



- **Rdv :** Tu as grandi dans les vignes, c'est une histoire de famille le vin chez toi ?

- Elisabeth Quilichini : Oui, tout à fait ; nous sommes vigneronnes dans la famille depuis la fin du XVIIIe siècle et je dirai même que c'est une histoire de femmes puisque depuis 4 générations, ce sont des femmes qui cultivent la vigne.



tout ce qu'il représente. C'est un produit riche de symboles !



- **Vous êtes trois sœurs. Vous travaillez toutes audomaine ?**

- Non, je suis pour l'instant la seule. Marie-Maddalene vit à l'étranger où elle est citadine alors que Saveria va sûrement prendre la même voie que moi puisqu'elle commença des études agricoles l'an prochain.

- **Comment t'es venue l'envie d'être vigneronne ?**

- Comme tu l'as dit, j'ai grandi dans les vignes, donc le rapport que j'entretiens avec la nature est magique et me convient parfaitement. De plus, c'est un métier polyvalent et comme je suis assez active, là aussi, c'est un métier qui offre la possibilité de toucher à tous les domaines de compétences. Enfin, il ne faut pas l'oublier, j'aime



- **Il y a beaucoup de femmes dans la profession ?**

- En Corse, de plus en plus, et beaucoup de ma génération ! Un bel équilibre.

- **Décris nous les différentes étapes d'une bouteille de Castellu di Baricci ?**

- Le leitmotiv : la qualité. Donc, un respect complet de la matière première ; le raisin qui est issu de l'agriculture biologique puis des vendanges à la main et enfin le moins de traitement possible à la cave ; des extractions douces pour toujours avoir un produit à l'image du terroir et de la vigneronne. Et bien sûr, un enoagement corse exclusivement.

- **Que penses-tu de l'avenir du vin insulaire ?**

- Un enoage identitaire fort qui nous aidera à conquérir le cœur du monde comme le fait notre terre déjà.

- **Tes souhaits ?**

- Rester toujours à l'écoute de la nature, ne jamais oublier de me remettre en question et viser le meilleur.

