Thème : **Le vignoble de la Corse.**	http://www.vinsdecorse.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

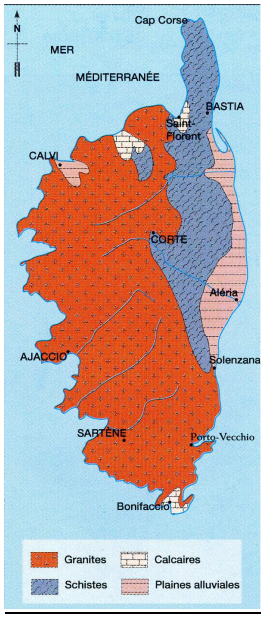
1° Situation géographique :

L'île de Corse est une montagne dans la mer. Les vignes sont accrochées à des flancs de collines. Elles sont souvent en coteaux, parfois très pentus sur des versants ou sur des plateaux souvent proche de la mer. On peut dire qu'il existe deux types de vignobles : le vignoble traditionnel surtout localisé sur la cote ouest et le vignoble nouveau sur la cote est.

Superficie
2 600 Ha
Production
100 000 Hl/an
Rendement de Base moyen
38,50 Hl/Ha

■ Le climat : L'ensoleillement de l'île est exceptionnel : 2750 heures par an, tempéré par l'influence de la mer. Le rôle de la montagne est déterminant pour la viticulture. L'altitude du vignoble varie de 10 mètres à 400 mètres. Seule la région de Ponte Leccia, située à l'intérieur des terres, se trouve peu influencée par l'effet des brises marines. La pluviométrie est abondante bien qu'irrégulière, 700 mm sur la côte et 1500 mm en montagne.

■ Le terroir :
Le vignoble de Corse repose sur quatre types de substrats qui lui sont chacun très favorables. Dans sa partie est, depuis Solenzara jusqu'au cap Corse, les sols sont schisteux. Ils sont des substrats assez superficiels. La bordure littorale est constituée de sols d'alluvions anciennes ou marno sableux et de roches cristallines. Au sud et à l'ouest, les granites dominent. Ils représentent les deux tiers de l'Ile, c'est la Corse ancienne. Leur faible réserve hydrique rend la vigne plus sensible à l'effet des différents millésimes. Le secteur de Patrimonio et celui de Bonifacio sont constitués de calcaires argileux.



2° Historique du vignoble :

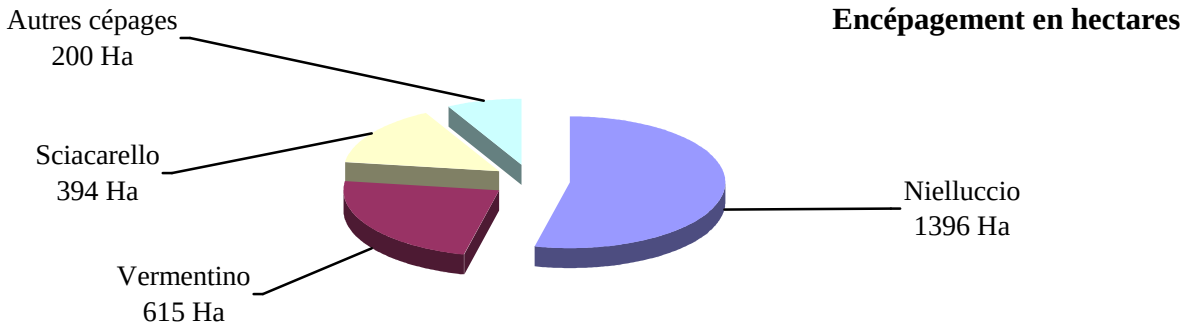
■ La viticulture Corse remonte à l'antiquité : les grecs ont introduit la vigne en Corse six siècle avant JC et les romains prirent la suite, Virgile évoque le vin de Balagne dans ses écrits en - 35 avant JC et Sénèque, le précepteur de Néron, un temps exilé en Corse l'apprécia également. Avec la chute de l'empire romain, l'exportation de vin se raréfia et la viticulture ne fut relancée qu'au 11ème siècle avec les Pisans qui l'utilisaient notamment comme vin de messe.

■ Les Génois, en 1572, décrètent, pour chaque propriétaire terrien, l'obligation de planter de la vigne. Au 18 ème siècle, la viticulture corse connaît un développement spectaculaire. Entre 1788 et 1896 sa production fait plus que doubler, et l'île peut facilement exporter vers la région parisienne grâce à l'arrivée du chemin de fer à Sète. En 1793, île compte 9 800 hectares de vignes. En 1874, un rapport souligne que la vigne est la ressource principale pour les trois quarts de la population. Cette même année est marquée par l'invasion phylloxérique.
■ A la fin du 19ème siècle le vignoble fut ravagé par des maladies et proche de disparaître puis la Première guerre mondiale tua bien des viticulteurs et des amateurs de vins. Au début des années 1960, avec l'installation en Corse de 17 000 rapatriés d'Algérie, la viticulture corse va être relancée, mais de manière quasi industrielle, avec la plantation de cépage à gros rendements sur près de 14 000 hectares. Peu à peu les vins corses prennent la place occupée par les vins de table algériens dans une gamme de vins de table à petit prix et de qualité plus que modeste. Cependant cette politique va à l'encontre des nouvelles habitudes de consommation alors que les ventes de vins de table s'effondrent à partir des années 1970. En vingt ans, la viticulture corse perd les deux tiers de ses vignobles dont la superficie globale passe de 32 000 hectares à seulement 10 000 hectares à la fin des années 1990, ruinant l'économie locale. Mais, dès le début des années 1990, des viticulteurs commencent à réagir et prônent la qualité. Aujourd'hui l'Union des vins corses et le Comité intersyndical des vins corses veulent jouer la carte de l'exportation et séduire les marchés étrangers grâce à des vins qui vont savoir séduire grâce à leur structure.

■ Malgré un retour à l'élaboration de vins de qualité, le vignoble corse se singularise par deux types de production : l'une, de vins typiques, réalisés à partir des cépages corse, l'autre, de vins issus de cépages méridionaux.

3° Les différents cépages :

■ Parmi les dix cépages autorisés en Corse, quatre seulement peuvent être considérés comme historiques, ce sont eux qui font l'expression des vins corse.



3°1° Les cépages noirs :

Le Nielluccio : Il représente 35 % de la superficie du vignoble. A la base de la renommée des vins de Patrimonio, on le trouve aujourd'hui dans de nombreuses autres appellations. Frère jumeau du « Sangiovese » (région de Chianti), cette variété est appelée Niellucciu en Corse car Niellu veut dire "noir, sombre, dur". Il développe un « nez de fourrure de lièvre et de réglisse » et libère des arômes de petits fruits rouges, de violette, d'épices et d'abricot, avec parfois des nuances boisées. En vieillissant, ce sont des arômes épicés qui s'en dégagent, relevés de notes animales. En bouche, les vins de Nielluciu sont gras et ronds, longs, charpentés et charnus. Le Niellucciu permet aussi d'élaborer des vins rosés de qualité, de couleur rose vif, très fruités, fins et élégants.

Le Sciaccarellu : Il représente 15 % du vignoble. N'existe qu'en Corse, c'est un cépage noir, qui signifie "craquant" en corse. Il est implanté dans les parties granitiques, notamment autour d'Ajaccio, et de Sartène. Les vins qui en sont issues sont souples aux arômes de fruits rouges, et épicés. Il est la base des vins les plus typiquement corses. C'est peut être le meilleur des cépages corse mais il est préférable de l'assembler.

Le Carcagiolu : Localisé dans la région de Figari, dans le sud de l'île Cépage qui reste confidentiel, il produit un vin coloré et charpenté.

■ Nous trouvons aussi les grenaches noirs, le cinsault, le mourvèdre, le barbarossa, le carignan et la syrah. Les cépages méridionaux restent minoritaires.

3°2° Les cépages blancs :

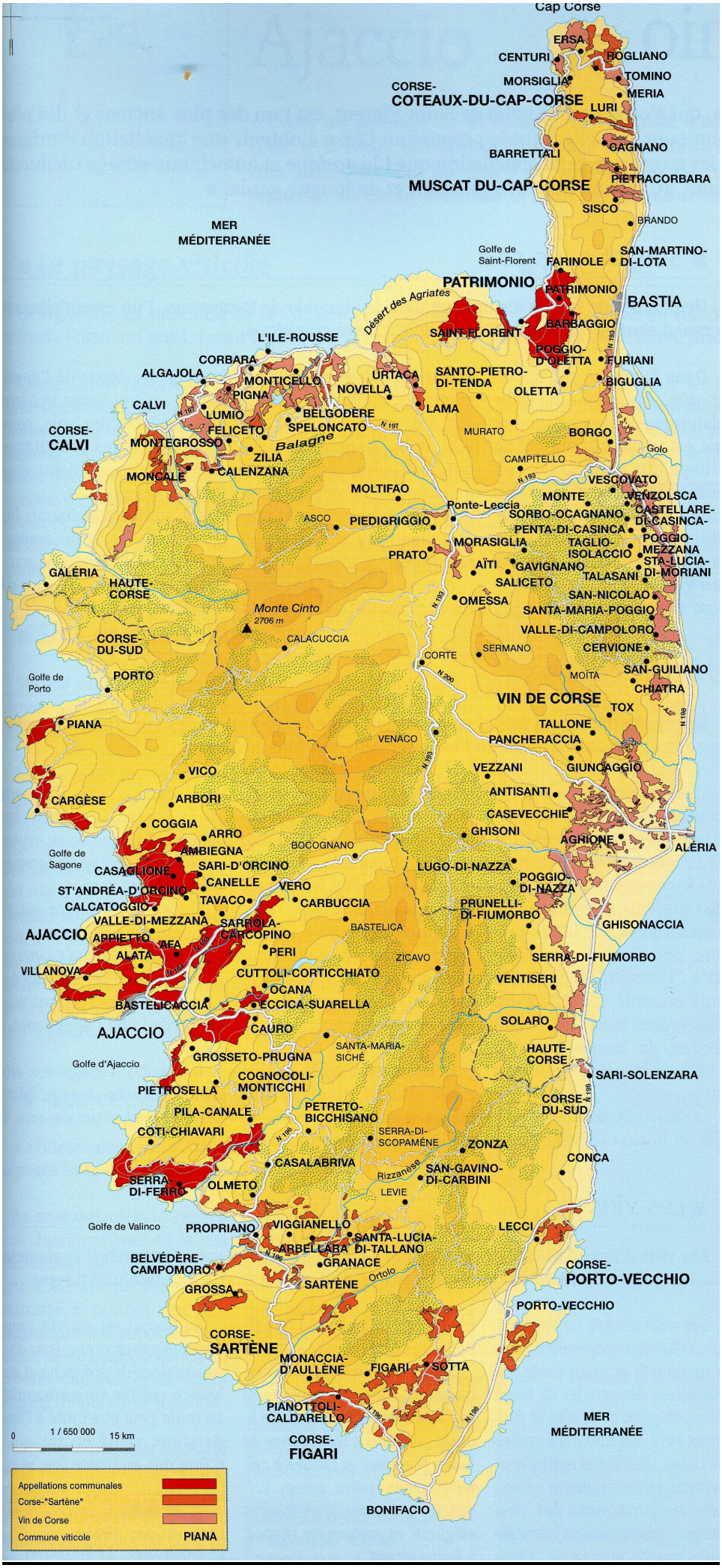
Le Vermentino : Il représente 17 % de la superficie du vignoble. Cépage est très populaire en Italie, en Sardaigne et en Corse, qui a longtemps appartenu au Génois. Ce cépage fait aujourd´hui partie de l´encépagement des vins Ajaccio, Vins de Corse, Corbières, Bellet (sous le nom de rolle) … C'est le grand cépage blanc, appelé Malvoisie de Corse. Il est à l'origine des grands vins blancs secs, typés, aux arômes floraux, pommes et amandes. Le Vermentinu se rapproche de la Malvoisie le grand cépage du bassin Méditerranéen. Il produit des arômes floraux. Selon l'appellation, les vins qui en sont entre 75 et 100 % de ce seul cépage. Il peut être vendangé tardivement.

■ L'encépagement est complété par l'ugni blanc et par un très vieux cépage qui devient très confidentiel le codivarta. Le muscat à petits grains est présent pour la production des vins d'appellation Muscat du Cap Corse.

4° Les différentes appellations :

■ Les Appellation d'Origine Contrôlée ont été déterminées par la localisation et la proportion de cépages autochtones.

■ Elles sont au nombre de neuf réparties en trois niveaux: Corse, Village, Cru. On compte aussi un V.D.N. il s'agit d'un vin doux naturel, c'est-à-dire que l'on a pratiqué un mutage (ajout d'alcool vinique pendant la fermentation).



1° L'appellation Corse qu'applique à l'ensemble de l'Ile mais concerne essentiellement la Côte Orientale et la vallée du Golo, elle se caractérise par un nombre élevé de cépages importés.

2° L'appellation Corse Village distingue cinq terroirs Calvi, Cap Corse, Figari, Porto Vecchio et Sartène où la proportion de cépages corses est plus forte Sciaccarellu et Niellucciu sauf dans le Cap Corse où le Vermentinu qui donne d'excellents blancs l'emporte.

3° L'appellation Cru concerne deux terroirs Ajaccio qui met en valeur le Sciaccarellu, et Patrimonio qui préfère le Niellucciu.

■ Les vins de Pays de l'Île de Beauté : Les Vins de Pays représentent les trois quarts de la production du vignoble corse. Comme de coutume en France, les Primeurs (4 % des vins de Pays) sont célébrés dès le troisième jeudi du mois d'octobre. En dehors de l'aspect économique important que joue cette production dans l'économie viticole corse (une grande partie des volumes est absorbée par les marchés d'exportation), cette famille de vins gagne à être découverte pour son excellent rapport qualité-prix-découverte. A l'instar des vignerons particuliers, les structures vinicoles (4 caves coopératives 1 groupement de producteurs et quelques petits négociants) qui produisent et commercialisent une grande partie des volumes (68 %) incarnent avec succès les progrès constants du vignoble corse. Dynamiques, innovantes, les caves coopératives ont, dès les années 1980, amorcé un véritable renouveau : la modernisation de leurs outils de production (cuves thermo-régulées, pressoirs pneumatiques…), la révision des vignobles et l'amélioration des encépagements, le paiement différencié des raisins (en fonction de la qualité), des œnologues qualifiés, des cahiers des charges rigoureux, des vinifications par cépages, par parcelles… ont permis un développement significatif de la qualité et de la typicité. On produit 237 490 Hl répartie en rosés pour 57,2 %, en rouges pour 28,5 % et en blancs pour 14,2 %.

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Vin de Corse	Ensemble de la Corse.	Rouge : Niellucio, Sciacarello, grenache. Blanc : Vermentino, grenache, ugni blanc.	L'appellation peut concerner tous les vins issus des terroirs classés A.O.C., sauf ceux de Patrimonio. Le rendement est limité pour les rouges à 45hl/ha. Il est adossé aux arêtes rocheuses, qui culminent à 1200 mètres. On y trouve une gamme de riches terroirs.
Vin de Corse Sartène	Partie sud de l'Ile. Cote ouest.		On y trouve des vins étoffés, à fortes personnalités. Les rouges sont charpentés et les rosés ont du corps quant aux blancs ils sont amples et bouquetés.
Vin de Corse Figari	Partie sud, près du cap de Bonifacio.		Ce serait le vignoble le plus ancien de Corse et même de France. Les premières vignes y sont apparues dès le 6ème avant Jésus Christ. Les vignes s'étalent sur un plateau granitique très ancien. C'est le vignoble français le plus méridional.
Vin de Corse Porto Vecchio	Au sud de la cote orientale.		Les vignobles de la petite cité fondée en 383 avant JC, sont perchés sur des coteaux. C'est l'assemblage Niellucciu, Sciaccarellu et grenache qui donnent des rouges élégants, ronds, fruités. Les blancs issus du Vermentinu sont secs et très fruités.
Vin de Corse Calvi	Au nord est de l'île		C'est un des plus anciens terroirs qui propose aujourd'hui des rouges charnus, des rosés et des vins blancs d'une grande finesse.
Vin de Corse Coteaux du Cap Corse	Extrémité nord de l'île		Le vignoble est limité à de petites surfaces, et donne des rouges de garde et des blancs de grandes élégances aux arômes floraux.
Patrimonio	Cote ouest au nord de l'île. 390 Ha 17 500 Hl		A.O.C. depuis 1968. Les rendements sont limités à 50hl/ha. La région est à l'abri des vents, et exposée à l'Ouest. Les vins de Patrimonio sont les plus connus et c'est également la plus ancienne des appellations. Les sols calcaires très bien exposés au soleil ne sont pas étrangers à la qualité de ces vins. le cépage noir Niellucciu donne des vins rouges puissants et des rosés fruités. Le cépage Vermentinu à l'origine des vins blancs de Patrimonio donne des blancs secs bouquetés, d'une grande subtilité aromatique.
Ajaccio	Sur les collines autour de la ville. 195 Ha 6 700 Hl		L'aire d'appellation s'étend du golfe de Porto aux confins du Sartanais. Le rendement est fixé à 45hl/ha. Vignoble typique de la tradition corse où s'épanouit le Sciaccarellu qui donne des vins aux arômes d'amandes et de cassis. Les rouges ont des capacités de vieillissement exceptionnelles. Les blancs à base de Vermentinu possèdent des arômes floraux.
Muscat du cap Corse	A l'extrémité Nord de l'île	Muscat blanc à petits grains.	Uniquement du blanc, vinifié directement par les récoltants et mutage (V.D.N.).

5° Les accords mets et vins :

■ Les vins blancs et rosés sont à boire jeunes, les rouges également, excepté ceux vendus sous les A.O.C. Ajaccio et Patrimonio.

■ Les blancs et les rosés se servent frais entre 8 à 10° C, jamais plus frais. Les rouges légers se servent entre 12 à 14 ° C. Les vins de Patrimonio et d'Ajaccio se dégusteront plus vers les 15° C.

6° Compléments :

■ On produit également sur l'aire d'appellation du Patrimonio le Rappu. Il s'agit d'un vin rouge naturellement doux, issu d'un assemblage de grenache et d'aleatico cueillis en surmaturité. Le mout peut être muté à l'eau de vie et vieilli en fût avant d'être mise en bouteille.