

LE SECRET
LE MIEUX GARDÉ
DE CORSE DU SUD



LE HAMEAU DE SAPARALE



.....

OUVERTURE 7 MAI 2025

01. / *Concept*

RÊVE DE CORSE, CORSE DE RÊVE



Le Hameau de Saparale est un rêve né au cœur de la vallée de l'Ortolo, à mi-chemin entre Sartène et Bonifacio, là où la vraie nature de la Corse palpite plus fort : sauvage, magnifique, généreuse.

Le rêve, c'est celui de Julie et Philippe Farinelli. Un rêve qu'ils poursuivent ensemble depuis 25 ans pour redonner vie à un domaine d'exception, où la vigne et l'art de recevoir ne font désormais plus qu'un.

Le succès international des vins du Domaine Saparale depuis plus de 25 ans a marqué une première étape.

En mai 2025, l'ouverture du Hameau de Saparale avec 16 chambres et suites plus 3 résidences privées se dévoile enfin et raconte la suite de l'histoire. Une invitation à partager un autre rêve de Corse, loin des clichés et des foules, pour les esthètes épicuriens, les amoureux d'authenticité non formatée et de sensations pures.

BEAUTÉ CORSE

LE JOYAU DE LA VALLÉE DE L'ORTOLO

C'est là ! Tout au bout d'un chemin qui serpente dans les vignes, au pied des eucalyptus semblant monter la garde... À 15 minutes du bord de mer et de Sartène, 30 minutes de l'aéroport de Figari, 45 minutes de Porto-Vecchio, c'est la Corse libre des grands espaces. Des plages de sable blanc aux gorges profondes oubliées, la vallée de l'Ortolo est restée un sanctuaire de nature préservée, où chênes, pins et maquis s'étendent à l'infini entre les montagnes.

En plein cœur de ce site somptueux, Le Domaine Saparale s'étend sur mille hectares, immense propriété plantée de 52 hectares de vignes, d'arbres fruitiers et d'oliviers qui cernent un hameau privé du 19ème siècle, entièrement piétonnier.

La maison de maître, les bergeries, les caves, le chai, même une ancienne gendarmerie, tous blottis autour d'une placette ombragée avec tonnelle, fontaine cristalline et belombra monumental. Un charmant dédale de sentiers pavés ou enherbés invite à la flânerie.

Un peu à l'écart, l'orangerie cache la piscine et le pool-house. Partout le parfum des immortelles, des eucalyptus et des cistes embaume, les figuiers de Barbarie envahissent le moindre recoin de pierres sèches.

Vision irréelle d'un patrimoine historique et architectural rare, au beau milieu de nulle part. Pas une construction en vue, aucun voisin, rien à l'horizon sauf la majesté des montagnes et la nature corse à perte de vue. Dans la pure douceur de l'air insulaire, le temps s'arrête enfin.

Le Hameau de Saparale, la destination parfaite d'une luxueuse évasion en mode reconnexion à la vie, la vraie.

« NOUS AVONS ANNÉE APRÈS ANNÉE REDONNÉ VIE À UN SPLENDIDE PATRIMOINE HISTORIQUE CORSE. C'EST UN RÊVE DE GAMIN QUI PREND VIE.. »

Philippe Farinelli

02. / Les auteurs

TERRE D'AVENTURE



JULIE & PHILIPPE FARINELLI, UN COUPLE DE PASSIONNÉS

Corses tous les deux, amoureux de leur île, fascinés par cette vallée magique, Julie et Philippe Farinelli sont attachés à la terre de Saparale depuis toujours.

UN RÊVE DE PETIT GARÇON

Alors que le Domaine familial est en ruines, Philippe fait de Saparale le terrain de jeu favori de son enfance. Il en découvre tous les secrets et n'a qu'une idée en tête : lui rendre ses lettres de noblesse et l'éclat du temps de sa splendeur.

Devenu à son tour propriétaire de son rêve, il se forme au métier de vigneron, puis se lance dans des études d'œnologie. À la fin des années 1990, les vieilles vignes sont restructurées, d'autres replantées, la cave reconstruite, les méthodes de culture bio et de vinification soigneusement affinées avec l'ambition affirmée d'obtenir des vins blancs, rouges et rosés de la plus haute qualité. Les cinq cuvées du Domaine Saparale sont aujourd'hui appréciées dans toute l'Europe.

« SAPARALE A VOCATION À DEVENIR UNE VRAIE DESTINATION D'OENOTOURISME, QUI OFFRE UNE EXPÉRIENCE ÉMOTIONNELLE ET SENSORIELLE COMPLÈTE, EN DONNANT RÉELLEMENT L'OPPORTUNITÉ DE CRÉER UNE RELATION PROFONDE AVEC LE TERROIR CORSE. »

Philippe Farinelli

L'AUDACE D'UNE ENTREPRENEURE

Aux côtés de Philippe depuis 25 ans, Julie appartient à une vieille famille corse de Sartène mais passe son enfance à Paris. D'abord scénariste et productrice dans la vidéo d'entreprise, elle revient en Corse à 23 ans et reprend des études agricoles. Elle aussi s'investit dans la restauration d'une ancienne maison familiale en ruines, puis rencontre Philippe et rejoint l'aventure de la renaissance du Domaine Saparale.

Julie assure la communication, orchestre avec son époux les travaux de rénovation et entreprend d'en faire une destination d'œnotourisme d'excellence en 2007. Après la transformation de trois bergeries en demeures indépendantes avec piscine privée, le Hameau de Saparale poursuit sa métamorphose en mai 2025 : la maison de maître et ses dépendances accueillent les chambres et suites, l'étage au-dessus du chai la salle de restaurant, prolongée par une terrasse sur la place.



A photograph of a stone building with arches and a courtyard with a fountain. The building is constructed from light-colored stone blocks and features several arched openings. In the foreground, there is a cobblestone courtyard with a stone fountain. The scene is set in a sunny, outdoor environment with some greenery and a clear sky.

03. / Hébergement

TERRE DE MÉMOIRE

TOUT UN HAMEAU PRIVÉ AU
CHARME DU 19^{ÈME} SIÈCLE,
RIEN QU'À SOI...

LE LUXE DE L'ESPACE

Sous le charme de la placette ombragée d'oliviers, la maison de maître habillée de chaux et ses dépendances tout en granit et briques, le chai et le bar-restaurant, cœur battant du domaine.

Là, sous les arbres vénérables, dont trois oliviers centenaires, la douceur de vivre à Saparale fait vibrer une joyeuse atmosphère. On hésite entre se lover dans les canapés des terrasses pour papoter à l'heure du café ou du cocktail, déjeuner sous la tonnelle du restaurant ou méditer tranquillement au calme, en écoutant la chanson de l'eau dans la fontaine. Et pourquoi pas quelques tapas à l'Orangerie, le pool-bar du Hameau ?

Au calme et au cœur d'un verger d'agrumes, le Grand Bassin de 20 mètres sur 6 est parfait pour rafraîchir les rayonnants étés corses, à l'ombre des orangers, mandariniers et cédratiers. À la nuit tombée, les lanternes font briller la magie incroyable de ce lieu unique, l'air parfumé exhale le jasmin, la feuille de figuier et l'eucalyptus. Un extrait de Corse pure, hautement concentré.



L'ÂME CORSE DANS
TOUTE SA NOBLESSE

PLUS QU'UN ART DE VIVRE

Murs de granit et de briques, enduit à la chaux teinté à la terre du domaine, poutres en bois patiné par les siècles, sols en tomettes, pierre ou planchers... Les bâtisses séculaires qui composent Le Hameau de Saparale ont été restaurées dans le respect de la tradition, avec des matériaux anciens.

La maison de maître surmontée de sa tourelle crénelée a retrouvé une allure plus altière que jamais. Les espaces intérieurs sont sublimés par des ouvertures sur la nature, pensées comme des tableaux. Ici l'esprit d'autrefois a intégré avec subtilité le meilleur de la modernité pour un confort très contemporain.

Toute l'année, chacun est accueilli en ami et en toute simplicité par la maîtresse de maison. Le service attentionné et discret veille à chaque détail, avec la générosité de l'hospitalité corse.

UN HAMEAU DE 16 CHAMBRES ET SUITES, 3 MAISONS INDÉPENDANTES.

Madame, La Suite Bleue, Magnolia, La Chambre aux Orangers, Le Lavoir, Sous les Tilleuls, La Tour... Chambre ou suite, chacune est unique par son décor, mais toutes respirent le même raffinement et la beauté des choses simples et vraies : grands espaces, matières nobles et naturelles, chaux de couleur, boiseries patinées, meubles de style intemporel, objets anciens chinés...

Évidence dans une île méditerranéenne comme la Corse, toutes possèdent un accès extérieur, balcon ou terrasse, en hauteur ou rez-de-jardin. Les suites en duplex de la place ont en plus leur propre cheminée.

Unique, la Master Suite s'étend sur tout le dernier étage de la maison principale, avec vue panoramique depuis la terrasse plein ciel et le jacuzzi, sans oublier le sauna dans la salle de bain. Enfin, les trois bergeries peuvent accueillir 2 à 6 personnes avec leur piscine privée, cuisine et cuisine d'été, jardin, hammam et jacuzzi pour certaines, services hôteliers pour toutes.



L'ÉMOTION D'UN REFUGE PRIVÉ,
LE LUXE DE LA SIMPLICITÉ À VIVRE
EN TOUTE INTIMITÉ.

04. / *Food & Beverage*

TERRE DE SAVEURS

LE GOÛT AUTHENTIQUE DE LA CORSE

SOPRAVIGNA, LE RESTAURANT DU HAMEAU DE SAPARALE

Sur la place, au-dessus du chai du Domaine, Sopravigna invite à un voyage gourmand avec une cuisine française raffinée et généreuse de saison, à déguster avec des vins de France, grands noms ou vigneron plus confidentiels, ou de Méditerranée. La cave de Saparale est remplie de trésors et le sommelier ne manque jamais d'inspiration pour conseiller les plus beaux accords.

À la carte, les produits emblématiques du terroir insulaire, sourcés par le chef Jérémy Viven auprès des producteurs locaux en circuit court : huile d'olive de Saparale, herbes aromatiques du potager, légumes et fruits du soleil, gibier et champignons des alentours... La fraîcheur et l'intensité des goûts restent une signature au fil des créations du chef, sans cesse renouvelées selon le marché. Du petit-déjeuner au déjeuner et au dîner, la délicatesse de la cuisine s'accorde à merveille avec un service chaleureusement informel, à l'image du lieu. Selon la météo et les envies, à chacun de choisir entre la salle si cosy avec sa cheminée, les terrasses sous les arbres ou la tonnelle de la place.

04. / *Food & Beverage*

Formé à la cuisine goûteuse du sud-ouest par Michel Dussau, puis par Eric Santalucia, deux anciens de Ducasse qui ont joué un grand rôle dans son parcours, Jérémy Viven part en Australie et Nouvelle-Zélande, pendant près de deux ans.

Ces expériences lointaines lui ont donné le goût des îles et il revient s'installer en Corse, d'abord au Domaine de Murtoli puis au Grand Hôtel de Cala Rossa aux côtés de Pascal Cayeux. Là, il découvre les produits corses, la cuisine insulaire, le maquis, les valeurs qui comptent. Le chef du Hameau de Saparale travaille main dans la main avec les producteurs dans le respect des saisons pour valoriser un terroir riche en saveurs.



« MA CUISINE S'INSCRIT DANS LES TERRES
DE LA VALLÉE, DONT ON PUISE LES
RICHESSES. J'AIME TRAVAILLER LE PRODUIT
POUR LUI-MÊME, DANS LA GÉNÉROSITÉ, LE
GOÛT, LA GOURMANDISE. »

Chef Jérémy Viven

LE BAR



UN APÉRITIF DEVANT LES MONTAGNES
DORÉES PAR LE SOLEIL COUCHANT ?

Un cocktail sous les étoiles ? Un verre de vin soigneusement choisi parmi les cuvées du Domaine, à déguster dans le bar feutré, face aux fresques d'époque ? L'heure est toujours à la détente élégante dans l'atmosphère intimiste du Bar, le lieu parfait pour savourer l'instant, en tête-à-tête ou entre amis.

L'ORANGERIE

PARTAGER UN VERRE DE ROSÉ
D'EXCEPTION AUTOUR DE LA PISCINE,
EN LAISSANT LE SOLEIL CORSE VOUS
DORER LA PEAU, L'ESPRIT LIBRE DE
TOUTE PRÉOCCUPATION, QUELLE PLUS
BELLE VISION DES VACANCES ?

Magnifique cachette réservée aux hôtes du Hameau de Saparale, L'Orangerie se dresse près de la piscine, à l'écart de l'animation de la placette.

La belle bâtisse toute en pierres a trouvé une seconde vie comme bar d'été, ouvert toute la journée en saison. Ici, l'ambiance est décontractée à l'image d'une parenthèse sublime et paresseuse où le temps n'a plus d'importance. Au comptoir, à table ou dans les canapés à l'ombre des orangers, on grignote à toute heure quelques tapas d'inspiration méditerranéenne, on picore une planche de fromages et charcuteries corses entre deux baignades de soleil et un plongeon. La vie est belle.



LA CAVE DE SAPARALE



DOUBLÉE D'UNE BOUTIQUE DE SPÉCIALITÉS CORSES CHOISIES AVEC EXIGENCE, LA CAVE DE SAPARALE MET EN LUMIÈRE LES CINQ CUVÉES DU DOMAINE ENTRE AUTRES MERVEILLES À DÉCOUVRIR LE TEMPS D'UNE DÉGUSTATION.

L'occasion de faire connaissance avec les cuvées de Saparale : Clos Saparale la dernière-née, quintessence de la collection, œnoteca pour l'originalité et la rareté, Natura sans sulfites, Casteddu, élevée en fûts de chêne et la Cuvée du Domaine Saparale, la plus ancienne qui porte la mémoire du lieu.

Avec une identité forte, originellement ancrée dans la grande tradition du vin corse, l'œnotourisme fait partie de la vocation du Hameau de Saparale. Les épicurieux et amoureux de l'univers du vin pourront partager les secrets de savoir-faire du Domaine.



05. / *Bien-être*

TERRE DE BIEN-ÊTRE



UNE RECONNEXION PROFONDE À UNE NATURE BIENVEILLANTE

.....

La beauté de la nature serait une clé fondamentale de notre équilibre. Une clé que beaucoup de citadins survoltés ont perdu, au fil d'existences au rythme fou.

L'autre secret de la forme mentale comme physique, c'est de bouger et de prendre soin de soi, enfin.

Le Hameau de Saparale offre une magnifique occasion de se reconnecter à soi, à ceux que l'on aime et à la nature sauvage corse, autant dire à l'essentiel.

ÉCHAPPÉES BELLES ET SPORTIVES

LE SPA SAUVAGE

Les soins et massages personnalisés voient leurs bienfaits décuplés grâce à la magie d'une cabine insolite en pleine nature, à l'ombre d'une tonnelle et d'oliviers centenaires, face à la vigne. À moins que l'on préfère profiter de ces moments privilégiés dans l'intimité de sa chambre ou suite.

Unique et atypique, le Spa Sauvage fait résonner l'harmonie corps et âme.

Running aux aurores, randonnée en VTT électriques à disposition sur place, balade à pied avec panier pique-nique gourmand, promenade le nez au vent pour le plaisir de se perdre dans le maquis ou d'aller admirer Casteddu Di Talli, site médiéval du 13ème siècle sur un éperon rocheux en plein cœur de la propriété...

Un coach sportif est disponible pour accompagner les hôtes avec un programme d'entraînement ciblé ou de remise en forme sur mesure : marches rapides dans un décor à couper le souffle, sessions de musculation, bootcamp...

Autre style, autre atmosphère, des séances et séjours de yoga en plein air avec vue grandiose sur les paysages corses intacts, comme au matin du monde. Chacun sa manière de faire corps avec la Corse, sans jamais quitter le territoire immense du domaine privé.

À l'extérieur du Hameau de Saparale, d'autres randonnées à pied, à cheval (ranch à 5 minutes) ou à vélo, mais aussi parcours accrobranches ou pêche en rivière au barrage de l'Ortolo. Aux alentours, quelques unes des plus belles plages du sud de l'île avec Roccapina (15 minutes), les sports nautiques et la plongée à La Tonnara (20 minutes), le golf à Murtoli (10 minutes).

La découverte de la gastronomie du terroir corse est aussi un sport très agréable, avec des visites-dégustations dans les fermes voisines, à dos d'âne ou de poney pour les enfants.

UN HAUT LIEU DE L'ŒNOTOURISME CORSE

Le Hameau de Saparale organise pour ses hôtes des dégustations privées, des dégustations à thème, à l'aveugle mais aussi des parcours vignes et vins, des cours de cuisine en accord mets et vins...

UNE IMMERSION PRIVILÉGIÉE
DANS L'UNIVERS UNIQUE DES
CÉPAGES CORSES AVEC LA
COMPLICITÉ DE PHILIPPE
FARINELLI.



06. / *Événements Privés et Professionnels*

TERRE D'EXCEPTION

CÉLÉBRER DES MOMENTS PARTAGÉS

Le Hameau de Saparale se prête facilement à la privatisation pour des événements d'entreprise, séminaires et conventions, ou des fêtes privées, mariages ou anniversaires. Le charme exceptionnel du site et le raffinement de l'art de vivre à Saparale donnent à chaque occasion une aura toute particulière, qui créent à coup sûr des souvenirs inoubliables pour les invités. Ils pourront être logés dans les chambres, suites et maisons du Hameau, réservées en exclusivité. Toutes les options de restauration sont possibles avec le restaurant Sopravigna. La salle de réception de 80 mètres carrés sur la place peut accueillir cocktails, soirées, célébrations et réunions.

QUEL QUE SOIT L'ÉVÉNEMENT,
BAL, GARDEN-PARTY OU SOIRÉE
DE CLÔTURE, LA FÊTE EST
ENCORE PLUS BELLE SOUS
LES ÉTOILES DU CIEL CORSE.

L'ENGAGEMENT POUR UNE TERRE

Quand on a l'amour d'une terre miraculeusement préservée, on a à cœur de la protéger. L'engagement pour un œnotourisme durable et responsable fait partie des priorités de Julie et Philippe Farinelli.

Déjà labellisé HVE (Haute Qualité Environnementale), le Domaine viticole de Saparale est cultivé en agriculture biologique et intègre la préservation de l'eau et des ressources naturelles, mais aussi la protection de la biodiversité dans ses pratiques.

La restauration du Hameau de Sparale s'est placée dans la même démarche pour limiter son impact environnemental et défendre ses valeurs : le patrimoine architectural a été rénové dans le respect de l'histoire, avec des matériaux locaux, la terre du domaine pour la chaux. Les jardins sont plantés de variétés endémiques qui avaient parfois disparu, avec l'aménagement de haies pour la faune. Le restaurant privilégie les producteurs et artisans locaux, les produits de saison uniquement.

Le fonctionnement du hameau lui-même redynamise l'économie de cette micro-région comme l'avait aussi voulu le fondateur du domaine il y a plus d'un siècle.

TERRE DE RESPECT



TERRE D'HISTOIRE

08. / *Histoire*



UN ÉLÉPHANT EN CORSE ?

.....

Pour comprendre le lien inattendu entre le Hameau de Saparale en Corse du Sud et un éléphant, il faut avoir de la mémoire. L'éléphant n'en manque pas. Et l'éléphant de Saparale a joué un rôle dans la réputation incroyable du domaine dans toute l'île.

Tout commence en 1845 avec Philippe de Rocca-Serra, avocat corse aux grandes ambitions. Il s'est mis en tête de produire de très grands vins corses, là où il n'y a rien ou presque, au cœur de la vallée de l'Ortolo. Le projet est pharaonique et nécessite des moyens conséquents.

EXIL AFRICAIN ET AMBITIONS CORSES

Bien décidé à aller au bout de son rêve, Philippe de Rocca-Serra part exercer son métier en Afrique, pour le compte de riches clients, dont la famille royale d’Egypte. Il revient sur sa terre natale après avoir fait fortune et crée son domaine à Saparale. 100 hectares de vignes sont plantés, cépages corses exclusivement, un vrai pari. Puis viennent le tour des oliviers, des agrumes, et autres arbres fruitiers, des prairies pour le bétail. Enfin, il fait construire le hameau pour loger le personnel des différents corps de métiers nécessaires au fonctionnement du domaine et leurs familles. Chaque jour, plus d’une centaine d’ouvriers marchent plus d’une heure pour venir travailler les vignes de Saparale.

TRIOMPHE ET ÉCLIPSE DU JARDIN DES MERVEILLES

Le Domaine Saparale devient un pôle de développement économique pour cette micro-région isolée. Obstiné, rigoureux, Philippe de Rocca-Serra défend un parti-pris d’excellence 100% corse, contre l’avis de tous les experts de l’époque. Les vins de Saparale connaissent un succès national grandissant parmi les connaisseurs et finissent par obtenir une Médaille d’Or en 1900. La consécration, mais aussi le début du déclin : le phylloxéra ravage les vignes, le banditisme puis la guerre ruinent des années d’efforts. Le Domaine Saparale replante des pieds de vigne et survit jusque dans les années 20 avant d’entrer en sommeil pendant plus de 70 ans.



LA RENAISSANCE D'UN PARADIS PERDU

Signe du destin, c'est un autre Philippe qui va orchestrer la renaissance à partir de 1995. La gouvernante de la famille Rocca-Serra hérite des vestiges de Saparale et transmet le domaine à son petit-fils, Philippe Farinelli, amoureux de cette vallée où il a passé son enfance. Lui aussi veut transformer les ruines en jardin de vie, Ortolò en Corse. Passionné, il marche résolument sur les traces de son prédécesseur. Il replante les vignes, travaille les cépages locaux adaptés à ce terroir unique, respecte les traditions et enrichit l'expérience passée des dernières avancées des sciences vinicoles, viticoles et œnologiques.

Les vins de Saparale retrouvent très vite leur aura et s'exportent dans le monde entier, pendant que la restauration du hameau se poursuit, pour redonner au domaine toute sa grandeur. Mission accomplie en 2025 avec l'ouverture du Hameau de Saparale, incarnation de l'hospitalité corse quatre étoiles.



LE HAMEAU DE SAPARALE

1845

Chambre classique à partir de **225€**.

Chambre classique jardin à partir de **245€**.

Chambre Junior à partir de **330€**.

Les Suites à partir de **410€**.

LES BERGERIES :

Bergerie U Caseddu (2 personnes) à partir de **620€** pour 2 nuits.

Bergerie A Scola (4 personnes)..... à partir de **1150€** pour 2 nuits.

Bergerie U Mulinu (4 personnes)..... à partir de **1600€** pour 2 nuits.

| *Les 3 Bergeries sont ouvertes toute l'année.
Séjours de 2 à 7 nuits minimum en
fonction de dates. Réservations fermes.*

*Le Hameau et le restaurant seront ouverts
jusqu'au 2 novembre, avec une réouverture
prévue jusqu'au 1er novembre, avec une
réouverture le 2 avril 2026.*



LE HAMEAU
DE SAPARALE
1845

.....
melchior

