



MARIE-FRANÇOISE DEVICHI VOUS DONNE RDV À VINISUD !

*Venez rencontrer cette jeune vigneronne corse à la tête d'un domaine de 40ha,
et découvrez ses vins, savant mélange de tradition et de modernité.*

AU SEIN DE
L'ESPACE DÉDIÉ
AUX VINS DE CORSE
(HALL B2,
ALLÉE A,
STAND 30)



1ère femme à la tête du domaine familial de 40ha

A la tête depuis 2012 du domaine familial situé à Barbaggio, Marie-Françoise Devichi incarne **la 6e génération d'une des plus anciennes familles de vigneronnes de l'île de beauté.**

Arrivée sur le domaine en 2002 pour aider son père, c'est le **souhait de perpétuer la tradition familiale mais aussi un profond attachement aux valeurs de la terre** qui ont poussé Marie-Françoise Devichi à embrasser définitivement la carrière de vigneronne et à prendre les rênes du domaine en 2012.

Première femme à la tête de cette exploitation de Haute-Corse qui compte 40 hectares de vignes d'un seul tenant au cœur de la Conca d'Oru, elle n'a pas hésité à s'investir dans le travail de la vigne et dans la commercialisation et la promotion de ses vins pour gagner la confiance de ses aînés et asseoir sa crédibilité auprès de ses pairs.

Soucieuse de développer la notoriété de son domaine et de laisser son empreinte, Marie-Françoise Devichi a créé sa marque, **Mlle D**, et développé **une gamme de vins à son image, savant mélange de tradition et de modernité.**



**WOMEN
DOWINE**

#WOMENDOWINE

Parmi les premières membres corses de l'association Women Do Wine, Marie-Françoise Devichi est aussi très investie au sein du syndicat des vins de Patrimonio et contribue activement au dynamisme et à la notoriété de l'appellation.



Rendre le niellucciu plus accessible

Pour sa gamme de vins blancs, rouges et rosés en AOP Patrimonio, Marie-Françoise Devichi travaille les **cépages phares de l'appellation**, le vermentinu et le niellucciu.

A la vigne, conduite de façon traditionnelle et dans le respect de l'environnement, elle s'attache avant tout à **produire des raisins de qualité et à maintenir son vignoble en parfaite santé**, conditions sine qua non à ses yeux pour espérer produire un vin de qualité.



"Ma première fierté, c'est de produire de beaux raisins."

Côté vinification, son objectif est avant tout de faire ressortir le terroir et l'effet millésime (usage de levures indigènes, peu de sulfites, élevage en cuve inox).

C'est surtout **sur les rouges et les rosés** que Marie-Françoise Devichi imprime sa marque de fabrique avec un travail visant à faire ressortir le côté fruité et la rondeur du niellucciu, prouvant ainsi que ce cépage peut donner des vins accessibles aux tanins souples, même après seulement quelques mois d'élevage.

Entre tradition et modernité, chez Mlle D le muscat se décline au pluriel

Si le domaine fait la part belle aux cépages autochtones, Marie-Françoise Devichi est aussi très attachée au cépage historique de la maison, le muscat petits grains.

Un cépage qui s'exprime d'abord dans la cuvée "Fruttu di sole", un vin doux en AOP Muscat du Cap Corse qui a fait la renommée de la maison et qui est le fruit d'un élevage prolongé de 36 mois, selon la tradition familiale.



"Je veux continuer à faire des produits que j'aime."

Jamais à court de bonnes idées, Mlle D décide en 2015 de compléter sa gamme en proposant sa vision personnelle du muscat effervescent : le "Pétillant de Muscat petits grains by Mlle D". Le résultat ? Un vin très peu sucré, tout en finesse et en légèreté. S'il se révèle parfait à l'apéritif, seul ou en cocktail, sa vinosité permet également de l'envisager à table, tout au long du repas.

Une création que vous pourrez retrouver parmi les 200 échantillons en libre dégustation de la SPARKLING ZONE BY VINISUD dédiée aux bulles de la Méditerranée.



LES VINS PRÉSENTÉS À VINISUD 2018

Pour la première fois, les vins de Mlle D seront présents sur le salon VINISUD qui se tiendra au Parc des Expositions de Montpellier du 18 au 20 février 2018.

C'est avec un grand plaisir que Marie-Françoise Devichi vous accueillera sur son stand pendant les 3 jours, au sein de l'espace dédié aux Vins de Corse (Hall B2, Allée A, Stand 30).



À DÉCOUVRIR SUR LE STAND

- Cuvées classiques en AOP Patrimonio (rouge en millésime 2015 et blanc en millésime 2017)
- Muscat doux en AOP Muscat du Cap Corse (millésime 2014)
- Pétillant de muscat petits grains (millésime 2017)

AU SEIN DE LA "SPARKLING ZONE BY VINISUD"

Le pétillant de muscat petits grains sera également présenté en libre dégustation au sein de la SPARKLING ZONE BY VINISUD, parmi 200 échantillons mettant en lumière les différentes facettes des bulles de la Méditerranée.

AU RESTAURANT "LE COMPTOIR CORSE"

« Centu Chjave » (sélection parcellaire, rouge - 2015), « Natiu » (sélection parcellaire, blanc - 2016)
Rosés Mlle D et Luce (2017)
Muscat classique (2016), muscat doux « Fruttu di Sole » (2014), pétillant de muscat petits grains.

CONTACT & RENSEIGNEMENTS

Marie-Françoise Devichi

contact@mlledevichi.com

+33 6 03 83 57 03

RETROUVEZ Mlle D SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

