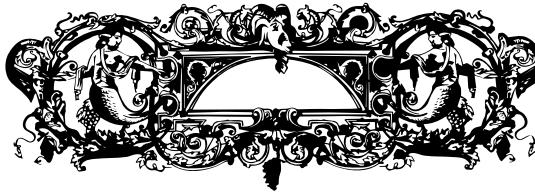




DOMAINE  
**TERRA VECCHIA**



**CLOS POGGIALE**

*L'esprit des vins de Corse*



*Depuis sa reprise par Jean-François Renucci,  
le plus vaste domaine de l'Ile de Beauté  
cultive l'excellence et incarne une vision  
moderne du vignoble.  
Dynamique, il offre une gamme de vins  
bien dans l'air du temps  
et d'une remarquable précision.*

## JEAN-FRANÇOIS RENUCCI UN PERFECTIONNISTE DANS LES VIGNES

Bon vivant, travailleur acharné, entrepreneur né, habile en affaires, amoureux de la nature, passionné par l'agriculture, voué corps et âme à sa terre corse... Jean-François Renucci est tout cela à la fois. Né dans une famille d'hôteliers de l'île, il se destine tout de suite à l'arboriculture plutôt que de reprendre l'affaire familiale lorsque son père disparaît prématurément. Il crée donc un verger et se lance dans la culture des pêches et des nectarines, étoffant par la suite ses cultures avec des pomelos ou encore des artichauts bio. L'achat de ses premiers rangs de vigne constitue un prolongement tout naturel à son activité de producteur de fruits.



En effet, il se murmure alors que Robert Skalli recentrerait sa stratégie et chercherait à se séparer de ses actifs viticoles corse : un immense domaine de 200 hectares le plus grand de Corse en fait, jouxtant les parcelles de Jean-François Renucci, un environnement paradisiaque mais aussi un gigantesque défi à relever pour Jean-François Renucci !

L'affaire se conclura favorablement, Robert Skalli étant particulièrement attaché à vendre ce domaine à forte charge affective à un corse.

Jean-François Renucci devient ainsi vigneron à part entière : il maîtrise toutes les étapes de la production. Un pari couronné de succès puisque dès l'année suivante, ses vins sont consacrés par une pluie de médailles dans les grands concours internationaux. Et si dans un premier temps sa production est distribuée par une structure coopérative, dès 2013 le domaine acquiert son indépendance commerciale en assurant lui-même sa distribution. Un prolongement logique à cette success story !



## CLOS POGGIALE & TERRA VECCHIA

### 2 CLIMATS POUR UN GRAND TERROIR DÉDIÉ A LA VIGNE

Lorsque Francis Skalli acquit le domaine en 1961, le potentiel de ce dernier ne lui avait certes pas échappé et il voit grand ! Situé sur la côte Est de la Corse, en Costa Serena, à 6 km d'Aléria sur la route menant à Bastia, Terra Vecchia et Clos Poggiale s'étirent entre l'étang maritime de Diana et les contreforts de Pianiccia parmi les oliviers sauvages, les lentisques et les arbousiers. Un endroit aux allures de jardin d'Eden, exceptionnellement situé et d'une beauté à couper le souffle.

Le domaine actuel qui se compose donc des parcelles originelles de Jean-François Renucci et des vignes de l'ex-domaine Skalli totalise aujourd'hui 200 hectares plantés et se définit en deux identités correspondant à deux réalités géologiques et climatologiques bien différentes.



### TERRA VECCHIA,

Terra Vecchia, « Terres Anciennes » en corse, est situé majoritairement sur les bords de l'étang de Diana et ses parcelles sont classées en IGP et en AOP Corse. Sur sa partie la plus maritime, ses sols pauvres, filtrants, composés de limons et de sables ainsi que son influence évidemment très marine se prêtent particulièrement bien à de nombreux cépages autochtones et internationaux : niellucciu, sciaccarellu, vermentinu, bianco gentile (un vieux cépage local trop arraché en Corse au profit du muscat mais aussitôt replanté par Jean-François Renucci) s'épanouissent aux côtés du merlot, du pinot noir, du chardonnay, des cabernets et du muscat d'Alexandrie. Cette diversité de cépages autorise de nombreux assemblages et engendre une large gamme de vins désaltérants et très aromatiques.

---

### CLOS POGGIALE,

Clos Poggiale classé AOP Corse, diffère par la nature de sols plus profonds de granit et un seul type d'argile rouge. Situé à 6 km à l'intérieur des terres, dans le giron de la montagne de Pianiccia, il recouvre 30 hectares. Il bénéficie de courants d'air qui assurent une bonne régulation thermique et favorisent un mûrissement harmonieux des baies tout en conservant l'influence maritime bienfaisante de la Méditerranée. Ici, la syrah et le niellucciu en rouge, le vermetinu en blanc revêtent des expressions plus denses et sauvages marquées par la minéralité et le maquis.



## À LA VIGNE DES CHOIX STRATÉGIQUES TOURNÉS VERS L'EXCELLENCE

Dès la reprise du domaine en 2011, Jean-François Renucci apporte des transformations radicales correspondant à la vision des vins qu'il souhaite élaborer. 50 hectares, soit un quart des vignes, ont été arrachés et replantés à une densité de 5200 pieds par hectare, avec une précision quasi millimétrique grâce au GPS. Les méthodes culturales ont été aussi revues pour favoriser l'enracinement en profondeur des vignes : important travail des sols toute l'année, techniques de taille « chirurgicales » importées des grands vignobles italiens, pacage d'un troupeau de 150 brebis afin d'entretenir et de nourrir les vignes de manière naturelle, lutte très raisonnée, révision des palissages... ce haut degré d'exigence conduit naturellement à des vendanges extrêmement précises, originalité unique en Corse, qu'elles soient manuelles comme au Clos Poggiale ou mécaniques comme à Terra Vecchia, elles se déroulent toutes intégralement de nuit, pour entrer au chai avec un maximum de fraîcheur : les bons vins proviennent toujours de la somme de nombreux détails et Jean-François Renucci n'en omet aucun.

---

## UN CHAI PERFORMANT POUR DES VINS D'UNE GRANDE PRÉCISION

Si les investissements ont été importants à la vigne, ils n'ont pas été négligeables non plus dans un chai qui n'avait que peu évolué depuis les années 60. Essentielle, la thermorégulation des cuves a fait l'objet des premiers aménagements avec la refonte complète d'un groupe de froid plus moderne et performant. L'impressionnante batterie de cuves en ciment de capacités diverses a été conservée pour ses avantages en termes d'inertie des températures, mais leur revêtement a été entièrement refait afin de garantir la pureté des jus.





•••

*Vinifiés de manière traditionnelle, les vins bénéficient de l'expertise du célèbre conseiller œnologue bordelais Denis Dubourdieu qui apporte sa touche personnelle en particulier sur les vins blancs et rosés dont il est un éminent spécialiste.*

•••



## UNE QUESTION DE STYLE

Terra Vecchia et Clos Poggiale... les deux entités du domaine se caractérisent par un style bien appuyé. Leur identité réside dans l'expression intense du fruit et du terroir qui les a engendrés. La majorité de ces vins souples, friands et conçus pour le plaisir sont élevés en cuve. Les plus corpulents bénéficient d'un usage très modéré et partiel de la barrique. Pour autant, ils n'omettent ni la complexité, ni la concentration. Mais Jean-François Renucci y tient : le terroir corse doit s'exprimer sans fard !





# STÉPHANE DERENONCOURT

## POUR UN CLOS POGGIALE ROUGE

### SINGULIER, IDENTITAIRE, CREATIF

Nous avons fait appel à Stéphane Derenoncourt, consultant renommé, pour optimiser notre Clos Poggiale Rouge. Grâce à ses conseils, nous avons fait évoluer les méthodes de travail en privilégiant des méthodes douces, respectueuses de la matière et des équilibres. Nous avons travaillé à redonner de l'allure au vin, qui garde son caractère tout en progressant. Un Clos Poggiale AOP Rouge qui gagne en qualité, sans perdre son âme.

---

## PASSAGE EN BIO

CONSOMMATION CITOYENNE ET ECOLOGIQUE



Bénéficiaient déjà de pratiques respectueuses de l'environnement (travail du sol, lutte raisonnée, désherbage à l'aide d'un troupeau de moutons etc.), le Domaine a entrepris une conversion en agriculture biologique en Octobre 2015. Cette conversion va plus loin et permet de restituer une fertilité naturelle du sol et permet à la vigne de se développer selon son environnement, bannissant l'utilisation d'engrais chimiques, et de pesticides de synthèse. Le Domaine a vocation à s'inscrire dans un environnement sain et dans une consommation citoyenne et écologique.

Ce passage en bio apparaissait donc comme l'aboutissement logique d'une démarche de protection de l'environnement, du capital terroir et de recherche d'un produit à forte typicité. Le processus durant 3 ans, le millésime 2018 sortira sous la bannière «AB». 47ha ont été vendangés en bio cette année et 23ha sont en 2ème année de conversion. Mais le millésime 2017 bénéficie d'ores et déjà de tous ces atouts.

---

## MILLÉSIME 2018

UN VÉRITABLE DÉFI

Le millésime 2018 a été intense car dominé par des conditions météorologiques difficiles pour la culture. Les nombreuses pluies ont favorisées la végétation mais aussi les maladies propres à la vigne. Après le printemps pluvieux, le mois de juillet et le début d'Aout ont été chauds et secs favorisant un retour à la normale. Mais les passages pluvieux fréquents sur la deuxième partie d'Aout et des nuits fraîches ont ralenti la maturation des baies. Ces conditions ont eu pour conséquence de créer de la diversité, complexe à gérer, mais aux résultats surprenants. Les blancs montrent une belle fraîcheur et de la densité aromatique, le Vermentinu restant sur une trame minéral. Le Biancu Gentile continue à surprendre par son potentiel qualitatif. Les rosés sont une palette complète du Niellucciu au Sciacarellu en passant par la Syrah nous avons obtenu des cuvées diverses et variées depuis des arômes de petits fruits rouges acidulés ou floral aux arômes citriques et de fruits mûrs. Les rouges ont été le défi du millésime, attendre et tout perdre ou récolté et passer à côté, faire au mieux a été la préoccupation centrale. Les IGP sont aimables et subtil sur le fruit mûr. Les AOP se révèleront en fin d'élevage, ils sont guidés par la recherche de la juste expression de notre terroir : équilibre entre élégance et rusticité de la nature. 2018 est aussi notre premier millésime en Agriculture Biologique. Nous produisons après 3 années de travail les premiers vins « BIO » en AOP Blanc, Rosé et Rouge et un IGP Rosé.

A handwritten signature in black ink that reads 'Jean-François Renucci'.



## RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

### EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AU COEUR DES VIGNES

Le domaine a ouvert en juillet 2017, un restaurant éphémère, au cœur du vignoble. Un cadre enchanteur, entre ombre et soleil, avec une vue imprenable sur les vignes et l'étang de Diana.

Notre chef vient sublimer le patrimoine local insulaire, et en particulier les produits de la mer proche, avec les techniques de la haute gastronomie afin d'offrir l'essence de la Corse en un repas, en toute simplicité. Mille et une saveurs à déguster, accompagnées des vins du domaine.

L'occasion de s'initier aux accords mets et vins, sous les conseils de notre chef.



## PROJECTS 2018/2019

### L'OENOTOURISME

Après l'ouverture en juillet dernier d'un restaurant éphémère au cœur du domaine, nous nous investissons tout particulièrement dans l'oenotourisme, avec notamment le développement d'une structure d'hébergement haut de gamme. Nous travaillons également sur l'aménagement d'un petit chai entièrement dédié à nos vins prestigieux, comme le Clos Poggiale et la Cuvée Albaria. Nous avons également en projet un développement à l'export vers l'Europe du Nord.



## LES FLEURONS

### CLOS POGGIALE AOP CORSE

❖ **CLOS POGGIALE ROUGE 2013**  
Niellucciu, Syrah



### *Albaria* DOMAINE TERRA VECCHIA AOP CORSE



- ❖ **ALBARIA ROUGE 2013**  
élaboré par Denis Dubourdieu  
100% Niellucciu
- ❖ **ALBARIA BLANC 2015**  
élaboré par Denis Dubourdieu  
100% Vermentinu
- ❖ **ALBARIA ROSÉ 2015**  
élaboré par Denis Dubourdieu  
100% Niellucciu



## LES VALEURS SÛRES



2018 *Édition Collector*

Tentation  
by Renucci

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

### ❖ GRIS-ROSÉ

Merlot, Syrah, Niellucciu

DOMAINE TERRA VECCHIA  
IGP ÎLE DE BEAUTÉ

❖ TERRA VECCHIA ROUGE 2015  
Niellucciu, Merlot

❖ TERRA VECCHIA BLANC 2018  
Vermentinu, Chardonnay

❖ TERRA VECCHIA ROSÉ 2018  
Niellucciu, Syrah





## NOS VINS BIO

### DOMAINE TERRA VECCHIA IGP ÎLE DE BEAUTÉ

- ❖ **TERRA VECCHIA ROSÉ 2018**  
Niellucciu

### DOMAINE TERRA VECCHIA AOP CORSE

- ❖ **TERRA VECCHIA BLANC 2018**  
Vermentinu
- ❖ **TERRA VECCHIA ROSÉ 2018**  
Niellucciu, Syrah



### CLOS POGGIALE AOP CORSE

- ❖ **CLOS POGGIALE BLANC 2018**  
100% Vermentinu
- ❖ **CLOS POGGIALE ROSÉ 2018**  
100% Niellucciu





## GAMME CÉPAGES

### DOMAINE TERRA VECCHIA

#### IGP ILE DE BEAUTÉ



❖ NIELLUCCIU  
❖ SCIACCARELLU



❖ VERMENTINU  
❖ BIANCU GENTILE  
❖ MUSCAT



❖ NIELLUCCIU  
❖ CABERNET-SAUVIGNON  
❖ MERLOT  
❖ PINOT NOIR



---

## Gouîtez à l'exotisme corse

Véritable invitation à l'exotisme, au voyage et la découverte sensorielle, notre création est une ode à notre île, mais aussi à toutes les îles du monde... Pour offrir le meilleur de notre terroir, fruit d'une terre de traditions, de caractère et de valeurs fortes, nous avons sélectionné des cépages insulaires, Niellucciu et Vermentinu, dont les grappes, furent rigoureusement choisies, cueillies à la main puis minutieusement vinifiées... A travers nos vins, c'est notre identité que nous souhaitons faire découvrir au monde entier. Atteindre d'autres îles lointaines, d'autres authenticités que nous vous invitons à dévoiler, dans chaque pays où se dégusteront nos vins.

---



## Une île...

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

❖ **UNE îLE, ROUGE 2015**  
Sciaccarellu

❖ **UNE îLE, ROSÉ 2017**  
Niellucciu

❖ **UNE îLE, BLANC 2017**  
Biancu Gentile



---

•••

# REVUE PRESSE

---

•••

THE TASTING PANEL Wine Spectator Wine & Spirits

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES ROSÉS

JAMES SUCKLING.COM



❖ **James Suckling:** 92 points

*Aromas of walnut, plum and berry with hints of dried strawberry follow through to a full to medium body, firm and lightly chewy tannins and a savory finish. A mineral and rock undertone on the close. Very Mediterranean in nature. Drink now or hold. (2014 vintage)*

❖ **Wine Spectator Score:** 87 points

*Slightly taut in feel, but pure, with a plum-skin edge framing violet, bitter cherry and iron notes. Might flesh out a touch with brief cellaring. Niellucciu and Syrah. Drink now through 2017. -JM*

❖ **Jancis Robinson:** 15.5/20

*Vintage 2015*



❖ **James Suckling:** 91 points

*A vivid and clean white with sliced green apple, pine needle and cement character. Medium body and bright acidity. Creamy texture. Made from vermentino. Drink now.*

❖ **Wine Spectator Score:** 88 points

*Fresh, with a good, racy edge to the mix of white peach, straw and, blanched almond notes. Shows good zip through the finish. Vermentino. Drink now. 2,833 cases made. -JM*

❖ **Jancis Robinson:** 16/20

*Vintage 2017*



❖ **Guide Hachette Rosés 2017-2018:** ★★

*[...] dévoile un bouquet intense et complexe, à la fois floral, fruité et exotique. La bouche se révèle gourmande à souhait, franche en attaque, ronde et généreuse dans son développement, un brin plus stricte en finale. Un rosé solaire.*

❖ **Wine Spectator Score:** 84 points

*Soft, with light peach and strawberry notes, backed by an easy finish. Niellucciu. Drink now. 3,333 cases made. -JM*

❖ **Jancis Robinson:** 16/20

*Vintage 2017*



❖ **Jancis Robinson:** 15/20  
*Vintage 2017*

❖ **Wine Enthusiast:** 88 points  
*Vintage 2017*



❖ **Jancis Robinson:** 15.5/20  
*Vintage 2015*



❖ **The Tasting Panel Magazine:**  
92 points

[...] this delicate, superbly balanced rosé not only exhibits freshly picked raspberries and strawberries, but a brilliant texture that allows one to feel the sheer minerals and softness of rose petals. Pink grapefruit and prickly pear add a memorable touch to the finish.

❖ **Wine Spectator Score:** 84 points

Has a plump feel, with modest intensity to the mix of peach and white cherry flavors. Offers an open, easy finish. Nielluccio and Syrah. Drink now. 15,000 cases made.—JM

❖ **Jancis Robinson:** 15/20  
*Vintage 2017*



❖ **Wine Spectator Score:** 87 points

A lightly dusty frame surrounds a perfumed core of cherry and damson plum fruit, laced with a sandalwood hint and ending with a firm tea accent. Niellucciu and Merlot. Drink now. 8,330 cases made.—JM

❖ **Jancis Robinson:** 15/20

No oak. Pale crimson. Rather over-technical nose. Slightly pinched on the palate. Ungenerous - perhaps too young ?



❖ **Wine & Spirit Magazine :** 91 points

This takes the salty mineral flavors of vermentino and enriches them with a little chardonnay. The effect is at once mouthfilling and refreshing, lasting with delicate floral notes, as well as a firm lemony savor.

❖ **Wine Spectator Score:** 87 points

A hint of tangerine mingles with chamomile, straw and verbena notes, ending with a light whiff of almond on the slightly rustic finish. Vermentino and Chardonnay. Drink now.

8,665 cases made.—JM

❖ **Wine Enthusiast:** 88 points  
*Vintage 2017*



❖ **James Suckling:** 91 points

*A lovely, dense rosé here, showing intensity and beauty. Full to medium body. Flavorful finish. Drink now.*

❖ **Jancis Robinson:** 16.5/20

*Vintage 2017*



❖ **Jancis Robinson:** 16/20

*Vintage 2017*

❖ **James Suckling:** 88 points

*Pretty, lightly sweet muscat with limes and hints of spice and kiwis. Medium-bodied, dense and oily. Drink now.*



❖ **James Suckling:** 90 points

*Aromas of sour cherries with lemon-bush understones and a hint of orange peel. Full-bodies, round and rich, yet with lightly chewy tannins. Flavoured finish. Drink and enjoy.*



❖ **James Suckling:** 91 points

*Minerality and freshness to this delicious white sliced green-apple and lemon character and hints of stones. Medium body and a delicious finish. Elegant and refined. Drink now*

❖ **Jancis Robinson:** 16/20

*Vintage 2017*



❖ **James Suckling:** 92 points

*Interesting nose, offering apples, cooked pears and hints of apricots. Medium body, good concentration of fruit and a flavorful finish. Hint of bitter lemon, too. Drink now.*



❖ **James Suckling:** 90 points

*A layered and flavorful rosé with sliced peaches and a hint of iron on the nose and palate. Drink now.*



❖ **James Suckling:** 89 points

*A layered and dense rosé with dried apples, peaches and hints of plums. Medium body. Simple finish.*

*Drink now.*

❖ **Wine Spectator Score:** 83 points

*Light and fresh, with breezy white cherry and white raspberry fruit. Quick finish. Drink now. 200 cases imported.-JM*



---

•••

# 2018 REWARDS

---

•••



## CLOS POGGIALE AOP CORSE



### ❖ ROSÉ

#### GOLD MEDAL

▪Concours Général Agricole

#### SILVER MEDAL

▪Mundus Vini

#### BRONZE MEDAL

▪Prix Plaisir  
Bettane+Desseauve

## DOMAINE TERRA VECCHIA AOP CORSE

### ❖ ROUGE

#### GOLD MEDAL

▪Concours des vins  
ELLE à table

#### SILVER MEDAL

▪Féminalises  
▪Vinales  
International

### ❖ ROSÉ

#### GOLD MEDAL

▪Berliner Wein  
Trophy

#### SILVER MEDAL

▪Concours Général  
Agricole  
▪Vinalies National  
Excellence  
▪Vinalies  
International  
▪Concours Mondial Bruxelles

### ❖ BLANC

#### SILVER MEDAL

▪Concours des vins  
ELLE à table



## DOMAINE TERRA VECCHIA - IGP ILE DE BEAUTÉ



### ❖ ROUGE

#### SILVER MEDAL

▪Concours Général  
Agricole  
▪Vinalies International  
▪Féminalises

### ❖ ROSÉ

#### GOLD MEDAL

▪Berliner Wein Trophy  
▪Vinalies International

#### SILVER MEDAL

▪Concours International  
de Bruxelles  
▪Concours des vins  
ELLE à table

### ❖ BLANC

#### GOLD MEDAL

▪Challenge International  
du vin

#### BRONZE MEDAL

▪Prix Plaisir  
Bettane+Desseauve  
▪Concours Général  
Agricole



## DOMAINE TERRA VECCHIA GRAPE VARIETY - IGP ILE DE BEAUTÉ



### ❖ NIELLUCCIU ROUGE

#### SILVER MEDAL

- Prix Plaisir  
Bettane+Desseauve
- BRONZE MEDAL  
▪Concours Général  
Agricole

### ❖ NIELLUCCIU ROSÉ

#### GOLD MEDAL

- Berliner Wein Trophy  
SILVER MEDAL
- Concours Mondial  
de Bruxelles

### ❖ BIANCO GENTILE

#### SILVER MEDAL

- Prix Plaisir  
Bettane+Desseauve
- Concours Général  
Agricole
- Vinalies National  
Excellence

### ❖ SCIACCARELLU ROSÉ

#### GOLD MEDAL

- Féminalises

### ❖ MUSCAT

#### BRONZE MEDAL

- Prix Plaisir  
Bettane+Desseauve

### ❖ VERMENTINU

#### SILVER MEDAL

- Challenge International  
du Vin

## DOMAINE TERRA VECCHIA UNE îLE - IGP ILE DE BEAUTÉ



### ❖ ROSÉ

#### SILVER MEDAL

- Challenge International  
du Vin

### ❖ BLANC

#### BRONZE MEDAL

- Challenge International  
du Vin



# DOMAINE TERRA VECCHIA

## IN FIGURES

- ❖ Production en bio : 47ha ont été vendangés en bio cette année et 23ha sont en 2<sup>ème</sup> année de conversion.
- ❖ Production du Clos Poggiale : 120,000 bouteilles / an
- ❖ Production du Terra Vecchia : 1.2 million bouteilles / an
- ❖ La productions par couleur : 70 % rosés, 20 % rouges, 10 % blancs.
- ❖ Distribution:  
70 % marché français, 50 % en Corse  
30 % en export, disponible dans 15 pays,  
parmis les plus gros marchés : Belgique, Chine, Japon et Royaume Uni.



20270 ALERIA ( CORSICA / FRANCE )  
TÉL. +33(0) 4 95 57 33 01  
[WWW.CLOSPOGGIALE.COM](http://WWW.CLOSPOGGIALE.COM)  
[contact@clospoggiale.fr](mailto:contact@clospoggiale.fr)

