

# savoir-faire nustrale

## Clos Capitoro

le renouveau au féminin

Sur les terres granitiques d'Ajaccio, entre maquis, lumière et embruns, le Clos Capitoro perpétue l'art de la vigne depuis 1856. Ce domaine historique, transmis de génération en génération, entre aujourd'hui dans une nouvelle ère grâce à Éloïse Bianchetti. Vigneronne engagée, elle insuffle une vision sensible et contemporaine à ce vignoble emblématique de l'AOP Ajaccio.



figer le temps : c'est en être digne, et oser écrire la suite avec ambition et sincérité. Ma vision pour le domaine est celle d'un renouveau éclairé. Je veux continuer à explorer avec précision nos terroirs, à étudier chaque parcelle, chaque particularité de notre sol, de notre climat, de notre environnement. Car chaque vin que nous produisons doit être le reflet fidèle de cette terre corse qui nous façonne.

Je crois en une viticulture qui conjugue rigueur et audace. Innover, oui — mais toujours dans le respect des valeurs qui nous ont été transmises. Repenser nos pratiques, améliorer notre impact, faire parler nos terroirs avec une justesse nouvelle : telle est la voie que je souhaite tracer. Un chemin entre tradition et modernité, enraciné dans la mémoire familiale mais tourné vers demain.

Le Clos Capitoro ne cessera jamais d'évoluer. Non pas pour se réinventer à tout prix, mais pour continuer à faire vivre avec exigence et créativité ce qui fait sa force : une identité forte, un amour profond de la terre, et un respect inaltérable pour ceux qui l'ont façonnée avant nous.

***Quelles ont été les étapes clés pour instaurer le retour aux méthodes ancestrales de vinification, comme l'utilisation des amphores, au sein du domaine ?***

L'envie d'intégrer les amphores à mes méthodes de vinification est née d'un double mouvement : un regard tourné vers l'avenir du Clos Capitoro, et une profonde curiosité pour les origines du vin, pour ses gestes les plus anciens, presque instinctifs.

Bien avant les fûts de chêne, bien avant l'inox, les premiers vigneronns de Méditerranée vinifiaient déjà dans des amphores. En Géorgie, en Grèce, en Italie, en Corse aussi sans doute, ces jarres d'argile étaient le cœur du chai. Elles servaient à fermenter, à élever, à conserver. On y trouvait l'équilibre entre nature et maîtrise. L'homme ne cherchait pas à dominer le vin, mais à l'accompagner.

Redonner une place à l'amphore aujourd'hui, c'est rendre hommage à cette mémoire enfouie. C'est reconnaître que certaines pratiques anciennes n'ont rien perdu de leur pertinence, bien au contraire. Dans un monde où tout va vite, où

**F**ormée en viticulture et œnologie à Avignon, puis à Bordeaux, Éloïse affine son savoir-faire en Bourgogne avant de revenir sur sa terre natale. Rencontre.

***Comment décririez-vous votre vision actuelle pour le Clos Capitoro, et comment conjuguez-vous tradition familiale et innovations dans votre travail ?***

Au Clos Capitoro, l'avenir s'enracine profondément dans notre histoire. Depuis six générations, notre famille cultive ses terres avec passion et exigence. Cet héritage, je le porte avec fierté et humilité. Mais respecter le travail des anciens, ce n'est pas



l'intervention technique peut devenir envahissante, l'amphore impose un retour à la patience, à l'écoute, à la lenteur.

Mais ce n'est pas un retour en arrière. C'est une réinvention. Grâce aux savoirs d'aujourd'hui, aux céramistes de talent, aux recherches œnologiques récentes, l'usage de l'amphore devient un outil de précision. Elle permet une vinification sans artifice, sans apport boisé, où le terroir peut s'exprimer avec une rare clarté. C'est exactement ce que je recherche au Clos Capitoro : des vins enracinés, sincères, profonds, qui racontent nos terres sans bruit inutile.

Intégrer l'amphore, c'est ainsi faire dialoguer les siècles. C'est offrir à nos vins un lien subtil entre l'histoire de ceux qui nous ont précédés et la volonté d'innover dans le respect de cet héritage. Une manière d'être fidèle à nos racines, tout en ouvrant une voie résolument contemporaine pour les générations à venir.

**En tant que femme à la tête d'un domaine viticole historique, quels sont les défis et les satisfactions que vous rencontrez au quotidien ?**

Mon arrivée à la tête du Clos Capitoro, en 2022, s'est faite dans un moment de grande émotion : celui du décès de mon père. Depuis 2011, je travaillais à ses côtés, apprenant jour après jour, sur le terrain, ce que signifie faire vivre un domaine, un terroir, une histoire familiale. Ces années partagées ont forgé ma vision, mon exigence, mon attachement profond à cette terre. Lui succéder n'était pas une ambition : c'était une évidence, et une responsabilité.

Être une femme à la tête d'un domaine viticole aussi emblématique que le nôtre n'est pas sans défis. La viticulture reste un monde où l'on attend souvent d'une femme qu'elle fasse ses preuves — parfois plus qu'un homme. Il m'a fallu affirmer ma légitimité, sans jamais renier ma manière d'être, ma sensibilité, ma manière propre de diriger. J'ai voulu m'inscrire dans la continuité, mais aussi marquer ma génération par des choix assumés : ouvrir le domaine à de nouvelles pratiques, introduire les amphores, approfondir l'étude des terroirs, affiner notre lecture du vivant.

Ce rôle, je l'occupe avec fierté, mais aussi avec humilité.

Car diriger un domaine familial, ce n'est pas simplement prendre des décisions : c'est prolonger une histoire. C'est faire vivre la mémoire de ceux qui nous ont précédés, tout en préparant le terrain pour ceux qui viendront après. En tant que femme, je ressens avec force cette double fidélité : à mon père, à mes ancêtres, mais aussi à ma propre voie, à ma manière d'écrire l'avenir du Clos Capitoro.

Ma plus grande satisfaction, c'est peut-être de voir que cette transition s'est faite naturellement, dans le respect de ce que nous sommes. Que le domaine reste profondément lui-même, tout en évoluant. Que je peux être pleinement moi — une femme, une vigneronne et une bâtisseuse — sans compromis.

Et si ce chemin peut inspirer d'autres femmes à suivre leurs convictions dans le monde du vin, alors ma voix aura aussi, à sa façon, fait un peu de place pour les suivantes.

### Visite au Clos Capitoro

Vivez une immersion au cœur du domaine. Découvrez les vignes, le chai de vinification et imprégnez-vous de notre savoir-faire en dégustant nos plus belles cuvées. La dégustation sera accompagnée de fromage et charcuterie nustrale.

**Les visites se font uniquement sur réservation le vendredi à partir de 15h. Durée : 1h30. Tarif : 22€ / personne.**

Les 4, 11, 18, 25 juillet 2025

Les 1, 8, 15, 22, 29 août 2025

Le 5 septembre 2025

Pour toute information ou réservation :  
[info@clos-capitoro.com](mailto:info@clos-capitoro.com) ou au 04 95 25 19 61.

#### Clos Capitoro

Pisciattello, 20117 Cauro



closcapitoro



clos.capitoro



clos-capitoro.com