



Un nouveau vignoble au coeur de Murtoli : une expérience agritouristique unique qui allie terroir et découverte

Les premières vendanges marquent le début d'une nouvelle ère. Le Domaine de Murtoli dévoile désormais son âme à travers ses vins, fruits de la terre et du savoir-faire de ses artisans passionnés. Les hôtes pourront bientôt déguster les crus issus des cépages corses Sciaccarellu, Vermentinu... des vins qui reflèteront l'authenticité et la richesse du terroir insulaire. Ce nouveau vignoble vient compléter une expérience agritouristique unique, avec une offre locavore déjà bien étoffée : légumes, herbes aromatiques, viandes, fromages, huiles d'olive, miel, gin, bière, et désormais, du vin.

Le vignoble du Domaine de Murtoli : Une nature préservée et respectée

Situé au cœur du maquis, le vignoble de Murtoli s'étend sur 10 hectares d'un environnement naturel exceptionnel. Ce terroir unique allie une géologie rare et diversifiée : des sols de granite, de monzogranites calco-alcalins, de sable et de grès littoraux avec des filons de roches acides. Conscient de cette richesse naturelle, le Domaine adopte des pratiques agricoles biodynamiques. Chaque parcelle est cultivée dans le respect de cet écosystème exceptionnel favorisant une viticulture durable et en symbiose avec la nature.

Les cépages Sciaccarellu, Vermentinu, Biancu Gentile, Grenache, et Minustellu sont méticuleusement travaillés pour révéler tout le potentiel du terroir. Grâce aux méthodes biodynamiques, la vigne est soignée selon les cycles de la terre, du soleil et de la lune, créant ainsi un lien profond entre le sol, la plante et le monde animal. Cette approche permet de maîtriser les rendements et de produire des vins qui capturent l'essence du Domaine de Murtoli.



Un projet de croissance et de pérennité

Le Domaine de Murtoli envisage d'agrandir son vignoble pour atteindre 20 hectares d'ici trois ans, renforçant ainsi son engagement envers une agriculture durable et locale. Ce projet s'accompagne de la création d'une cave permettant de vinifier chaque cuvée selon les méthodes de vinification traditionnelle, avec un minimum d'intrants. L'objectif est d'offrir des vins qui expriment toute la pureté du terroir insulaire. Des activités autour des vins seront proposées aux hôtes, notamment des visites du vignoble, des dégustations de vins en cave, ainsi que des découvertes des vignobles voisins.

Toussaint Canarelli, Responsable de l'exploitation agricole du Domaine de Murtoli : « Les vignes sont un projet dont nous rêvions depuis des années. Elles ont été plantées il y a maintenant plus de cinq ans. C'est pour nous une continuité de la philosophie du Domaine, une véritable symbiose entre hôtellerie et agriculture. »

David Barranger, Responsable du Vignoble de Murtoli : « La culture biodynamique nous permet de respecter le lieu et de travailler la vigne en accord avec l'environnement exceptionnel qui nous entoure. »

Une invitation à tous les amateurs de vin et de nature à venir découvrir ce nouveau vignoble, véritable reflet du terroir insulaire.

[Découvrez le vignoble de Murtoli](#)



[Découvrez L'Hôtel de la Ferme](#)

Pour vivre ces séjours autrement, le récent Hôtel de la Ferme 5 étoiles entre l'oliveraie et le potager complète l'accueil des 20 demeures et bergeries. Ses chambres et suites offrent aux hôtes l'atmosphère intimiste d'une place de village Corse en combinant charme de l'ancien, authenticité et une touche de modernité avec un système domotique innovant. Côté décoration, chacune est unique, meubles et matériaux anciens qui subliment le charme rural du domaine. L'hôtel offre également un bassin de nage dédié

avec vue sur le golf et le maquis. Ici, Murtoli a réuni le meilleur du savoir-faire de ses artisans pour faire vivre à ses hôtes une expérience unique.
