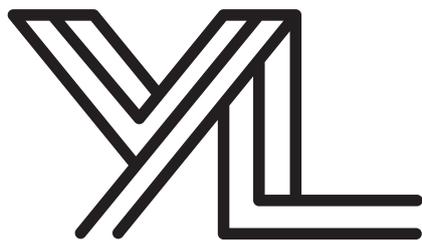


P R É S E N T A T I O N



YVES LECCIA
PATRIMONIO

—
2018

NOUVELLE IDENTITÉ
VISUELLE



Un vigneron généreux



©rta-Scaglia



Depuis plus de deux siècles Leccia est un nom qui compte à Patrimonio... Yves Leccia s'inscrit dans le lignage d'une de ces familles de vigneronnes qui ont forgé la réputation du terroir, reconnu AOC en 1968.

Au cœur de cette appellation d'excellence des vins de Corse, le jeune Yves apprend... patiemment auprès de son père, il observe, emmagasine les précieux conseils venus du fond des âges... puis conscient des nécessités de son temps, il suit un cursus d'œnologie afin d'apporter sa pierre à la viticulture insulaire alors en plein renouveau et construire son pays.

Porté par l'amour de sa terre, il reprend le domaine familial en 1980. L'amour toujours, mais désormais celui de Sandrine son épouse, avec laquelle en 2004, il décide de se lancer dans le projet d'une vie : un nouveau domaine.

Avec constance et perfectionnisme, deux qualités indispensables du vigneron que ceux qui le pratiquent lui reconnaissent au plus haut point, Yves appuyé dans les mille tâches qui rythment la vie du vignoble par Sandrine, va hisser, en quelques décennies, le domaine au sommet de l'Appellation. Assis sur un terroir d'exception « E Croce », leur travail est reconnu aujourd'hui comme l'une des meilleures expressions classiques du Patrimonio allié aux capacités créatives d'un Yves Leccia toujours en quête de renouveau.

Mais ce qui séduit d'emblée chez Yves et Sandrine Leccia, c'est leur générosité sans ostentation. Leur domaine ouvert toute l'année, s'offre volontiers à qui veut consentir à la visite du partage et de l'amitié.

Officiel : Vignoble certifié bio



Joie et fierté : la nouvelle est arrivée à l'an neuf...
Le millésime 2017 d'Yves Leccia est officiellement certifié bio par le label Ecocert.

Cette reconnaissance vient consacrer les bonnes pratiques culturelles dans le respect des sols et de la nature, qu'Yves Leccia a adoptées dès la création du vignoble en 2004; un engagement pour notre environnement qui pour nous ne peut être dissocié du travail de la terre...

Les 15 ha de vignes du domaine sont situés sur des coteaux exposés au Sud-Ouest, elles puisent dans un sol argilo-calcaire sur socle schisteux au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse. Elles bénéficient ainsi d'un microclimat dû à l'influence maritime du Golfe de St Florent, très propice à une bonne maturité et à l'éloignement des maladies.

Cultivées, labourées et déchaussées de façon traditionnelle afin de contraindre les racines à plonger dans le sol pour en tirer le meilleur, les vignes s'épanouissent dans cet écrin naturel.

Le vignoble est composé de 7 cépages : le Vermentinu pour l'AOC Patrimonio blanc, le Niellucciu et le Grenache pour les rouges, le Biancu Gentile pour les IGP île de Beauté, le Muscat petit grain pour l'AOC Muscat du Cap Corse. Deux cépages identitaires ont également été récemment réintroduits pour compléter et diversifier l'encépagement : le Sciaccarellu et le Minustellu.

La justesse de l'expression, une quête perpétuelle



©ritA Scaglia



Yves Leccia, œnologue de formation, s'occupe lui-même du travail dans les vignes et en cave. Aucun vin ne quitte le domaine sans qu'Yves en soit pleinement satisfait.

Tout au long de l'année, il garde un œil attentif, quasi paternel, sur ses vignes afin que celles-ci s'épanouissent pleinement et donnent les meilleurs fruits. Ces raisins contiennent le secret de ce terroir unique !

Au moment des vendanges, seules les grappes saines et mûres sont ramassées. Indispensable allié du vigneron, le matériel en cave est issu des dernières technologies. Les vins sont tous vinifiés et élevés en cuve inox afin de conserver la typicité des cépages et du terroir que l'on retrouvera ensuite dans le verre.

À la manière d'un écrivain qui cherche le mot juste afin d'exprimer parfaitement une émotion, Yves cherche à refléter la plus juste expression de ce terroir unique au travers des millésimes et de ses différents vins.

Nouveauté 2018 : c'est au Salon Vinisud qu'a été réservée la primeur de la nouvelle identité visuelle du domaine. Fruit d'une collaboration étroite avec la directrice artistique Florence Giordano, cette refonte était nécessaire pour harmoniser les différentes gammes et renforcer la cohérence et l'impact de la « signature » Yves Leccia.



YVES LECCIA

gamme AOC

La gamme AOC est issue de la sélection de nos plus belles vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Déclinée en rouge, blanc, rosé pour l'AOC Patrimonio et blanc doux pour l'AOC Muscat du Cap Corse, cette collection porte à chaque millésime l'empreinte de ses origines : fraîcheur et minéralité sublimes par le savoir-faire du vigneron. Yves Leccia révèle ici la vérité de l'appellation, dans la plénitude de vins précis et suaves.

Nouveauté 2018 : une nouvelle création vient enrichir la gamme AOC Patrimonio. «Era Ora !» sera la toute première cuvée élevée en barrique... un choix longtemps différé par Yves Leccia jusqu'à ce qu'il obtienne cet équilibre qui préserve l'expression privilégiée du Nielluccio.





LES VINS



YVES LECCIA

gamme

YL

IGP Ile de Beauté

La gamme YL est la gamme signature d'Yves Leccia, déclinée en rouge, blanc et rosé, elle porte l'empreinte du terroir de Partinellone dont le vigneron a su capter et traduire les nuances pour offrir des vins subtils et gourmands. Elle constitue une parfaite introduction à l'univers des vins d'Yves Leccia.





YVES LECCIA

gamme

Cuvées Patrimoniales

Elle est née de la volonté du vigneron d'explorer des voies nouvelles et de diversifier la production du domaine, en réintroduisant de vieux cépages corses, soucieux de leur préservation. En 2006, il plante le Biancu gentile, cépage blanc. Puis, il s'attèle aux cépages rouges avec Minustellu, Sciaccarellu et Niellucciu. Yves Leccia crée alors deux cuvées, qui magnifient le patrimoine ampélographique insulaire. Cette année, il récidive en proposant un audacieux Biancu Marinu, assemblage maîtrisé de Vermentinu (40%) et Muscat sec (60%), à découvrir absolument.



Contact domaine

SANDRINE LECCIA

☎ +33 (0)4 95 30 72 33

☎ +33 (0)6 23 47 29 45

✉ info@yves-leccia.com

👤 Yves Leccia Vigneron

YVES LECCIA

Lieu dit Morta Piana

20232 Poggio d'Oletta



YVES LECCIA

PATRIMONIO

WWW.YVES-LECCIA.COM