



Les grottes d'Oletta nouvelles caves à vin

Une expérience inédite a été tentée par un viticulteur de la région et des spéléologues
Leur idée : placer des bouteilles de vin à cent mètres de profondeur

Ne dit-on pas couramment que le vin ne se conserve que dans les caves parce qu'elles sont sombres, à l'abri de l'agitation extérieure et qu'elles bénéficient d'un climat particulier ? Pourquoi pas alors dans une grotte ?

Cette idée originale germe depuis quelques temps dans l'esprit du vigneron Dominique Rossi, propriétaire du domaine Aliso Rossi à Patrimonio. Avec l'aide des spéléologues de l'association « I topi pinnuti », il a décidé samedi dernier de déposer trente bouteilles... au fin fond de la grotte dite de Castiglione 1, à proximité de Saint-Florent.

Un séjour de dix ans

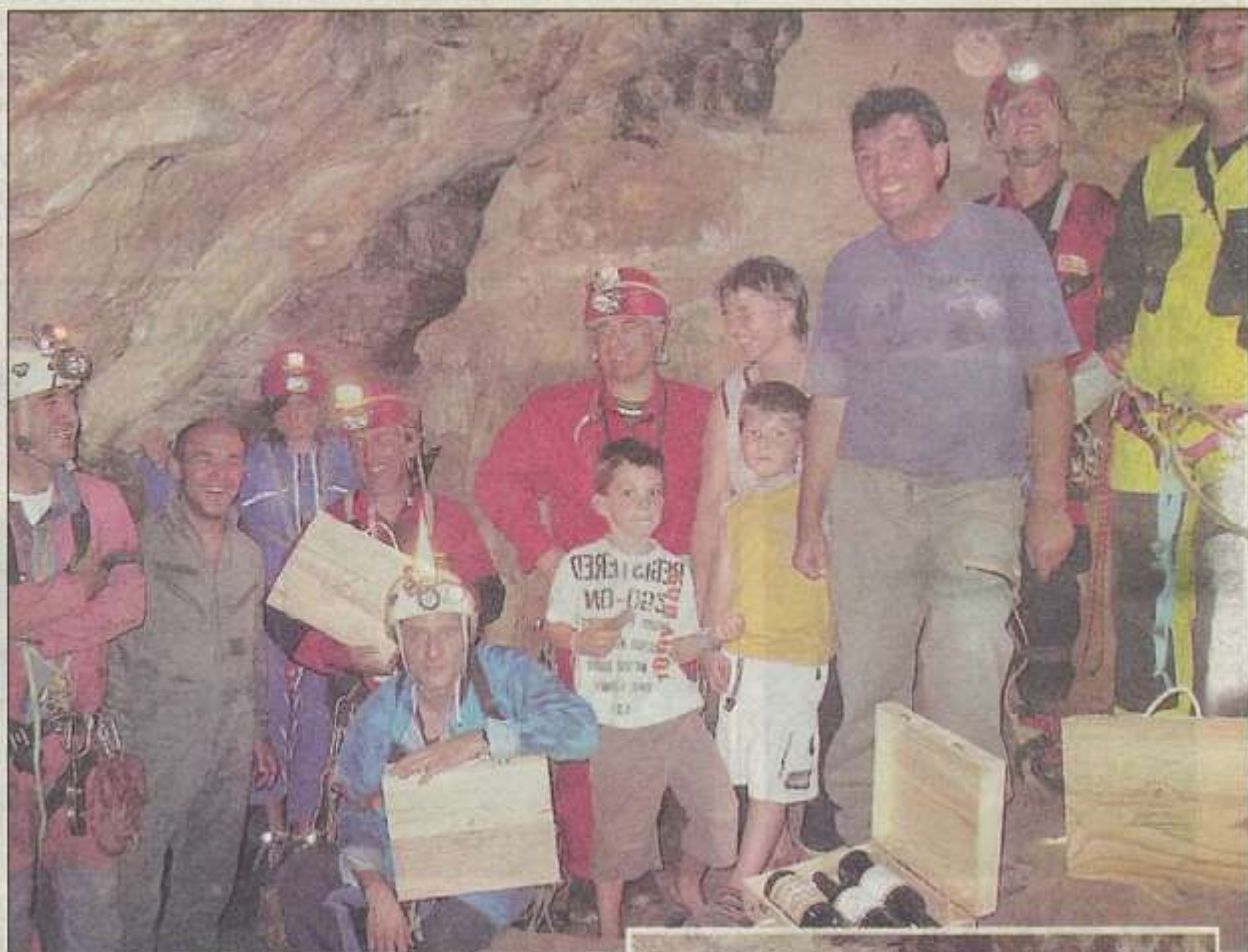
« Nous tentons cette expérience, car nous voulons voir comment vont vieillir ces bouteilles dans une grotte naturelle », avoue le spéléologue Jean-Baptiste Luciani.

Placées à une centaine de mètres de la surface, les bouteilles devraient séjourner dix ans dans cette grotte située sur la commune d'Oletta et célèbre pour ses gisements préhistoriques. Dix longues années pour savoir si ces cavités souterraines disposent du même pouvoir de conservation qu'une cave.

« Les conditions de stockage sont optimales, confie justement Dominique Rossi. Car pour bien se conserver le vin doit être à température constante ».

« L'inaccessibilité permet la conservation »

Avec ses 14°, hiver comme été, la grotte de Castiglione et sa couche de calcaire offriront donc leur fraîcheur aux deux cuvées de 2001, « dont l'une porte le nom de l'association », poursuit fièrement Jean-Baptiste Luciani, tout heureux de participer avec ses collègues de l'association à cet essai inédit.



« L'inaccessibilité permet également la conservation, rigole Dominique Rossi, comme ça, je ne risque pas d'être tenté d'aller le rechercher et de le boire ».

Pour le récupérer, en effet, c'est une véritable expédition qui est nécessaire. « Autant dire que ceux qui seraient tentés de nous les voler auraient bien des difficultés à descendre les chercher », renchérit le vigneron hilare... à moins que d'autres spéléos veuillent goûter à ce millésime. En attendant, pour pouvoir déguster ces cuvées, il faudra encore patienter.

Rendez-vous est donc pris dans dix ans pour savoir si l'expérience est concluante et... si les grottes corse bonifient le vin. **C.G.**

Le viticulteur Dominique Rossi et les spéléologues d'I topi pinnuti dans la grotte.

(Photos Joseph Guagnini)

