

M

DOMAINE MAVELA



Texte et photos : Jean-Christophe Attard

Implanté au cœur de la plaine orientale, sur la commune d'Aléria, entouré de vignes et vergers, bordé côté mer et côté montagne par le domaine de Casabianda, véritable poumon de 600 ha, classé en zone agricole et protégé de toute activité industrielle, le domaine Mavela s'affiche comme l'une des plus belles réussites de ces dernières décennies.

Comme souvent au cours de leur histoire, la Corse et les Corses ont eu besoin de se confronter à l'adversité, aux difficultés ou aux contraintes pour se transcender et relever les plus grands défis.

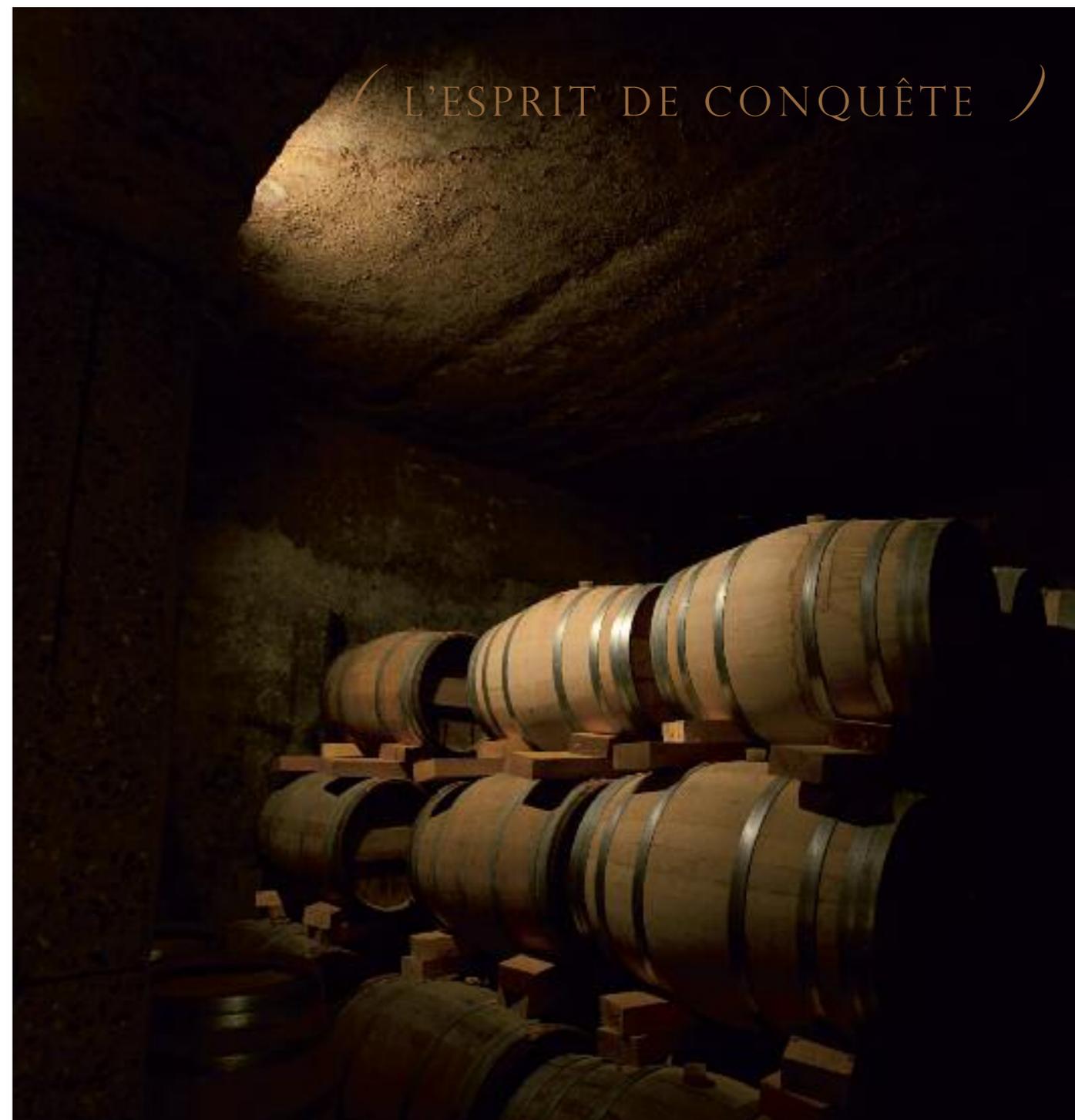
A une époque, les années 80, où l'agriculture insulaire connaît une crise d'identité et cherche sa voie entre cultures de masse intensives et préservation de savoir-faire séculaires limités dans leur potentialité de développement, Jean-Claude Venturini, entrepre-



neur de la plaine orientale, se détourne d'une viticulture en surproduction pour développer la filière frutière, de la prune essentiellement.

Ce choix courageux n'est pas récompensé à sa juste mesure puisqu'il peine à vendre sa production à un prix raisonnable. Loin de se laisser décourager, il cherche alors les moyens de valoriser sa production frutière. Fervent acteur du Riacquistu (Mouvement d'une génération de jeunes corses pour la réap-

(L'ESPRIT DE CONQUÊTE)





propriation de la langue, de l'histoire, des expressions artistiques et des savoir-faire), il décide alors de relancer et de développer un savoir-faire insulaire séculaire, la fabrication d'eau-de-vie.

Salut Napoléonien

En effet, depuis le début du XVIII^{ème} siècle, bénéficiant d'une loi napoléonienne dérogatoire, la plupart des familles corses avaient le droit de posséder un alambic qui leur permettait de distiller l'excédent de fruit (raisins, arbouses mais également pommes ou poires sauvages) pour confectionner le digestif traditionnel et familial, " l'aquavita ".

Des excédents frutiers, Jean-Claude Venturini n'en manquait pas et le défi fut donc de transformer ce savoir-faire séculaire en une démarche professionnelle qui permettrait à l'aquavita d'être reconnue et de conquérir les marchés nationaux et internationaux.

L'aventure commence donc timidement par l'eau de vie de prune, moins courante en Corse que celle réalisée à base de raisin. Le succès est certes encore mesuré, mais fidèle à son instinct et animé par un esprit de conquête inébranlable, Jean-Claude Venturini développe rapidement d'autres eaux de vie et liqueurs en puisant dans le formidable patrimoine fruitier de la Corse (cédrat, myrte, châtaigne...), le domaine Mavela est né ! D'emblée, il s'engage dans

une démarche de qualité éco-responsable :

La cueillette des baies sauvages du maquis ainsi que la culture et la récolte des fruits (confiées à un noyau dur de producteurs locaux)se fait à la main comme toutes les étapes précédant la distillation : épluchage, mise en macération et filtrage. Tous les déchets sont ensuite récupérés et revalorisés dans une usine de compostage voisine.

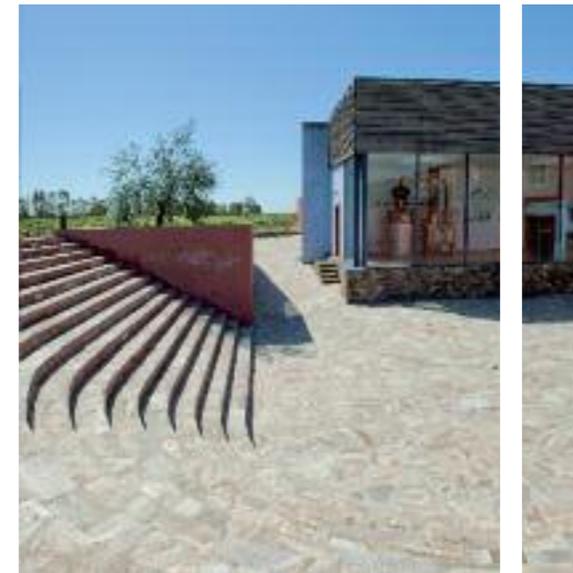
La période de distillation respecte le cycle des saisons et s'étale sur toute l'année (mai - juin framboises, juillet-août poire et raisin, septembre prune, octobre châtaigne, novembre cédrat et décembre-janvier myrte.)

Transmission et goût du partage

Auréolé de ces premières récompenses au salon de l'agriculture, Jean-Claude Venturini mesure le chemin parcouru mais sait aussi que l'avenir du domaine passe par la transmission de son savoir-faire, de sa fougue et de son esprit d'entreprise. Ainsi confie-t-il la co-direction

du domaine à son fils Stefanu avant de lui laisser le champs libre quelques années plus tard. Son autre fils Lisandru, sera quant à lui responsable de la promotion du domaine.

Bon sang ne sachant mentir, Stefanu voit plus loin encore et décide de partager et de mutualiser l'expérience acquise avec d'autres pionniers insulaires, les Sialelli de la Brasserie Pietra. En 2000, Venturini et Sialelli décident de créer le pre-





mier whisky corse entièrement élaboré sur l'île. Après de longues phases d'expérimentation et plusieurs déplacements en Ecosse et aux USA, ils arrivent à la conclusion que leurs savoir-faire et les atouts propres à leurs deux entreprises leur permettent de créer un produit original se démarquant totalement de la production existante.

Le process est alors mis en place : utilisation des malts brassés et fermentés à la brasserie Pietra de Furiani, puis distillation dans l'alambic Holstein de Mavela, suivi d'un long élevage dans des fûts de chêne ayant contenu du muscat de Patrimoni du domaine Gentile et enfin adoucissement du breuvage avec l'eau de source du col St Georges.

Dubitatif au départ, le microcosme de l'industrie du Whisky et de la presse spécialisée doit se rendre à l'évidence : en 2007, lors du salon whisky live à Paris, le whisky P&M obtient la consécration avec son entrée dans la célèbre bible mondiale du whisky de JIM MURRAY'S qui lui attribue respectivement la note de 89 sur 100 pour le Blend et de 91 sur 100 pour le pur-malt. Ces notes exceptionnelles, rarement attribuées à un whisky élaboré hors d'Ecosse, vont permettre au whisky P&M de faire son entrée chez les meilleurs cavistes du monde.

Fort de ces succès, le domaine Mavela poursuit son développement et partage sa réussite avec d'autres producteurs insulaires engagés dans la même démarche de qualité et de conquête gustative.

Outre sa cave qui rassemble la quintessence de la viticulture insulaire actuelle, une épicerie fine fait la part belle aux autres produits locaux (charcuterie, confiserie, huile d'olive...).

Si l'histoire décide de se répéter, il est donc fort à parier que la jeunesse et la fougue passionnée de Stefanu réservent au domaine Mavela et aux consommateurs exigeants encore quelques bonnes surprises. A suivre... 

