

La gamme des vins rouges produits à Patrimonio
(Bilan sur 3 millésimes)

- SOMMAIRE -

I - OBJECTIF ET PROTOCOLE.....	p 3
II - RESULTATS	p 3
III - DISCUSSION.....	p 8
IV - PERSPECTIVES.....	p 9
ANNEXES.....	p 11

La gamme des vins rouges produits à Patrimonio (Bilan sur 3 millésimes)

I - OBJECTIF ET PROTOCOLE

Cette étude se donne pour but d'apporter aux vigneronnes des éléments nécessaires à une meilleure connaissance du niveau qualitatif et de l'homogénéité des vins rouges produits sur leur appellation.

Un état de la diversité des vins de l'A.O.C. Patrimonio est réalisé sur 3 millésimes, afin de dégager des pistes de réflexion pour la définition du (ou des) type(s) de vins rouges existants.

La typologie est relative aux millésimes 1999, 2000 et 2001 et se déroule sur 5 ans (dégustation en vin jeune puis après deux ans de conservation).

Les échantillons de vins sont collectés, dans leurs conditions de mise sur le marché (stock en cave), puis conservés en local thermorégulé (15°C) durant toute la durée de l'étude. Ils sont analysés puis dégustés de manière anonyme.

L'analyse chimique a permis de classer les vins en deux groupes selon leur structure polyphénolique (DO_{280} , IC', anthocyanes, tanins).

- Un groupe A, relatif aux vins de structure légère,
- Un groupe B, avec les vins de structure supérieure.

Chaque groupe est dégusté par un jury nominatif de professionnels, selon une fiche spécifique.

II - RESULTATS

-1999 fut un bon millésime. Les données relatives aux polyphénols totaux révèlent une structure générale de vins de garde. Les vins sont charpentés et concentrés avec un degré alcoolique correct pour le type considéré.

-2000 fut correct, mais avec une structure polyphénolique inférieure malgré des degrés alcooliques plus élevés. Les conditions de maturité semblent avoir favorisé davantage la maturité saccharimétrique.

-Le millésime 2001 fut assez proche de 1999 pour les degrés et l'acidité, mais avec des couleurs beaucoup moins intenses. La concentration polyphénolique et le potentiel de garde se situent à un niveau identique à 2000 mais inférieur à 1999.

Les résultats qui suivent ne concernent que les vigneronnes qui ont bien voulu que leur vin fasse partie du panel de l'étude, soit environ 40% des étiquettes vendues sous l'appellation Patrimonio.

L'étude porte sur 18 vins en 1999, 16 en 2000 et 15 en 2001.

L'ensemble des résultats obtenus par l'analyse chimique et sensorielle est regroupé dans les tableaux qui suivent.

Tableau n°1 : Bilan analytique sur le millésime 1999

	MOYENNE GÉNÉRALE	Groupe A			Groupe B		
		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE
SO ₂ libre (mg/l)	14	10	18	14	10	21	15
SO ₂ total (mg/l)	65	38	204	80	20	79	51
Sucres résiduels (g/l)	<2	<2			<2		
Titre alcoométrique (% vol.)	13,4	12,6	13,9	13,28	12,8	14,7	13,58
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,5	2,6	4,1	3,5	3,2	4,4	3,5
pH	3,46	3,23	3,70	3,45	3,17	3,56	3,46
Acide malique (g/l)	0,33	0,05	1,02	0,33	0,06	0,63	0,16
Acide acétique (g/l)	0,43	0,3	0,59	0,41	0,28	0,7	0,45
I.C' (A ₄₂₀ +A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	7,3	4,99	8,84	6,5	5,84	10,26	8,1
Teinte (A ₄₂₀ /A ₅₂₀)	0,81	0,69	1,01	0,80	0,72	0,89	0,82
Anthocyanes (mg/l)	159,7	110,3	193,4	154,3	104,1	257,3	165,0
Tanins (mg/l)	1,64	1,37	1,7	1,45	1,44	2,4	1,83
Polyphénols totaux (DO ₂₈₀)	49,2	40,6	47,6	43,5	49,2	66,25	55,0

Tableau n°2 : Bilan analytique sur le millésime 2000

	MOYENNE GÉNÉRALE	Groupe A			Groupe B		
		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE
SO ₂ libre (mg/l)	13	8	13	9	12	37	17
SO ₂ total (mg/l)	76	30	185	75	51	138	78
Sucres résiduels (g/l)	<2	<2			<2		
Titre alcoométrique (% vol.)	13,8	13,1	14,0	13,5	13,4	15,1	14,0
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,2	3	3,4	3,20	3	3,8	3,18
pH	3,46	3,33	3,6	3,45	3,15	3,71	3,52
Acide malique (g/l)	<0,2	<0,2			<0,2		
Acide acétique (g/l)	0,49	0,39	0,58	0,47	0,32	0,7	0,5
I.C' (A ₄₂₀ +A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	5,3	3,55	5,39	4,85	3,79	8,55	5,84
Teinte (A ₄₂₀ /A ₅₂₀)	0,97	0,86	1,27	1,00	0,81	1,12	0,94
Anthocyanes (mg/l)	122,7	67,4	117,3	91,8	85,8	203,9	153,6
Tanins (mg/l)	1,48	1,04	1,61	1,26	1,43	1,92	1,69
Polyphénols totaux (DO ₂₈₀)	46	36,4	45,8	40,8	46,4	57,3	51,16

Tableau n°3 : Bilan analytique sur le millésime 2001

Tableau n°4 : Bilan organoleptique sur le millésime 1999

	MOYENNE GÉNÉRALE	Groupe A			Groupe B											
		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE									
SO ₂ libre (mg/l)	17	10	29	19	13	22	16									
SO ₂ total (mg/l)	81	46	164	87	33	164	75									
Sucres résiduels (g/l)	<2	<2			<2											
Titre alcoométrique (Dégustation en vin jeune)	12,3	14,5	13,1	13,1	Dégustation 3 ans après élaboration	13,7										
	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,46	3,98	3,50	3,85	3,42										
pH	3,49	3,29	3,46	3,54	3,52											
	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE							
Acide malique (g/l)	0,31	0,15	0,84	0,31	0,28	0,32										
Acide acétique (g/l)	0,35	0,27	0,49	0,37	0,24	0,38	0,31									
C (A ₄₂₀ +A ₅₂₀ +A ₆₂₀)	2,6	6,21	4,26	3,4	7,09	3,1	5,09	2,3	5,26	2,9	10,52	2,7	7,71	3,4	2,9	2,8
	Teinte (A ₄₂₀ /A ₅₂₀)	0,83	0,74	0,95	0,84	0,68	1,01	0,81								
Anthocyanes (mg/l)	1,3	1,5	2,3	1,9	142,6	1,8	97,2	1,6	79,2	2,1	189,0	1,8	120,8	2,1	1,8	1,8
	Tanins (mg/l)	1,52	1,13	1,41	1,32	1,56	1,95	2								
Polyphénols totaux (D ₂₈₀)	46,5	4,05	4,3	43,8	3,2	41,3	2,6	45,8	2,6	58,4	2,2	53,2	3,5	3,1	3,1	
	QUALITE	1,3	4,0	2,8	2,3	3,8	3,1	3,0	2,1	2,8	2,4	2,0	3,3	2,9	2,7	
Fruité	1,8	3,2	2,5	1,6	3,4	2,7	2,6	1,5	2,1	1,8	0,9	2,6	2,2	2,0		
Epicé	0,8	3,3	2,2	1,8	3,3	2,5	2,4	1,4	2,1	1,8	0,8	2,2	1,6	1,7		
Fruits cuits	1,4	2,7	2,0	1,4	2,8	2,0	2,0	1,6	2,8	1,9	0,9	2,2	1,7	1,8		
Empyreumatique	0,4	2,0	1,3	0,8	2,7	1,7	1,6	1,2	2,2	1,6	1,0	2,3	1,8	1,7		
Balsamique	0,6	1,6	1,2	1,0	2,2	1,5	1,4	1,1	1,6	1,4	1,2	1,8	1,7	1,5		
Boisé	0,2	1,8	1,1	0,8	3,7	1,4	1,3	1,1	1,8	1,4	1,2	2,8	1,7	1,6		
Animal	0,2	1,8	0,7	0,2	1,6	0,8	0,8	0,9	2,6	1,4	0,8	1,3	1,1	1,3		
Minéral	0,3	1,2	0,8	0,6	1,2	0,8	0,8	0,0	0,8	0,5	0,3	0,9	0,5	0,5		
BOUCHE																
ACIDITE	3,1	3,6	3,4	3,0	3,3	3,3	3,3	2,2	3,1	2,7	2,4	3,1	2,7	2,7		
ALCOOL	3,0	3,8	3,4	3,1	3,9	3,5	3,4	2,5	3,2	2,8	2,8	3,2	3,0	2,9		
GRAS	2,4	3,6	2,8	2,8	4,3	3,4	3,2	1,8	2,7	2,3	2,3	3,0	2,7	2,5		
TANINS (qtt)	2,6	3,5	3,2	3,4	4,2	3,8	3,6	2,5	3,1	2,9	3,0	3,9	3,4	3,1		
TANINS (qlt)	2,7	4,4	3,4	3,0	4,4	3,6	3,5	1,8	3,0	2,4	2,2	3,3	2,8	2,6		
EQUILIBRE	2,2	3,3	2,8	2,8	3,8	3,1	3,0	1,9	3,3	2,7	2,5	3,3	3,0	2,8		
Corps	2,8	4,1	3,1	3,3	4,5	3,8	3,6	2,1	3,4	2,6	2,7	3,5	3,0	2,8		
CONCENTRATION	2,1	3,0	2,5	3,1	4,0	3,4	3,1	2,2	3,3	2,6	2,7	3,6	3,0	2,8		
PERSISTANCE	2,0	3,0	2,6	2,5	3,8	3,1	2,9	2,3	3,4	2,8	2,7	3,6	3,1	3,0		
Qualité d'ensemble (/20)	6,3	13,3	10,9	10,7	16,7	12,9	12,2	7,4	12,9	10,1	9,7	16,0	12,7	11,5		

Tableau n°5 : Bilan organoleptique sur le millésime 2000

Notation sur 5 points	Dégustation en vin jeune							Dégustation 3 ans après élaboration						
	Groupe A			Groupe B			MOYENNE EN VIN JEUNE	Groupe A			Groupe B			MOYENNE 3 ANS APRÈS ÉLABORATION
	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	
TYPE DE ROUGE	1,4	2,6	2,3	1,6	3,4	2,8	2,5	2,0	3,0	2,6	2,0	4,0	2,9	2,8
QUALITE COULEUR	1,4	2,2	2,0	1,3	2,4	2,1	2,0	1,5	2,5	2,1	1,5	2,5	2,1	2,1
AROMES														
INTENSITE	2,9	3,8	3,2	3,0	4,0	3,4	3,3	2,7	3,4	3,0	2,8	3,5	3,1	3,0
QUALITE	2,7	3,1	2,9	1,9	3,6	3,0	2,9	2,4	2,9	2,8	1,7	3,4	2,9	2,8
Fruité	2,2	3,0	2,5	1,7	3,1	2,5	2,5	2,1	2,8	2,4	1,5	2,8	2,5	2,4
Epicé	1,3	2,7	2,1	1,5	2,4	1,9	2,0	1,4	2,2	1,7	1,8	2,6	2,1	1,9
<i>Fruits cuits</i>	1,3	2,8	1,8	1,1	1,8	1,5	1,6	1,7	2,5	2,0	1,6	2,7	2,1	2,0
<i>Empyreumatique</i>	1,3	2,3	1,7	1,3	1,8	1,6	1,7	1,0	1,9	1,4	1,5	2,2	1,8	1,6
<i>Balsamique</i>	1,2	2,0	1,5	1,0	1,4	1,3	1,4	0,8	1,5	1,1	1,0	1,9	1,4	1,2
<i>Boisé</i>	0,8	1,8	1,3	1,0	1,6	1,2	1,3	1,0	1,9	1,4	1,5	2,3	1,9	1,6
<i>Animal</i>	0,6	2,0	1,3	0,6	1,4	1,0	1,1	0,8	2,6	1,5	0,3	1,3	0,7	1,1
<i>Minéral</i>	0,5	1,3	0,8	0,6	1,5	0,9	0,9	0,0	0,4	0,1	0,0	0,2	0,1	0,1
BOUCHE														
ACIDITE	2,6	3,1	2,9	2,7	3,1	2,9	2,9	2,7	3,3	2,9	2,8	3,3	3,0	2,9
ALCOOL	2,4	3,4	3,0	2,6	3,4	3,1	3,0	2,3	3,0	2,7	2,8	3,3	3,0	2,8
GRAS	1,9	2,9	2,5	1,9	3,3	2,8	2,6	2,1	2,9	2,6	2,7	3,3	3,0	2,8
TANINS (qtt)	2,4	3,0	2,7	2,4	3,6	3,3	3,0	2,2	2,8	2,6	2,0	3,6	3,1	2,8
TANINS (qlt)	2,1	2,8	2,6	2,0	3,5	2,8	2,7	2,6	3,2	2,9	2,4	3,7	3,1	3,0
EQUILIBRE	2,4	3,2	2,8	2,1	3,6	3,1	3,0	2,4	3,0	2,8	2,0	3,6	3,1	2,9
Corps	2,6	3,3	2,9	2,1	3,4	3,1	3,0	2,1	2,9	2,5	2,0	3,4	3,0	2,8
CONCENTRATION	2,3	2,9	2,5	1,9	3,8	3,1	2,8	2,0	2,8	2,4	2,0	3,4	3,1	2,7
PERSISTANCE	2,2	3,1	2,8	2,3	3,2	2,9	2,8	2,4	3,0	2,6	2,4	3,3	3,0	2,8
Qualité d'ensemble (/20)	9,4	13,7	11,3	8,0	14,9	12,6	12,0	9,3	12,3	11,1	8,0	15,7	12,5	11,8

Tableau n°6 : Bilan organoleptique sur le millésime 2001

Notation sur 5 points	Dégustation en vin jeune							Dégustation 3 ans après élaboration						
	Groupe A			Groupe B			MOYENNE EN VIN JEUNE	Groupe A			Groupe B			MOYENNE 3 ANS APRÈS ÉLABORATION
	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	
TYPE DE ROUGE	1,5	3,0	2,1	3,0	4,0	3,4	2,7	1,5	2,7	2,0	2,4	3,4	2,8	2,4
QUALITE COULEUR	1,5	2,0	1,6	1,8	3,0	2,2	1,9	1,4	1,9	1,7	1,7	2,3	1,9	1,8
AROMES														
INTENSITE	2,4	3,1	2,8	2,9	3,4	3,1	2,9	2,6	3,4	2,9	2,5	3,5	3,0	3,0
QUALITE	2,1	2,9	2,6	2,3	3,1	2,8	2,7	1,4	3,0	2,4	2,0	3,3	2,8	2,6
Fruité	2,0	2,6	2,3	2,4	3,1	2,7	2,5	1,1	2,3	1,8	1,6	2,8	2,2	2,0
Epicé	1,1	2,1	1,6	1,6	1,9	1,7	1,7	0,6	2,1	1,6	1,2	1,9	1,5	1,6
<i>Fruits cuits</i>	1,4	2,4	1,9	1,4	2,4	1,9	1,9	1,3	1,9	1,6	0,8	1,9	1,5	1,6
<i>Empyreumatique</i>	1,3	1,9	1,5	1,5	1,9	1,7	1,6	0,8	1,8	1,4	0,8	1,8	1,5	1,4
<i>Balsamique</i>	1,0	1,8	1,4	1,5	2,1	1,8	1,6	0,4	1,2	1,0	0,7	1,6	1,3	1,1
<i>Boisé</i>	0,9	1,7	1,4	0,9	1,6	1,3	1,4	0,7	1,9	1,4	0,4	1,9	1,4	1,4
<i>Animal</i>	0,3	1,2	0,7	0,6	2,3	1,0	0,9	0,4	1,9	0,8	0,4	1,4	0,8	0,8
<i>Minéral</i>	0,0	0,7	0,3	0,1	0,7	0,4	0,3	0,0	0,5	0,2	0,1	0,9	0,5	0,3
BOUCHE														
ACIDITE	2,7	3,2	2,9	2,9	3,2	3,0	3,0	2,4	3,1	2,8	2,6	3,1	2,9	2,9
ALCOOL	2,5	3,3	2,8	2,6	3,5	2,9	2,9	2,4	2,9	2,6	2,9	3,4	3,1	2,9
GRAS	2,2	3,0	2,6	2,9	3,1	3,0	2,8	1,7	2,9	2,3	2,7	3,2	2,9	2,6
TANINS (qtt)	2,5	3,1	2,8	3,1	3,6	3,3	3,1	2,2	2,6	2,5	2,9	3,6	3,3	2,8
TANINS (qlt)	2,4	2,9	2,7	2,7	3,4	3,1	2,9	2,4	3,0	2,7	2,6	3,4	3,1	2,9
EQUILIBRE	2,4	3,1	2,7	2,7	3,5	3,1	2,9	2,4	3,1	2,7	2,6	3,4	3,2	2,9
Corps	2,4	3,1	2,6	2,7	3,6	3,1	2,8	2,0	2,8	2,4	2,4	3,5	3,1	2,7
CONCENTRATION	2,2	2,9	2,5	2,7	3,4	3,1	2,8	2,0	2,6	2,3	2,6	3,5	3,1	2,7
PERSISTANCE	2,4	3,1	2,7	2,7	3,5	3,0	2,8	2,3	2,8	2,6	2,4	3,4	3,0	2,8
Qualité d'ensemble (/20)	9,7	12,6	10,6	11,4	15,1	12,9	11,7	10,8	11,7	9,0	9,4	15,4	12,9	10,8

III - DISCUSSION

Il existe une hétérogénéité des vins produits sur l'appellation au niveau de leur éventail sensoriel et analytique. Contrairement aux objectifs des producteurs (résultats d'enquête), tous n'ont pas les caractéristiques d'un vin de moyenne garde.

La dégustation confirme qu'il est possible de scinder la gamme produite :

- les vins peu colorés, légers, souples, à consommer jeunes,
- des vins plus structurés, voire de grande expression, dont le profil correspond davantage à celui que l'on attend d'un vin rouge de Nielluccio de moyenne garde.

- Les vins de moindre structure (groupe A) :

Au sein de ce lot existent des vins neutres mais marchands. En vin jeune, 20% des vins ont été jugés intéressants mais n'acquièrent cependant pas de grande qualité sous l'effet du vieillissement, 25% sont juste corrects et plus de la moitié décevants (problème d'agrément ?). Les vins sont souvent trop alcooleux (T.A.V. moyen compris entre 13,1 et 13,5 % vol) par rapport à leur corps, et également marqués par des notes animales ou de réduction.

L'analyse sensorielle révèle des vins moins fruités, moins épicés, moins complexes en général, dont les tanins sont moins présents et moins qualitatifs.

- Les vins plus structurés (groupe B) :

Le niveau qualitatif des vins de ce groupe est supérieur à celui du précédent. Les vins sont plus aromatiques, plus complexes avec des tanins plus présents et plus qualitatifs. Ils sont également plus concentrés et plus longs.

Il existe, au sein de ce groupe, des vins très expressifs, mariant finesse et robustesse et ayant un caractère digne de la renommée de leur terroir.

Globalement, ils se conservent mieux (3 ans) mais n'acquièrent pas un niveau qualitatif supérieur en vieillissant. 1 vin sur 8 se révèle trop évolué au bout de deux ans.

Alors que les millésimes étudiés sont d'un niveau proche et correct, et qu'il se dégage une volonté de produire des vins riches et concentrés répondant aux objectifs de moyenne garde, les cuvées étudiées ici sont très hétérogènes quant à leur structure et leur potentiel de garde...

A l'examen olfactif, on ne constate pas vraiment d'amélioration aromatique des vins dans le temps, et ce quel que soit le groupe. Le bouquet s'ouvre très discrètement et de façon variable suivant les millésimes.

En ce qui concerne les descripteurs aromatiques, on remarque que les vins gagnent surtout en notes boisées avec le vieillissement (2 millésimes sur 3). Ces arômes sont caractéristiques du Nielluccio et semblent davantage se révéler dans le cas du groupe des vins les plus structurés.

Les vins du groupe A acquièrent davantage un caractère animal qui n'est pas forcément favorable sur le plan qualitatif et qui peut être assimilé à un défaut chez certains dégustateurs.

En bouche, on ne constate pas de nettes améliorations dans l'équilibre et, excepté sur le millésime 2000, d'arrondissement systématique des tanins. Cela s'enregistre aussi bien pour le groupe A que pour certains vins du groupe B. En règle générale, on ne peut affirmer que les vins de l'appellation acquièrent du « grain » lors de leur vieillissement.

Cette étude révèle qu'à Patrimonio il y a un manque d'homogénéité, à la fois dans le type de vin produit, mais aussi dans le niveau de qualité. Ceci mérite par conséquent un sursaut, voire une certaine vigilance en ce qui concerne les itinéraires de production, aussi bien au niveau cultural qu'œnologique, si l'on souhaite maintenir la notoriété de l'appellation.

Un programme de recherche sur les différents terroirs de la région pourrait constituer une voie pour bien comprendre le caractère et la diversité de l'appellation, et ainsi connaître le potentiel des parcelles à produire des vins rouges de Nielluccio de grande expression.

Au sein d'une même exploitation, l'amélioration de la qualité d'un produit repose souvent sur peu de chose. L'enquête préalable a permis de comprendre où pouvaient se situer les problèmes. Par exemple, le producteur des vins P1, P20 et P40 obtient chaque année des vins à tendance oxydée qui se dépouillent rapidement. Il s'agit de vins trop soutirés (ici 4 soutirages avec aération) par rapport à leur potentiel tannique. Ces vins, à priori sulfités trop précocement et trop abondamment (164 à 204 mg/l, alors que la norme analytique en A.O.C. est de 160 mg/l), ont présenté également des problèmes dans le déroulement de la fermentation malolactique. Un autre producteur (P3, P29 et P48), recherche des vins de petite structure polyphénolique et faciles à boire. Ils sont mal notés à la dégustation du fait de leur caractère trop alcooleux et chaud. Le producteur doit éviter de rechercher des degrés trop élevés (ici $\approx 14\%$ vol) qui ne correspondent pas vraiment au profil souhaité (vin léger et aromatique).

L'élaboration de vins élégants, à partir d'un cépage tel que le Nielluccio, doit passer avant tout par la **maîtrise des rendements et l'obtention d'une bonne maturité polyphénolique**. Certains vigneron, désireux de produire des cuvées haut de gamme, recherchent des rendements d'environ 30 hl/ha, comme en témoignent les vins P4, P32 et P45 : ils présentent systématiquement à la dégustation les caractéristiques d'un vin de grande expression, avec une couleur profonde, un nez complexe, alliant concentration et soyeux des tanins.

IV - PERSPECTIVES

Si l'on considère les résultats de l'enquête (volonté quasi unanime de produire des vins de moyenne garde), les vins produits ne sont pas en accord avec les objectifs fixés.

L'obtention de vin de type corsé passe par quelques règles essentielles :

- Le Nielluccio étant un cépage à cycle végétatif long et dont la maturité optimale est parfois difficile à obtenir, tous les facteurs culturaux permettant d'accélérer la maturité devront être mis en œuvre (rendement bien maîtrisé, surface foliaire exposée optimale, terroir adapté, taille précoce, ...).
- En général une légère sur-maturité est souhaitable pour ce type de vin. On ne doit cependant pas juger uniquement de la maturité saccharimétrique, mais également et surtout de la maturité polyphénolique. Une maturité tardive sur des rendements élevés n'aboutira jamais à la qualité recherchée.
- L'itinéraire de vinification doit être adapté à la production de ce type de vin (éraflage systématique, température de macération élevée et régulière (29 à 30 °C), avec des durées de cuvaison longues à déterminer en fonction de la dégustation, remontage ou pigeage biquotidien, élevage raisonné en fonction de l'évolution du vin avec des aérations adaptées, ...)

Si les producteurs de Patrimonio s'orientent, comme cela semble être le cas dans l'échantillonnage dégusté dans cette étude, vers la production de 2 types de vins, l'exemple des Côtes du Rhône nous paraît très pédagogique :

- Dans cette région, la **sélection dite « fruitée »** (vins rouges vifs, aromatiques, ronds et souples) est obtenue à partir de cépages et de raisins adaptés à ce type de produit (Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah récoltés entre 11,5 et 13,5 %vol), vinifiés entre 23 et 26°C avec une macération courte (8 jours maximum).

→ Le Nielluccio semble adapté à ce type de production, mais ne gagnerait-il pas à être assemblé ? Les vins produits seraient-ils en adéquation avec l'image qu'ont les vignerons de leur appellation ?

- La **sélection dite « corsée »** (vins rouges sombres, tanniques, structurés et concentrés) est obtenue essentiellement à partir de raisins concentrés de Grenache, Syrah et Mourvèdre récoltés au-dessus de 12,5%vol, vinifié entre 29 et 30°C avec une macération longue.

→ L'étude des vins de Patrimonio montre que des cuvées issues à 100% de Nielluccio, bien conduit, peuvent parfaitement aboutir à ce type de produit.

Annexe n°1 : Analyses chimiques des vins du millésime 1999

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Tenue à l'air	<i>faible</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>
SO₂ libre (mg/l)	13	12	16	10	12	21	13	15	18	15	19	14	14	18	14	16	10	10
SO₂ total (mg/l)	204	46	49	20	33	77	41	54	51	46	79	143	31	60	38	40	77	89
SO₂ combiné (mg/l)	<i>191</i>	<i>34</i>	<i>33</i>	<i>10</i>	<i>21</i>	<i>56</i>	<i>28</i>	<i>39</i>	<i>33</i>	<i>31</i>	<i>60</i>	<i>129</i>	<i>17</i>	<i>42</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>67</i>	<i>79</i>
Sucres résiduels (g/l)	<2	3,2	<2	<2	<2	2,2	<2	<2	<2	<2	2,2	<2	<2	<2	<2	<2	<2	<2
T.A.V. (% vol.)	13	14,7	13,8	13,9	13,4	13,3	13	13	12,8	13,8	13,1	13,8	13,9	12,9	13,9	12,6	13,4	13,5
Acidité totale (g/l H₂SO₄)	3,7	3,3	3,5	3,2	4,4	3,4	3,3	3,1	3,4	3,7	3,3	3,6	3,4	4,1	3,8	3,4	3,4	2,6
pH	3,27	3,56	3,38	3,42	3,17	3,56	3,54	3,7	3,56	3,37	3,56	3,49	3,43	3,23	3,24	3,55	3,51	3,65
Fermentation malolactique	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Acide malique (g/l)	0,81	0,12	0,11	0,1	0,63	0,17	0,15	0,05	0,06	0,06	0,09	1,02	0,06	0,28	0,14	0,11	0,2	0,19
Acide acétique (g/l)	0,33	0,46	0,33	0,46	0,3	0,45	0,38	0,51	0,41	0,28	0,44	0,35	0,53	0,3	0,42	0,48	0,7	0,59
DO₄₂₀ (sous 1 cm)	<i>2,9</i>	<i>3,49</i>	<i>2,44</i>	<i>3,77</i>	<i>3,56</i>	<i>2,82</i>	<i>2,36</i>	<i>2,42</i>	<i>2,34</i>	<i>3,33</i>	<i>2,37</i>	<i>2,21</i>	<i>3,95</i>	<i>2,45</i>	<i>3,24</i>	<i>2,72</i>	<i>3,26</i>	<i>2,28</i>
DO₅₂₀ (sous 1 cm)	<i>3,71</i>	<i>4,07</i>	<i>3,38</i>	<i>5,19</i>	<i>4,94</i>	<i>3,46</i>	<i>3,28</i>	<i>2,8</i>	<i>2,93</i>	<i>3,81</i>	<i>2,85</i>	<i>2,73</i>	<i>4,6</i>	<i>3,33</i>	<i>4,68</i>	<i>3,23</i>	<i>3,66</i>	<i>2,26</i>
DO₆₂₀ (sous 1 cm)	<i>0,74</i>	<i>1</i>	<i>0,59</i>	<i>1,3</i>	<i>1,18</i>	<i>0,87</i>	<i>0,62</i>	<i>0,65</i>	<i>0,61</i>	<i>0,82</i>	<i>0,62</i>	<i>0,56</i>	<i>1,24</i>	<i>0,66</i>	<i>0,92</i>	<i>0,8</i>	<i>0,83</i>	<i>0,45</i>
I.C' (DO₄₂₀ + DO₅₂₀ + DO₆₂₀)	7,35	8,56	6,41	10,26	9,68	7,15	6,26	5,87	5,88	7,96	5,84	5,50	9,79	6,44	8,84	6,75	7,75	4,99
Teinte (DO₄₂₀/DO₅₂₀)	0,78	0,86	0,72	0,73	0,72	0,82	0,72	0,86	0,80	0,87	0,83	0,81	0,86	0,74	0,69	0,84	0,89	1,01
Anthocyanes (mg/l)	112,9	107,6	186,4	194,3	124,3	257,3	177,6	193,4	173,3	140	221,4	157,5	162,8	144,4	161	145,3	104,1	110,3
Tanins (mg/l)	1,44	1,8	1,37	1,65	1,44	2,05	1,44	1,38	1,8	1,67	1,72	1,38	1,96	1,4	1,7	1,48	2,40	1,46
Tanins/Anthocyanes	<i>12,8</i>	<i>16,7</i>	<i>7,3</i>	<i>8,5</i>	<i>11,6</i>	<i>8,0</i>	<i>8,1</i>	<i>7,1</i>	<i>10,4</i>	<i>11,9</i>	<i>7,8</i>	<i>8,8</i>	<i>12,0</i>	<i>9,7</i>	<i>10,6</i>	<i>10,2</i>	<i>23,0</i>	<i>13,3</i>
Polyphénols totaux (DO₂₈₀)	46,2	58,8	40,8	50	49,9	60,9	41,2	40,6	52,1	50,5	49,2	42,4	57,2	40,7	47,6	45	66,25	46,6

Annexe n°2 : Analyses chimiques des vins du millésime 2000

	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30	P31	P32	P33	P34
Tenue à l'air	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>
SO₂ libre (mg/l)	15	13	14	8	37	8	8	13	12	14	10	8	10	13	15	10
SO₂ total (mg/l)	67	185	67	45	138	44	70	64	70	61	55	30	92	51	107	77
SO₂ combiné (mg/l)	<i>52</i>	<i>172</i>	<i>53</i>	<i>37</i>	<i>101</i>	<i>36</i>	<i>62</i>	<i>51</i>	<i>58</i>	<i>47</i>	<i>45</i>	<i>22</i>	<i>82</i>	<i>38</i>	<i>92</i>	<i>67</i>
Sucres résiduels (g/l)	0,81	0,67	1,23	0,71	1,15	0,96	0,67	1,19	1,17	1,46	1,15	1,48	1,37	1,56	2,81	1,25
T.A.V. (% vol.)	13,4	13,1	13,7	13,6	13,9	13,4	13,2	14,0	15,1	15,1	13,6	13,5	13,6	13,6	13,6	14,0
Acidité totale (g/l H₂SO₄)	3,8	3,1	3,1	3,4	3,2	3,3	3	3	3,2	3,1	3,2	3,3	3,3	3	3	3
pH	3,15	3,45	3,71	3,33	3,42	3,35	3,6	3,49	3,66	3,51	3,45	3,42	3,5	3,69	3,54	3,47
Acide malique (g/l)	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2
Acide acétique (g/l)	0,32	0,41	0,7	0,46	0,5	0,46	0,53	0,37	0,66	0,52	0,44	0,58	0,39	0,58	0,47	0,45
DO₄₂₀ (sous 1 cm)	<i>2,72</i>	<i>2,61</i>	<i>2,07</i>	<i>2,03</i>	<i>1,86</i>	<i>2,09</i>	<i>2,15</i>	<i>2,26</i>	<i>2,49</i>	<i>3,39</i>	<i>1,87</i>	<i>2,39</i>	<i>2,37</i>	<i>2,56</i>	<i>2,73</i>	<i>1,77</i>
DO₅₂₀ (sous 1 cm)	<i>3,08</i>	<i>2,05</i>	<i>2,05</i>	<i>2,35</i>	<i>1,66</i>	<i>2,34</i>	<i>2,27</i>	<i>2,68</i>	<i>2,68</i>	<i>4,17</i>	<i>2,13</i>	<i>2,42</i>	<i>2,47</i>	<i>2,55</i>	<i>2,94</i>	<i>1,52</i>
DO₆₂₀ (sous 1 cm)	<i>0,6</i>	<i>0,73</i>	<i>0,43</i>	<i>0,47</i>	<i>0,27</i>	<i>0,49</i>	<i>0,64</i>	<i>0,59</i>	<i>0,59</i>	<i>0,99</i>	<i>0,33</i>	<i>0,53</i>	<i>0,53</i>	<i>0,69</i>	<i>0,64</i>	<i>0,26</i>
I.C' (DO₄₂₀ + DO₅₂₀ + DO₆₂₀)	6,40	5,39	4,55	4,85	3,79	4,92	5,06	5,53	5,76	8,55	4,33	5,34	5,37	5,80	6,31	3,55
Teinte (DO₄₂₀/DO₅₂₀)	0,88	1,27	1,01	0,86	1,12	0,89	0,95	0,84	0,93	0,81	0,88	0,99	0,96	1,00	0,93	1,16
Anthocyanes (mg/l)	93,6	101,5	140,9	79,6	177,6	86,6	67,4	167,1	161,9	203,9	117,3	77,9	88,4	85,8	197,8	115,5
Tanins (mg/l)	1,57	1,61	1,75	1,33	1,61	1,33	1,09	1,92	1,90	1,87	1,14	1,35	1,24	1,45	1,43	1,04
Tanins/Anthocyanes	<i>16,8</i>	<i>15,9</i>	<i>12,4</i>	<i>16,7</i>	<i>9,1</i>	<i>15,4</i>	<i>16,1</i>	<i>11,5</i>	<i>11,7</i>	<i>9,2</i>	<i>9,7</i>	<i>17,3</i>	<i>14,0</i>	<i>16,9</i>	<i>7,2</i>	<i>9,0</i>
Polyphénols totaux (DO₂₈₀)	46,35	45,75	48,15	41,1	48,6	40,45	36,35	53,55	54,5	57,3	39,1	42,85	43,65	48,6	52,25	37,5

Annexe n°3 : Analyses chimiques des vins du millésime 2001

	p35	p36	p37	p38	p39	p40	p41	p42	p43	p44	p45	p46	p47	p48	p49
Tenue à l'air	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>	<i>Bonne</i>
SO₂ libre (mg/l)	13	18	22	18	10	13	25	13	15	15	15	29	20	18	15
SO₂ total (mg/l)	118	79	164	80	46	164	97	55	36	38	33	100	87	60	64
SO₂ combiné (mg/l)	<i>105</i>	<i>61</i>	<i>142</i>	<i>62</i>	<i>36</i>	<i>151</i>	<i>72</i>	<i>42</i>	<i>21</i>	<i>23</i>	<i>18</i>	<i>71</i>	<i>67</i>	<i>42</i>	<i>49</i>
Sucres résiduels (g/l)	0,45	0,36	2,08	0,49	0,65	0,4	0,41	0,41	0,81	0,86	0,47	0,57	0,3	0,71	0,2
T.A.V. (% vol.)	13,1	12,8	13,2	13,2	13,1	13,0	12,8	13,6	14,5	14,6	13,4	13,1	13,3	14,5	12,3
Acidité totale (g/l H₂SO₄)	3,85	3,11	3,65	3,07	3,75	3,98	3,85	3,74	3,53	3,28	2,84	3,47	3,31	3,34	3,19
PH	3,36	3,53	3,64	3,76	3,3	3,29	3,31	3,34	3,44	3,5	3,61	3,48	3,49	3,56	3,69
Acide malique (g/l)	0,36	0,21	0,67	0,38	0,15	0,84	0,59	0,19	0,22	0,21	0,21	0,18	0,17	0,19	0,16
Acide acétique (g/l)	0,33	0,42	0,3	0,24	0,27	0,44	0,34	0,37	0,38	0,28	0,28	0,33	0,33	0,49	0,37
DO₄₂₀ (sous 1 cm)	<i>3,67</i>	<i>2,1</i>	<i>2,11</i>	<i>2,35</i>	<i>2</i>	<i>2,75</i>	<i>1,95</i>	<i>2,76</i>	<i>3,3</i>	<i>3,48</i>	<i>3,15</i>	<i>1,86</i>	<i>1,88</i>	<i>2</i>	<i>1,74</i>
DO₅₂₀ (sous 1 cm)	<i>5,41</i>	<i>2,45</i>	<i>2,65</i>	<i>2,32</i>	<i>2,69</i>	<i>3,51</i>	<i>2,4</i>	<i>3,51</i>	<i>4,45</i>	<i>4,22</i>	<i>3,83</i>	<i>1,94</i>	<i>2,33</i>	<i>2,34</i>	<i>1,94</i>
DO₆₂₀ (sous 1 cm)	<i>1,44</i>	<i>0,75</i>	<i>0,77</i>	<i>0,6</i>	<i>0,6</i>	<i>0,83</i>	<i>0,63</i>	<i>0,73</i>	<i>1,16</i>	<i>1,02</i>	<i>1,04</i>	<i>0,49</i>	<i>0,58</i>	<i>0,41</i>	<i>0,58</i>
I.C' (DO₄₂₀ + DO₅₂₀ + DO₆₂₀)	10,52	5,30	5,53	5,27	5,29	7,09	4,98	7,00	8,91	8,72	8,02	4,29	4,79	4,75	4,26
Teinte (DO₄₂₀/DO₅₂₀)	0,68	0,86	0,80	1,01	0,74	0,78	0,81	0,79	0,74	0,82	0,82	0,96	0,81	0,85	0,90
Anthocyanes (mg/l)	126,9	116,4	189	143,5	104,1	63,9	91	79,6	105	105	96,3	142,6	103,3	99,8	56,9
Tanins (mg/l)	1,95	1,29	1,78	1,65	1,36	1,39	1,41	1,56	1,82	1,84	1,74	1,41	1,34	1,23	1,13
Tanins/Anthocyanes	<i>15,3</i>	<i>11,1</i>	<i>9,4</i>	<i>11,5</i>	<i>13,0</i>	<i>21,8</i>	<i>15,5</i>	<i>19,7</i>	<i>17,3</i>	<i>17,5</i>	<i>18,1</i>	<i>9,9</i>	<i>13,0</i>	<i>12,3</i>	<i>19,9</i>
Polyphénols totaux (DO₂₈₀)	56,45	42,2	54,45	50,3	39,8	43,65	41,5	45,65	58,4	56,1	51,15	43,8	42,9	41,45	35,35

Annexe n°4 : Examen organoleptique des vins du millésime 1999

Notation sur 5 points	Groupe A									Groupe B								
	p1	p3	p7	p8	p12	p14	p15	p16	p18	p2	p4	p5	p6	p9	p10	p11	p13	p17
TYPE DE ROUGE	Moyen / soutenu	Moyen / soutenu	Soutenu	Moyen / soutenu	Moyen / soutenu	Soutenu	Moyen	Soutenu	Soutenu	Soutenu / foncé	Foncé	Foncé	Soutenu	Soutenu	Soutenu	Moyen / soutenu	Foncé	Soutenu / foncé
QUALITE COULEUR	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge
AROMES																		
INTENSITE	3,2	3,6	3,1	3,3	2,6	2,8	3,9	2,8	3,3	3,2	3,5	3,1	3,1	2,4	3,8	2,9	3,6	4,0
QUALITE	1,3	3,5	2,9	2,8	2,8	2,8	4,0	2,2	2,9	2,5	3,8	3,0	2,8	3,1	2,3	3,0	3,8	3,4
Fruité	2,0	2,8	2,5	1,8	2,5	2,4	3,2	2,4	2,7	2,3	3,4	3,0	2,8	2,5	1,6	2,9	3,0	2,8
Epicé	0,8	2,7	2,9	2,8	2,2	2,1	3,3	1,2	2,0	2,5	2,7	2,3	2,6	1,8	2,8	2,0	3,3	2,5
<i>Fruits cuits</i>	1,4	2,7	1,8	1,7	1,7	2,2	2,4	1,6	2,2	2,2	2,2	2,2	2,0	1,4	2,0	1,4	2,8	2,0
<i>Empyreumatique</i>	0,4	1,3	1,4	1,8	1,2	1,3	2,0	1,0	1,6	2,2	1,8	1,2	1,3	0,8	1,8	1,0	2,7	2,6
<i>Balsamique</i>	1,0	0,6	1,2	1,6	1,2	1,5	1,4	1,3	1,4	1,4	1,2	1,3	1,4	1,0	1,5	1,8	2,2	1,4
<i>Boisé</i>	0,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,8	0,9	1,0	1,3	1,4	0,9	0,8	1,0	0,8	1,0	1,6	3,7
<i>Animal</i>	0,6	0,8	0,6	1,8	0,5	0,8	0,2	0,5	0,6	0,2	1,0	1,2	0,6	0,2	1,6	0,2	1,3	0,8
<i>Minéral</i>	0,5	1,2	0,7	0,3	0,8	1,0	1,0	0,3	1,1	0,9	0,6	0,7	1,0	0,8	1,0	1,2	0,6	0,6
BOUCHE																		
ACIDITE	1,8	2,2	2,0	2,0	2,0	2,0	2,2	2,1	1,8	2	2,1	2,2	1,9	2,1	2	1,9	2,1	1,8
ALCOOL	1,8	2,3	1,8	2,2	2,3	2,0	2,2	1,8	1,8	2,1	2,1	2,2	2,0	1,8	2,1	2,3	2,2	2,0
GRAS	1,4	1,8	1,8	1,8	1,7	1,5	2,1	1,7	1,5	2,4	2,6	1,8	2,1	1,7	2,2	1,9	2,1	1,9
TANINS (quantité)	2,6	2,9	3,4	3,5	3,3	3,4	3,5	3,2	3,3	3,5	4,2	3,6	3,8	3,7	3,4	4,2	4,0	3,9
TANINS (qualité)	2,1	2,6	2,7	2,3	1,7	1,9	2,0	1,8	1,6	2,1	2,7	2,1	1,9	2,0	2,3	1,8	2,6	1,8
EQUILIBRE	2,6	3,0	3,0	3,2	2,5	2,3	3,3	2,2	3,1	2,9	3,4	3,0	2,9	2,8	2,9	2,9	3,8	3,2
CORPS	1,8	1,7	1,9	2,0	1,8	1,9	2,5	1,8	1,7	2,6	2,7	2,1	2,0	2,2	2,2	2,2	2,5	2,1
CONCENTRATION	2,2	2,6	2,9	2,7	2,8	2,1	3,0	2,3	2,4	3,5	4,0	3,5	3,1	3,1	3,1	3,2	3,8	3,1
PERSISTANCE	2,5	2,8	2,5	3,0	2,4	2,3	2,8	2,0	2,9	3,5	3,3	2,8	2,5	2,7	2,9	2,8	3,6	3,8
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	6,3	12,3	11,7	11,7	11,0	10,0	13,3	9,7	12,0	13,0	15,3	12,0	11,7	11,0	10,7	13,0	16,7	12,7
COMMENTAIRES	Nez grossier, note dévient	Typé mais un peu chaud	Un peu fermé mais correct	Nez léger réduit	Tanins asséchants	Manque d'expression	Arômes typés, boisé, fruits noirs, bon équilibre	Décevant	Correct	Belle structure (léger évent)	Riche et élégant	Nez discret mais produit correct	Manque de concentration	Nez désagréable	Tanins fermes	Vin mariant concentration et finesse	Fût trop marqué	

Annexe n°5 : Examen organoleptique des vins du millésime 1999 après vieillissement

Notation sur 5 points	Groupe A									Groupe B								
	p1	p3	p7	p8	p12	p14	p15	p16	p18	p2	p4	p5	p6	p9	p10	p11	p13	p17
TYPE DE ROUGE	Moyen/Soutenu	Moyen/Soutenu	Moyen/Soutenu	Moyen/Soutenu	Moyen	Soutenu	Soutenu	-	Soutenu	Soutenu	Soutenu /très foncé	Soutenu	Soutenu	Moyen/Soutenu	Soutenu	Moyen	Soutenu Très foncé	Moyen/Soutenu
QUALITE COULEUR	Rouge/Tuilé	Rouge/Tuilé	Rouge/Tuilé	Rouge	Rouge	Rouge/Tuilé	Rouge	-	Rouge	Rouge/Tuilé	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge/Tuilé	Rouge/Tuilé	Rouge/Tuilé	Rouge	Rouge
AROMES																		
INTENSITE	3,1	2,9	3,1	3,3	2,6	3,4	3,6	-	2,7	3,1	3,2	3,2	2,7	2,9	3,1	3,0	3,4	3,5
QUALITE	2,8	2,6	2,6	2,7	2,2	2,2	2,4	-	2,1	2,7	2,8	2,8	3,1	2,9	2,0	3,2	3,1	3,3
Fruité	1,8	1,8	1,9	1,7	1,5	2,1	1,7	-	1,8	2,3	2,4	2,2	2,3	2,2	0,9	2,6	2,4	2,1
Epicé	2,0	2,1	2,0	2,1	1,4	1,6	1,5	-	1,4	1,6	1,8	1,6	1,3	1,4	0,8	1,4	2,0	2,2
Fruits cuits	2,8	1,8	1,6	1,6	1,6	2,8	1,6	-	1,6	2,2	1,6	2,0	1,9	1,8	0,9	1,4	2,0	1,7
Empyreumatique	1,8	1,9	1,3	1,3	1,3	1,2	2,2	-	1,4	2,3	1,9	1,7	1,7	1,8	1,0	1,9	1,8	1,9
Balsamique	1,3	1,4	1,4	1,6	1,6	1,1	1,3	-	1,1	1,7	1,7	1,8	1,7	1,8	1,2	1,6	1,7	1,6
Boisé	1,3	1,1	1,3	1,8	1,1	1,2	1,8	-	1,3	2,0	1,7	1,4	1,6	1,7	1,2	1,7	1,6	2,8
Animal	1,1	0,9	1,2	1,8	1,4	0,9	2,6	-	1,4	1,3	1,1	1,1	1,2	0,8	1,3	0,9	1,2	1,2
Minéral	0,0	0,5	0,5	0,4	0,5	0,5	0,8	-	0,8	0,3	0,7	0,4	0,6	0,9	0,4	0,5	0,5	0,4
BOUCHE																		
ACIDITE	2,7	2,7	2,8	2,7	2,2	3,1	2,7	-	3,0	2,4	2,8	3,0	3,1	2,5	2,9	2,7	2,6	2,7
ALCOOL	2,5	2,7	2,8	2,8	2,9	2,5	3,2	-	2,7	2,9	3,1	2,8	2,9	2,8	2,9	2,9	3,1	3,2
GRAS	1,9	2,7	2,7	2,7	1,9	1,8	2,3	-	2,3	3,0	2,8	2,3	2,4	2,6	2,7	2,8	2,9	2,9
TANINS (quantité)	2,5	2,9	3,0	3,1	3,1	2,8	2,8	-	2,9	3,4	3,4	3,0	3,4	3,1	3,2	3,1	3,7	3,9
TANINS (qualité)	2,2	2,9	2,6	3,0	2,1	1,8	2,2	-	2,2	3,0	3,3	2,7	2,2	2,6	2,5	2,8	3,2	3,2
EQUILIBRE	2,6	3,0	3,1	3,3	2,4	1,9	2,4	-	2,4	3,0	3,1	2,8	2,8	2,8	2,5	3,2	3,3	3,3
CORPS	2,3	2,8	2,9	3,4	2,4	2,1	2,5	-	2,4	3,2	3,3	2,8	2,7	2,7	2,7	2,8	3,4	3,5
CONCENTRATION	2,3	2,7	2,9	3,3	2,4	2,2	2,6	-	2,2	2,8	3,4	2,7	2,9	2,7	2,7	2,7	3,4	3,6
PERSISTANCE	2,5	2,8	3,1	3,4	2,6	2,3	2,9	-	2,7	3,2	3,1	2,7	2,8	3,1	3,1	3,0	3,4	3,6
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	9,7	12,9	11,7	12,3	9,7	7,4	8,9	-	8,6	12,6	14,9	10,6	10,9	12,0	9,7	12,9	14,6	16,0
COMMENTAIRES	Manque de corps, pointe doxydation, Vin passé									<p>Typé Nielluccio, bonne tenue, corps satisfaisant. A boire</p> <p>Fermé, tanins fondus.</p> <p>Bon équilibre, notes animales, A boire</p> <p>Arômes oxydatifs, vin passé.</p> <p>Bouche déséquilibrée (acide).</p> <p>Nez très animal, chaud en bouche. A boire</p> <p>Nez trop évolué, maigre en bouche. Passé</p> <p>-</p> <p>Notes oxydatives, bouche agréable.</p> <p>Discret, bouche charpentée et riche. A boire ou garder</p> <p>Végétal, acide. En bout de course</p> <p>Nez quelconque, tanins asséchants</p> <p>Evolué et peu expressif</p> <p>Nez atypique (légume, animal).</p> <p>Assez fin, charpenté</p> <p>Vin riche ayant encore du potentiel. A boire ou garder</p> <p>Boisé assez bien fondu, Bouche concentrée. A boire ou garder</p>								

Annexe n°6 : Examen organoleptique des vins du millésime 2000

Notation sur 5 points	Groupe A								Groupe B							
	P20	P22	P24	P25	P29	P30	P31	P34	P19	P21	P23	P26	P27	P28	P32	P33
TYPE DE ROUGE	Moyen / Soutenu	Moyen	Moyen / Soutenu	Moyen / Soutenu	Moyen / clair	Moyen / Soutenu	Moyen / Soutenu	Moyen / clair	Soutenu / foncé	Soutenu	Moyen / clair	Soutenu	Soutenu	Soutenu / foncé	Soutenu / foncé	Soutenu
QUALITE COULEUR	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	Rouge / tuilé	rouge	rouge	Rouge / tuilé	Rouge / violacé	rouge	rouge	rouge	rouge
AROMES																
INTENSITE	3,4	3,8	3,1	2,9	2,9	3,4	2,9	3,3	3,6	3,4	3,0	3,1	3,4	3,6	3,4	4,0
QUALITE	2,8	3,1	3,1	3,0	2,9	2,8	2,7	2,7	3,1	2,8	1,9	2,7	2,9	3,4	3,2	3,6
Fruité	2,3	2,7	2,5	2,3	2,5	2,2	2,7	3,0	2,8	2,4	1,7	2,5	2,0	3,1	2,9	2,6
Epicé	2,6	2,7	1,7	2,1	2,4	1,8	1,9	1,3	2,4	2,0	1,6	1,6	1,5	2,0	2,1	2,0
<i>Fruits cuits</i>	2,2	1,5	1,3	1,8	1,3	2,8	1,7	1,7	1,1	1,8	1,3	1,5	1,3	1,7	1,7	1,7
<i>Empyreumatique</i>	1,8	1,5	1,3	2,0	1,9	1,6	2,3	1,4	1,8	1,5	1,3	1,8	1,4	1,8	1,8	1,5
<i>Balsamique</i>	1,3	1,2	1,3	2,0	1,3	1,6	1,5	1,4	1,3	1,2	1,3	1,0	1,2	1,4	1,4	1,4
<i>Boisé</i>	1,8	1,4	0,8	1,5	1,0	1,0	1,8	0,8	1,6	1,0	1,2	1,0	1,3	1,2	1,4	1,3
<i>Animal</i>	1,4	1,4	0,8	2,0	1,6	1,4	1,0	0,6	0,9	0,6	1,4	0,6	1,2	1,2	1,2	1,0
<i>Minéral</i>	0,5	0,8	0,6	1,3	0,8	0,8	1,0	0,7	1,2	0,6	1,3	0,6	1,5	0,6	0,8	1,0
BOUCHE																
ACIDITE	2,6	2,6	2,9	2,9	3,0	3,1	2,8	3,1	3,1	3,1	3,0	2,7	3,0	2,9	3,0	2,7
ALCOOL	2,4	2,4	3,2	3,1	3,3	3,4	2,7	3,1	3,1	3,0	2,6	3,1	3,4	3,2	3,1	3,1
GRAS	1,9	2,3	2,8	2,6	2,3	2,9	2,6	2,4	2,5	2,8	1,9	2,7	2,9	3,0	3,0	3,3
TANINS (quantité)	2,4	2,6	2,9	2,8	2,9	3,0	2,9	2,4	3,2	3,4	2,4	3,3	3,6	3,5	3,4	3,3
TANINS (qualité)	2,1	2,5	2,8	2,6	2,6	2,7	2,8	2,4	2,9	2,9	2,0	2,5	2,9	2,4	3,0	3,5
EQUILIBRE	2,7	3,1	2,9	2,9	2,7	3,2	2,8	2,4	2,9	2,9	2,1	2,9	3,3	3,5	3,6	3,6
CORPS	2,6	2,9	3,1	2,9	2,9	3,3	2,6	2,6	3,1	3,4	2,1	2,6	3,4	3,4	3,4	3,3
CONCENTRATION	2,3	2,6	2,4	2,7	2,4	2,9	2,4	2,6	3,1	3,1	1,9	2,4	3,8	3,8	3,3	3,2
PERSISTANCE	2,6	2,8	2,9	2,6	3,1	3,0	2,2	3,0	3,1	2,9	2,3	2,6	3,2	3,1	3,1	3,1
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	9,4	13,1	11,7	11,1	10,6	13,7	10,9	10,0	12,6	12,9	8,0	10,9	13,0	14,9	14,3	14,3
COMMENTAIRES	<i>Peu harmonieux</i>	<i>Vin complexe, typé, bon potentiel de garde</i>	<i>Correct, bonne structure</i>	<i>Intéressant, potentiel limité</i>	<i>Lourd, alcooléux</i>	<i>Vin riche mais arômes évolués</i>	<i>Manque de corps et de concentration</i>	<i>Note muscatée</i>	<i>Nez intéressant, vin correct</i>	<i>Nez intéressant, vin correct</i>	<i>Petit vin</i>	<i>Vin quelconque</i>	<i>Un peu alcooléux, bonne concentration</i>	<i>Très expressif, vin de caractère</i>	<i>Nez intéressant, bon potentiel de garde</i>	<i>Nez riche, bonne structure</i>

Annexe n°7 : Examen organoleptique des vins du millésime 2000 après vieillissement

Notation sur 5 points	Groupe A								Groupe B							
	P20	P22	P24	P25	P29	P30	P31	P34	P19	P21	P23	P26	P27	P28	P32	P33
TYPE DE ROUGE	Soutenu	Moyen/ Soutenu	Moyen/ Soutenu	Soutenu	Moyen	Soutenu	Moyen/ Soutenu	Moyen	Soutenu	Moyen/ Soutenu	Moyen	Moyen	Soutenu	Soutenu/ Très foncé	Soutenu/ Très foncé	Soutenu
QUALITE COULEUR	Rouge	Rouge	Rouge/ Tuilé	Rouge	Rouge/ Tuilé	Rouge/ Tuilé	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge/ Violacé	Rouge/ Tuilé	Rouge/ Violacé
AROMES																
INTENSITE	3,2	3,4	2,8	3,2	3,2	2,7	2,7	3,0	3,2	2,9	3,3	2,8	3,0	3,0	2,9	3,5
QUALITE	2,9	2,8	2,8	2,8	2,8	2,7	2,4	2,9	3,0	2,9	1,7	2,9	3,1	3,3	3,0	3,4
Fruité	2,8	2,3	2,6	2,3	2,6	2,1	2,3	2,3	2,5	2,3	1,5	2,6	2,6	2,8	2,6	2,8
Epicé	2,2	1,8	1,7	1,9	1,7	1,4	1,4	1,7	1,9	1,8	2,0	2,0	1,8	2,5	2,0	2,6
Fruits cuits	2,5	1,8	1,7	2,0	2,0	1,8	2,1	2,0	1,6	1,6	-	2,7	2,4	2,0	2,3	2,3
Empyreumatique	1,7	1,9	1,2	1,6	1,4	1,2	1,7	1,0	1,5	1,8	-	2,2	1,5	1,7	1,6	2,1
Balsamique	1,0	0,9	1,5	1,0	0,9	0,8	1,4	1,4	1,8	1,2	-	1,0	1,2	1,4	1,3	1,9
Boisé	1,6	1,9	1,5	1,8	1,4	1,1	1,3	1,0	2,3	1,5	-	1,8	1,6	2,1	1,8	2,1
Animal	1,4	1,9	1,0	2,1	2,6	1,3	0,8	0,8	0,3	0,3	-	1,0	0,8	0,5	1,1	1,3
Minéral	0,2	0,2	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	-	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0
BOUCHE																
ACIDITE	2,7	2,8	3,1	2,9	3,3	2,7	2,8	3,0	3,0	2,8	3,0	2,9	3,3	2,9	2,8	3,0
ALCOOL	2,7	3,0	2,8	2,8	2,4	2,3	2,6	2,8	2,8	3,0	3,0	2,8	2,9	3,3	3,0	3,3
GRAS	2,1	2,5	2,9	2,9	2,3	2,4	2,7	2,8	2,7	3,1	3,0	3,0	2,9	3,3	3,2	3,2
TANINS (quantité)	2,8	2,5	2,8	2,7	2,2	2,6	2,4	2,6	3,0	3,2	2,0	3,5	3,6	3,5	3,2	3,2
TANINS (qualité)	2,8	2,6	3,2	3,2	2,8	2,8	2,7	3,2	3,0	3,3	3,0	2,4	2,8	3,3	3,4	3,7
EQUILIBRE	2,8	2,7	3,0	3,0	2,4	2,8	2,9	2,6	2,8	3,3	2,0	2,8	3,0	3,6	3,5	3,5
CORPS	2,6	2,3	2,8	2,9	2,1	2,7	2,4	2,6	2,8	3,2	2,0	2,9	3,1	3,4	3,2	3,3
CONCENTRATION	2,4	2,5	2,7	2,8	2,0	2,3	2,3	2,5	2,8	3,3	2,0	3,2	3,3	3,4	3,1	3,3
PERSISTANCE	2,4	2,7	2,7	3,0	2,5	2,5	2,5	2,8	2,4	3,0	3,0	3,0	2,9	3,3	3,0	3,2
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	11,0	10,3	12,3	12,0	9,3	10,7	11,3	12,0	11,0	13,7	8,0	12,0	12,0	15,7	13,7	14,3
COMMENTAIRES	<p>Nez légèrement évolué, un peu maigre en bouche</p> <p>Nez boisé, vin léger</p> <p>Nez balsamique, bouche assez harmonieuse. <i>A boire</i></p> <p>Nez animal, bouche assez harmonieuse. <i>A boire</i></p> <p>Nez animal prononcé, maigre en bouche limite passé</p> <p>Vin sans vice ni vertu. <i>A boire</i></p> <p>Nez assez bien équilibré, léger. <i>A boire</i></p> <p>Nez correct, souple en bouche, à boire</p> <p>Typé Nielluccio, boisé, un peu maigre en bouche.</p> <p>Nez correct, souple et structuré en bouche</p> <p>Nez désagréable (caoutchouc), vin passé</p> <p>Note de fruits cuits prononcée, dur en bouche</p> <p>Nerveux mais bien équilibré. <i>A garder</i></p> <p>Vin riche, charpenté et harmonieux. <i>A boire ou garder</i></p> <p>Un peu fermé, mais bien équilibré. <i>A boire</i></p> <p>Nez expressif, tanins fins et ronds. <i>Vin à boire</i></p>															

Annexe n°8 : Examen organoleptique des vins du millésime 2001

Notation sur 5 points	Groupe A								Groupe B						
	p36	p39	p40	p41	p46	p47	p48	P49	p35	p37	p38	p42	p43	p44	p45
TYPE DE ROUGE	Moyen/soutenu	Moyen	Soutenu	Moyen	Moyen/clair	Moyen	Moyen	Moyen/clair	Très foncé	Moyen/soutenu	Moyen/soutenu	Moyen/soutenu	Soutenu	Soutenu	Soutenu
QUALITE COULEUR	Rouge	Rouge/tuilé	Rouge	Rouge/tuilé	Rouge/tuilé	Rouge/tuilé	Rouge/tuilé	Rouge/tuilé	Violacé	Rouge (léger tuilé)	Rouge (léger tuilé)	Rouge	Rouge/violacé	Rouge	Rouge
AROMES															
INTENSITE	2,6	2,6	2,1	2,0	2,0	2,5	2,4	2,5	2,9	3,0	2,9	3,1	3,4	3,1	3,1
QUALITE	1,0	1,6	1,2	1,1	1,3	2,4	1,7	1,3	3,1	2,9	2,9	2,7	2,8	3,0	2,3
Fruité	1,9	2,1	1,1	1,4	1,4	1,7	1,9	1,6	2,8	2,4	2,7	2,5	2,9	3,1	2,4
Epicé	1,7	1,6	1,3	1,9	1,3	1,4	1,6	1,5	1,9	1,7	1,9	1,7	1,7	1,7	1,6
Fruits cuits	1,6	1,4	1,0	1,3	1,1	1,8	1,6	1,6	2,0	1,4	1,6	1,8	2,4	2,4	1,8
Empyreumatique	1,4	1,6	0,9	1,7	1,3	1,4	1,5	1,3	1,7	1,7	1,7	1,9	1,6	1,9	1,5
Balsamique	0,7	0,7	0,7	0,7	0,6	0,3	1,2	1,0	1,9	1,8	1,9	2,1	2,1	1,7	1,5
Boisé	0,7	0,1	0,4	0,4	0,3	0,4	0,0	0,3	1,4	0,9	1,4	1,6	1,4	1,6	1,1
Animal	2,6	2,6	2,1	2,0	2,0	2,5	2,4	2,5	0,6	0,6	0,8	1,1	1,0	0,7	2,3
Minéral	1,0	1,6	1,2	1,1	1,3	2,4	1,7	1,3	0,4	0,3	0,1	0,3	0,7	0,5	0,2
BOUCHE															
ACIDITE	2,8	3,0	3,2	2,9	3,0	2,7	3,1	2,7	3,1	3,1	3,0	3,2	2,9	3,0	2,9
ALCOOL	2,5	2,6	2,9	2,8	2,9	2,8	3,3	2,9	2,9	2,9	2,9	3,1	3,0	3,1	3,0
GRAS	2,3	2,2	2,6	2,6	2,3	2,8	3,0	2,9	2,6	2,8	2,9	2,7	2,9	3,5	3,2
TANINS (quantité)	2,5	2,7	3,1	2,9	2,8	2,9	3,1	2,8	3,5	3,1	3,1	3,2	3,5	3,6	3,3
TANINS (qualité)	2,9	2,8	2,6	2,4	2,7	2,5	2,9	2,7	2,7	2,7	3,1	3,0	3,2	3,3	3,4
EQUILIBRE	2,6	2,4	2,6	2,6	2,6	2,8	3,1	2,8	2,7	3,1	3,3	2,7	3,3	3,5	3,2
CORPS	2,4	2,4	2,7	2,4	2,5	2,6	3,1	2,8	2,8	2,7	3,1	2,9	3,3	3,6	3,2
CONCENTRATION	2,4	2,4	2,8	2,4	2,2	2,4	2,9	2,7	3,1	2,7	3,1	3,1	3,3	3,4	3,2
PERSISTANCE	2,7	2,4	2,5	2,4	2,5	2,8	3,1	2,9	2,7	3,0	2,9	2,9	3,2	3,5	3,1
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	10,3	10,0	10,0	9,7	9,7	12,6	12,6	10,3	12,3	11,7	13,7	11,4	14,0	15,1	12,3
COMMENTAIRES	<i>Petit vin sans typicité.</i>	<i>Sous mature en bouche.</i>	<i>Vin peu qualitatif (nez et bouche).</i>	<i>Nez réduit, quelconque en bouche.</i>	<i>Nez fermé, quelconque en bouche.</i>	<i>Vin intéressant, aussi bien au nez qu'en bouche.</i>	<i>Nez moyen, bouche charnue, suave.</i>	<i>Nez type « vieux vin », altéré (déviation bactérienne ?).</i>	<i>Couleur exceptionnelle (rouge profond), joli nez mais bouche asséchante.</i>	<i>Vin moyen</i>	<i>Bonnes qualités d'ensemble</i>	<i>Léger écart au nez, bouche juste correcte, à boire.</i>	<i>Nez complexe, charpenté en bouche, bon produit.</i>	<i>Nez intéressant, concentré en bouche, bonne typicité.</i>	<i>Nez animal, bouche très structurée</i>

Annexe n°9 : Examen organoleptique des vins du millésime 2001 après vieillissement

Notation sur 5 points	Groupe A								Groupe B						
	p36	p39	p40	p41	p46	p47	p48	P49	p35	p37	p38	p42	p43	p44	p45
TYPE DE ROUGE	Moyen	Moyen	Moyen/ Soutenu	Moyen	Claire/ Moyen	Claire/ Moyen	Moyen	Moyen	Soutenu	Moyen/ Soutenu	Moyen/ Soutenu	Moyen/ Soutenu	Soutenu	Soutenu /Très foncé	Soutenu
QUALITE COULEUR	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge/ Tuilé	Rouge/ Tuilé	Rouge/ Tuilé	Tuilé/ Rouge	Tuilé/ Rouge	Rouge/ Violacé	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge
AROMES															
INTENSITE	3,4	2,9	2,9	3,0	2,9	2,6	3,1	2,8	3,2	2,9	2,9	2,5	3,5	2,9	3,1
QUALITE	3,0	2,6	1,4	2,8	2,9	2,7	2,1	2,0	2,9	2,4	3,1	2,0	3,3	3,1	2,9
Fruité	2,1	2,3	1,1	1,9	1,7	2,1	1,6	1,7	2,8	1,9	2,1	1,6	2,6	2,1	2,3
Epicé	2,1	1,5	0,6	2,0	2,1	1,5	1,6	1,6	1,4	1,6	1,4	1,2	1,9	1,5	1,8
<i>Fruits cuits</i>	<i>1,9</i>	<i>1,6</i>	<i>1,5</i>	<i>1,7</i>	<i>1,5</i>	<i>1,9</i>	<i>1,8</i>	<i>1,3</i>	<i>1,4</i>	<i>1,9</i>	<i>1,7</i>	<i>0,8</i>	<i>1,7</i>	<i>1,7</i>	<i>1,4</i>
<i>Empyreumatique</i>	<i>1,8</i>	<i>1,3</i>	<i>0,8</i>	<i>1,5</i>	<i>1,4</i>	<i>1,3</i>	<i>1,7</i>	<i>1,0</i>	<i>1,6</i>	<i>1,4</i>	<i>1,6</i>	<i>0,8</i>	<i>1,8</i>	<i>1,7</i>	<i>1,8</i>
<i>Balsamique</i>	<i>1,1</i>	<i>0,6</i>	<i>0,4</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>	<i>1,2</i>	<i>1,1</i>	<i>1,2</i>	<i>1,1</i>	<i>1,3</i>	<i>1,1</i>	<i>0,7</i>	<i>1,6</i>	<i>1,5</i>	<i>1,6</i>
<i>Boisé</i>	<i>1,9</i>	<i>1,4</i>	<i>0,7</i>	<i>1,7</i>	<i>1,7</i>	<i>1,4</i>	<i>1,6</i>	<i>0,9</i>	<i>1,4</i>	<i>1,5</i>	<i>1,4</i>	<i>0,4</i>	<i>1,4</i>	<i>1,7</i>	<i>1,9</i>
<i>Animal</i>	<i>0,9</i>	<i>0,4</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,6</i>	<i>1,9</i>	<i>1,0</i>	<i>0,4</i>	<i>0,9</i>	<i>0,9</i>	<i>0,6</i>	<i>0,7</i>	<i>1,0</i>	<i>1,4</i>
<i>Minéral</i>	<i>0,4</i>	<i>0,5</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>	<i>0,0</i>	<i>0,1</i>	<i>0,2</i>	<i>0,3</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>	<i>0,3</i>	<i>0,7</i>	<i>0,9</i>	<i>0,3</i>	<i>0,5</i>
BOUCHE															
ACIDITE	2,7	3,1	3,1	3,1	2,8	2,6	2,8	2,4	3,0	2,9	2,9	3,1	3,0	2,9	2,6
ALCOOL	2,7	2,6	2,4	2,5	2,6	2,8	2,9	2,4	3,2	3,2	2,9	3,0	3,3	3,4	3,0
GRAS	2,9	2,6	1,7	1,8	2,3	2,6	2,8	2,1	2,7	2,7	2,9	2,8	3,2	3,1	3,1
TANINS (quantité)	2,6	2,6	2,5	2,4	2,4	2,4	2,6	2,2	3,4	3,0	3,4	2,9	3,6	3,4	3,2
TANINS (qualité)	2,9	2,6	2,4	2,6	2,9	2,9	3,0	2,4	2,9	2,9	3,3	2,6	3,1	3,4	3,4
EQUILIBRE	3,0	2,7	2,4	2,6	2,8	3,1	2,9	2,4	3,0	3,1	3,4	2,6	3,4	3,4	3,4
CORPS	2,6	2,4	2,0	2,4	2,4	2,6	2,8	2,1	3,2	2,8	3,3	2,4	3,5	3,4	2,9
CONCENTRATION	2,4	2,3	2,2	2,3	2,1	2,4	2,6	2,0	3,1	2,8	3,1	2,6	3,5	3,5	3,1
PERSISTANCE	2,7	2,7	2,3	2,8	2,6	2,7	2,7	2,4	2,9	3,0	3,1	2,4	3,4	3,4	3,1
QUALITE D'ENSEMBLE (/20)	11,7	10,8	6,9	9,4	11,4	11,7	10,0	8,3	12,3	12,0	13,4	9,4	15,4	14,3	13,7
COMMENTAIRES	Nez intense. A boire	Peu expressif. Vin à boire	Nez oxydatif pas net, vin passé.	Nez intéressant (floral), vin mûgre. A boire	Nez typé, vin assez souple. A boire	Nez complexe, bouche souple. A boire	Nez animal, soyeux en bouche. A boire	Petit vin	Nez intéressant, structuré en bouche	Correct. A boire	Arômes intéressants, bonne concentration. A boire ou garder	Nez grossier, Manque de corps	Arômes typiques et élégants, vin de garde	Nez expressif, un peu alcooléux mais suave. Typique. A garder	Vin plaisant, à boire ou à garder

Durant la campagne 2005/2006 le CIVAM a bénéficié :

- du soutien financier de nos partenaires institutionnels,
- du soutien financier et de l'implication des membres de l'assemblée générale,
- du soutien financier de nos partenaires privilégiés,
- et du concours technique des producteurs avec mise à disposition de leur vignoble et de leur chai.

Partenaires institutionnels

- L'U.E. (Union Européenne),
- L'O.N.I.VINS (Office National Interprofessionnel des vins),
- L'ODARC (Collectivité Territoriale de Corse),
- L'A.D.A.R.,
- Le GIAC (Groupement inter syndical des appellations de Corse),
- Le Syndicat des vins de pays de l'île de beauté.
- Le CIV Corse (Comité Intersyndical des vins de Corse)

Membres de

l'assemblée générale

Cave Coopérative d'Aghione-Samuletto
Cave Coopérative de la Casinca
Cave Coopérative de la Marana
Cave Coopérative de Figari
Cave Coopérative de Sartène
Santa Barba
Cave Coopérative Saint Antoine de Ghisonaccia
Chambre d'Agriculture de la Haute Corse
Chambre d'Agriculture de la Corse du Sud
CIV Corse
Complexe d'Enseignement Agricole de Borgo
FDGDEC Corse du Sud
FDGDEC Haute Corse
GIAC
ODARC
SAFER Corse
SICA des Coteaux de Diana
SICA des Vignerons de Patrimonio
SICA UVIB
Syndicat des Vins de Pays de l'Ile de Beauté
UVA CORSE

Mise à disposition du domaine pour expérimentation sur site

Cave Coopérative de la Casinca
Clos Canarelli
Clos Capitoro
Clos Culombu
Clos Landry
Clos Montemagni
Clos Reginu e Prove
Clos Rochebelle
Domaine d'Alzipratu
Domaine Camellu
Domaine Casabianca
Domaine Comte Peraldi
Domaine Gentile
Domaine Mont St Jean
Domaine Orenca de Gaffory
Domaine Petra Bianca
Domaine Renucci
Domaine Saporale
Domaine Terra Vecchia
Domaine Vico

Partenaires privilégiés

Casa Angeli
Château de Pianiccia
Clos d'Alzeto
Clos Canarelli
Clos Culombu
Clos De Bernardi
Clos Fornelli
Clos Landry
Clos Teddi
Clos Ornasca
Clos Reginu
Domaine Arena
Domaine d'Alzipratu
Domaine de Catarelli
Domaine Coticcio
Domaine Courrèges
Domaine Fiumicicoli
Domaine Granajolo
Domaine Lazzarini
Domaine Mont St Jean
Domaine Novella
Domaine Peraldi
Domaine Pieretti
Domaine Pratavone
Domaine Renucci
Domaine de Torraccia
Domaine San Quilico
Domaine de Solenzara
Domaine de Sorba
Domaine Vico
Ferracci Jean
Domaine Orenca di Gaffory

Salvatori Valentin

DOCUMENT DE TRAVAIL

Toute reproduction, même partielle, est soumise à l'autorisation écrite du C.I.V.A.M. de la région Corse.

C.I.V.A.M. de la Région Corse

Président : Antoine **ARENA**

Directeur : Laurent **BOURDE**

USCIDDA Nathalie, ingénieur microbiologie, techniques viticoles

SALVA Gilles, ingénieur viticole

LE DUC Lionel, ingénieur terroirs

HOLOBINKA Wladimir, œnologue

ZANARDO Damien, technicien viticole et œnologique

ALBERTINI Michel, agent technique

ALBERTINI Emilie, Service administratif