments du XVIIIème siècle.
- 2009** Après ses études supérieures, leur fille aînée, Elisabeth, décide de travailler aux côtés de sa mère, perpétuant la tradition des femmes à la tête du domaine.

Anciennement connue sous le nom de vallée des surghjenti pour ses nombreuses sources, la vallée de l'Ortolo est depuis l'Antiquité réputée pour la culture de la vigne. C'est sur cette terre séculaire que prend racine Castellu di Baricci, dans la famille depuis le XVIIIème siècle. Il tire son nom du château voisin, aujourd'hui en ruine, qui constituait l'un des fiefs des seigneurs de la Rocca.

La vigne, rive droite de l'Ortolo, est plantée en coteaux et sur un terrain scabreux, lui permettant de bénéficier d'un ensoleillement exceptionnel. La terre qui la nourrit est composée de sables, limons, et d'argiles par endroits, au cœur de l'arène granitique. Depuis 2000, Laurence Quilichini exploite le vignoble, l'oliveraie et une structure d'accueil. Ses filles, aujourd'hui, prennent doucement la suite pour une agriculture 100% féminine. En conversion bio, le domaine travaille de manière naturelle, dans un objectif qualitatif. L'ensemble des opérations en vert s'effectue à la main comme les vendanges où le raisin est trié sur pied et à la cave et est transporté dans des cagettes. Les vinifications font l'objet d'une sélection parcellaire et voient le jour dans les caves du XIXème siècle où tradition côtoie modernité.

CASTELLU DI BARICCI



De l'identité...

Sartene est une terre chargée d'histoire agricole. C'est sur cette terre et en particulier dans la Vallée de l'Ortolo que depuis le XIX e siècle de grands domaines viticoles ont trouvé racine et ont fait la renommée des vins de Sartène. Minustellu, Carcaghjolu, Barbarossa, Sciacarellu sont tous des cépages locaux qui par la suite ont été plantés dans d'autres régions de Corse et ont contribué à différencier les vins de Sartène. Fort de cet héritage variétal, nous nous sommes attachés à planter des cépages exclusivement corses sur le domaine : Vermentinu pour les blanc, Sciacarellu pour les rosé et rouge et Niellucciu pour les rouge. Dans un avenir proche, la plantation de cépages sartenais verra à nouveau le jour.

Dans notre huile d'olives, la germaine et la Zinzala contribuent elles aussi à marquer fortement notre attachement identitaire.

Rive droite de l'Ortolo, sur des terrains issus de l'arène granitique, nos plantations trouvent refuge dans des sols constitués de sables, de limons, avec peu de matière organique, devenant ainsi un élément limitant et donc stressant pour les cultures, condition nécessaire à l'élaboration de produits de qualité.

La structure d'accueil se niche dans les anciens bâtiments d'exploitation, à travers des grandes bâtisses en granit.



...à la qualité

Reconnue par les AOC pour nos vins et notre huile d'olives et par la conversion de notre vignoble en agriculture biologique certifié Ecocert, la qualité est le leitmotiv de notre domaine. Rien n'est laissé au hasard. L'objectif : avoir un fruit de qualité, représentatif du terroir qui l'a fait naître. De la culture à la transformation, nos produits sont soignés et la nature

Castellu di Baricci cultive 12 hectares de vigne, 12 hectares d'oliviers, élève 40 bovins, et exploite deux maisons d'hôte afin de développer un tourisme agricole.

A la vigne comme dans l'olivieraie, aucun désherbant n'est utilisé et la plupart des opérations s'effectuent manuellement. La fertilisation est naturelle et l'élément principal est le sol qui nourrit la plante et donc le fruit qu'elle produit est à l'image du terroir. Ce dernier est superficiellement cultivé et aucun stress provoqué par les machines n'est à déplorer. La vie du sol et sa constitution sont préservées.

La vendange s'effectue manuellement, dans des cagettes et un tri est fait à la vigne comme à la cave. Une sélection parcellaire vise à sublimer les vinifications et l'authenticité du terroir.

Nos vins ont la finesse et l'élégance des grands vins de Sartene.