

DOMAINE

AP

Anthony Poli

20620 BIGUGLIA



anthonypoli0311@gmail.com



07.77.72.63.52 // 06.15.17.18.53

Commerciale : Sandrine Pencole



Commercial.domaineap@gmail.com



06.81.06.71.86

Une histoire de famille..

Petit fils et fils de vigneron, c'est tout naturellement à l'aube de mes 20 ans que j'ai décidé de **perpétuer la tradition en acquérant mon domaine viticole.**

Passionné dans l'âme et guidé par mon savoir-faire, j'ai **décidé de vinifier personnellement mes vins en donnant naissance à des produits structurés et équilibrés.**



Présentation du domaine:

Domaine situé sur la commune de Biguglia, vignoble composé de 5 hectares d'IGP Vins de Corse complantés en Vermentinu et Sciaccarellu, bénéficie d'un microclimat sec et chaud qui confère à ses vins puissance, volupté, modernité et élégance.

Dans notre domaine viticole, les vignes sont **cultivées de manière raisonnée**, pour produire des vins aux saveurs exceptionnelles.

Soucieux de produire un **raisin de grande qualité** et de respecter les richesses de notre environnement, nous avons choisi de travailler en production raisonnée.

Vigneron de génération en génération, nous suivons des règles spécifiques, basées sur **l'observation de la vigne et assurant la traçabilité des pratiques viticoles.**



Vendanges et fabrication:

Nos raisins issus de **sélection parcellaire**, sont ramassés à la main, puis triés avant le pressurage. Dans un souci de ne pas altérer le jus de raisin au moment des vendanges, le travail est réalisé par gravité sans utiliser de pompe au moment du pressurage. Ces **méthodes de vinification permettent de mettre en valeur le caractère de chaque vin.** Nous avons fait le choix de travailler en **mono cépage** afin de **dévoiler l'authenticité de nos cépages insulaires corses.**



La cuvée AP

IGP ROUGE 2021



100% SCIACCARELLU
Localisation: BIGUGLIA



Contenance : 75cl
Degré : 12.5°



Service : Entre 16 et 18°C.

Conservation : 6 ans en cave tempérée.

Accords mets-vin : Viande rouge, gibier en sauce, charcuterie.

Robe rubis à reflets violets.

Nez aux arômes de fruits rouges (fraise, cassis, framboise), épices et quelques notes mentholées.

En bouche, les tannins sont bien présents sur les fruits rouges et les notes torréfiées.

IGP BLANC 2022 / 2023



100% VERMENTINU
Localisation: BIGUGLIA



Contenance : 75cl
Degré : 12.5°



Service : entre 10 et 12°C.

Conservation : A boire dans les 3 ans.

Accords mets-vin : apéritif, poisson, viande blanche, fromage.

Robe jaune à reflets verts.

Nez très expressif mêlant les fleurs blanches, à des notes citronnées.

Bouche équilibrée, l'attaque est vive mais ample, une minéralité soutenue par des notes de citron de fruits blancs.

IGP ROSE 2022 / 2023



100% SCIACCARELLU
Localisation: BIGUGLIA



Contenance : 75cl
Degré : 12.5°



Service : Entre 10 et 12°C.

Conservation : A boire.

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, barbecue.

Robe pétale de rose.

Nez aux arômes floraux et aux notes de fruits frais et d'écorces d'orange.

L'attaque est fraîche, la bouche est complexe avec des arômes de fruits frais, et une belle minéralité.





[HOMEPAGE](#) [EXHIBITOR!](#)



Domaine Anthony Poli (62

Anthony Poli
 : +33 (0)7 77 72 65 52
 : anthonypoli031@gmail.com



As the grandson and son of winegrowers, it wa decided to continue the tradition and acquire l to personally create the wines, leading to struc vineyard made up of 8 hectares of IGP Corsicc warm microclimate which gives its wines stren

Anthony Poli, la belle maturité d'un vigneron de 20 ans

ANTHONPOLI

Issue d'une lignée de vignerons, le jeune homme a créé son domaine à 19 ans et « sorti » son premier vin à 20 ans. Des cuvées signées AP

L'importance de la bouteille est d'une évidence évidente. Efficace, minimaliste presque, mais sans faute de goût. Un simple AP, une signature aux initiales du vigneron à l'origine de cette cuvée. Anthony Poli, 20 ans, sans doute le plus jeune producteur à s'être établi dans l'île. C'est en février 2021, cinq premiers hectares repis en bail à Biguglia, des vignes déjà plantées en sci-



Anthony Poli, du travail de la vigne à la vinification en cave. L'apprentissage du métier de vigneron. DOC CM

carella et vermentinu, les cépages de base de la viticulture corse, une première vendange au mois de septembre suit, puis une première vinification, et enfin une première cuvée au printemps. L'histoire et le cycle naturels des premières fois comme le travail de la terre en culture toujours.

Et le vignerons surtout il est jeune vigneron qui aurait pu choisir de suivre un autre sillon tracé par de plus anciens, le grand père Ange Poli disparu en octobre 2019 qui lui avait commencé, et le père Antonio Poli à la tête du Clos Calviati et du Domaine de Piana, 80 hectares de vigne du côté de Linguiretta, au bout d'une plaine où émergent désormais tant de nouveaux talents.

« Mon rouge est un vin de caractère. Mon blanc très floral »

C'est là qu'il a appris le métier, les métiers, devant ou écrits. À temps perdu, dès l'âge de 14 ans, par les travaux de la vigne, les vendanges notamment, par lesquels commencent toujours l'initiation dans les familles vigneronnes. Puis à plein temps, dès l'âge de 18 ans, quand la vocation se confirme. Anthony Poli y garde ses racines. Il y travaille toujours.

Mais il a eu aussi l'envie de faire les choses seul. « J'ai été un domaine à 19 ans. J'ai sorti mon vin à 20 ans », raconte-t-il avec la simplicité déconcertante des jeunes qui savent vraiment où ils vont. Il a déjà le projet de trouver de nouvelles terres, au nord de la plaine, au sud de Bastia où il envisage aussi de poser sa cave, un bâtiment de 1 500 mètres carrés où il pourra vieillir et élever ses vins, recevoir la clientèle. Pour l'instant, ces étapes, ce travail en cave, s'accomplissent encore dans le domaine familial, mais en toute indépendance. Sa première cuvée est composée de 12 500 bouteilles, déclarées en rouge, en rosé et en blanc monocépage. Le reste de la production a été commercialisé en vin.

Anthony Poli a un goût affirmé. « Mon rouge est un vin de caractère. Mon blanc est floral, très floral même. » Pour l'instant de la vinification, le vigneron a bénéficié des conseils d'une œnologue, Angelica Santoni, sans entrave particulière. Et comme l'apprentissage du métier de vigneron se fait d'autres activités, Anthony Poli se livre maintenant à la promotion, au packaging, à la commercialisation de ses vins, recevoir de jeunes pros qui, comme lui, effectuent parfois leurs premiers années.

Sa première cuvée, bénéficiant de l'IGP Ile de Beauté sera bientôt récoltée, pas encore épanouie. La cuvée sera plus étoffée. Les cuvées d'AP sont déjà présentes sur de belles tables en Corse, et chez des cavistes. Les meilleurs réseaux pour se faire connaître. Pour le vin, le bouche à oreille fonctionne, même si l'oreille reste attentive pour la dégustation...

La suite ? Continuer de se former. Et se mêler aux événements de l'interprofession, aux foires et marchés organisés sur le territoire, et plonger de nouvelles vignes, et partir des cépages autochtones qui attirent la curiosité des consommateurs, et donner aux vins de l'île une identité, une typicité recherchées. C'est ce que l'on appelle avec des tactes, et une belle maturité aussi.

Le chemin d'Anthony Poli, d'autres jeunes se suivent sur le vignoble corse. Les domaines se transmettent désormais de père en fils, et même de père en fille fréquemment. D'autres se créent. La vigne et le vin attirent à nouveau, et suscitent des vocations, ce qui n'était pas forcément la règle pour les générations précédentes. Mais leur travail a payé. Les jeunes vignerons en récoltent le fruit.



Vingt ans tout juste, et déjà une étiquette à ses initiales. Le jeune vigneron ne manque pas de projets. R. A.

DOC CM

La cuvée AP présente chez nos ambassadeurs et partenaires !



*Merci à nos épiceries fines, cavistes et
restaurants*

Mes prochaines cuvées ... très attendues

Acquisition de nouvelles vignes sur la région de Linguizzetta, cépages Syrah et Sciaccarellu.

février 2024

Sunniata



Mon entrée de gamme avec la cuvée « Sunniata » pour mon rêve d'acquérir mon Domaine, mes propres vignes.



printemps 2024

Héritage



Ma cuvée supérieure avec « Héritage » pour la passion familiale transmise.

2021

AP



Ma cuvée AP à mes initiales pour l'aboutissement de mon rêve: mon domaine viticole.





Anthony Poli
Propriétaire récoltant