

**CIVAM DE LA REGION  
CORSE**

**CARACTERISTIQUES GENERALES  
ET APTITUDES  
DES CEPAGES CORSES**

**BAGARD A., SALVA G., RAOULX-PANTALACCI N., VALLEE D., BOURDE L., LAVERGNE C.,  
SERPENTINI M.J., ALBERTINI M.**

**1 ère édition**

(mai 1995)

## **CARACTERISTIQUES GENERALES ET APTITUDES DES CEPAGES CORSES**

Le vignoble corse se caractérise par une très grande richesse de variétés locales, et notamment :

\* le Niellucciu et le Sciaccarellu en noir, le Vermentinu en blanc, ces trois cépages étant actuellement cultivés sur des superficies importantes en Corse où ils produisent des vins d'appellations de haute qualité,

\* le Barbarossa, l'Aleaticu, la Cudiverta, le Biancone, le Paga Debiti et le Carcagholu Neru, cultivés sur des superficies plus limitées,

\* le Biancu Gentile, le Brustianu, le Carcaghjolu Biancu, le Ghjenuvese, le Minustellu, la Murescola, le Muresconu, le Riminese, la Rossula Bianca, le Muriscu et le Cualtacciu, cultivés actuellement sur des superficies infimes.

Le présent document a pour objectif de regrouper, sous forme très synthétique, l'ensemble des connaissances actuelles relatives à chacune de ces variétés et notamment les résultats des observations et essais réalisés par le CIVAM.

La sélection clonale, les expérimentations viticoles, oenologiques et microbiologiques se poursuivant actuellement, ce document sera régulièrement réactualisé en fonction des nouveaux résultats obtenus.

-----

# CARACTERISTIQUES GENERALES ET APTITUDES DES CEPAGES CORSES

## SOMMAIRE

<b><u>PREAMBULE</u></b>		P. 2
<b><u>CEPAGES NOIRS</u></b>		
	<b><u>VARIETES RECOMMANDEES</u></b>	
* <b>NIELLUCCIO N.</b> (NIELLUCCIU)		P. 7
* <b>SCIACCARELLO N.</b> (SCIACCARELLU)		P. 11
* <b>ALEATICO N.</b> (ALEATICU)		P. 15
* <b>CARCAJOLO NERO N.</b> (CARCAGHJOLU NERU)		P. 17
	<b><u>VARIETES AUTORISEES</u></b>	
* <b>MURESCOLA N.</b> (MURESCOLA)		P. 20
* <b>MURESCONU N.</b> (MURESCONU)		P. 22
	<b><u>VARIETES NON INSCRITES</u></b>	
* <b>MINUSTELLO N.</b> (MINUSTELLU)		P. 25
* <b>MURISCU N.</b> (MURISCU)		P. 27
<b><u>CEPAGE ROSE</u></b>		
	<b><u>VARIETE RECOMMANDEE</u></b>	
* <b>BARBAROSSA Rs.</b> (BARBIROSSA)		P. 30
<b><u>CEPAGES BLANCS</u></b>		
	<b><u>VARIETES RECOMMANDEES</u></b>	
* <b>VERMENTINO B.</b> (VERMENTINU)		P. 34
* <b>RIMINESE B.</b> (RIMINESE)		P. 38
	<b><u>VARIETES AUTORISEES</u></b>	
* <b>PAGA DEBITI B.</b> (PAGADEBITI)		P. 41
* <b>GENOVESE B.</b> (GHJENUVESE)		P. 43
* <b>CARCAJOLO BIANCO B.</b> (CARCAGHJOLU BIANCU)		P. 45
* <b>BIANCU GENTILE B.</b> (BIANCU GENTILE)		P. 47
	<b><u>VARIETES NON INSCRITES</u></b>	
* <b>BIANCONE B.</b> (UVA BIANCONA)		P. 50
* <b>BRUSTIANU B.</b> (BRUSTIANU)		P. 52
* <b>ROSSOLA BIANCA B.</b> (ROSSOLA BIANCA)		P. 54
* <b>CODIVARTA B.</b> (CUDIVERTA)		P. 56
* <b>CUALTACCIU B.</b> (CUALTACCIU)		P. 58
(non présentés : ROSSOLA BRANDINCA B. = UGNI BLANC et ROSSOLA NERA N. = MOURVEDRE)		
<b><u>ANNEXES</u></b>		P. 59
(variétés recommandées et autorisées pour la Corse, encépagement des vins de Pays de l'Île de Beauté, encépagement des A.O.C. de Corse)		
<b><u>BIBLIOGRAPHIE</u></b>		P. 62

-----

**ABREVIATIONS**

E.N.T.A.V.	Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture
C.T.P.S.	Commission Technique Permanente de la Sélection
At	Anthocyanes totales
A.O.C.	Appellation d'Origine Controlée
V.d.P.	Vin de Pays
V.D.N.	Vin doux naturel
V.D.L.	Vin de liqueur
T.S.	Température de saturation
F.M.L.	Fermentation malo-lactique
L.S.A.	Levure sèche Active

**REMARQUES**

\* Plusieurs paramètres (stades phénologiques, maturité, maladies,...) sont issus des observations réalisées sur les collections du CIVAM à San Giuliano. Ils doivent donc être pris en compte dans ces conditions spécifiques mais pourraient éventuellement varier dans d'autres conditions. Dans le cadre de ces collections, les différents cépages ont été comparés entre eux.

\* plusieurs éléments analytiques des vins (At, tanins,..) ont, parfois, été mesurés plus d'un an après vinification.

-----

**CEPAGES NOIRS**

**VARIETES RECOMMANDEES**

## NIELLUCCIO N.

- NIELLUCCIU -

### NOMS CORSES ET SYNONYMES

En Corse, cette variété (présente depuis plusieurs siècles) est dénommée **Niellucciu** (parfois, dans le passé, Niellone, Niella, Negretta, Nielluccia, Agneluccia)(Niellu, litt. : "noir, sombre, dur")(Nielluccia désigne également une variété d'olive à huile).

Le Niellucciu est, ampélographiquement, identique (Truel) au SANGIOVESE N., cépage italien originaire de Toscane (Chianti), très développé en Italie où il existe de nombreux clones et synonymes dont, notamment : Sangiovese grosso (Toscane) ou Sangiovese dolce, - gentile, - toscano, - di la mole, morellino, nerino, Sanvicetro, prugnolo, brunello et aussi le Sangiovese Piccolo (Emilie Romagne) ou Sangiovese forte, - di romagna, - del verrucchio, sangioveto. Il a également été identifié sous les synonymes de Montipulino (Italie), Toustain (Algérie), Lambrusco (Argentine).

### IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE

Ce cépage noir recommandé (raisin de cuve) est le cépage principal (Patrimonio), ou l'un des cépages principaux, de toutes les A.O.C., rouges et rosés, de Corse. Il fait partie également de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de Pays de l'Île de Beauté".

Ce cépage occupe en Corse des superficies importantes (1.400 ha en 1988, probablement plus de 2.000 ha actuellement), notamment dans le vignoble de Patrimonio (dont il est originaire en Corse) mais également sur la Côte Orientale et, localement, en Balagne, Ponte-Leccia, Porto-Vecchio, Ajaccio, Sartène et Cap Corse. De 1981 à 1994 inclus, 870 ha (dont 86 % plantés lors des 7 dernières années) ont été restructurés avec du Niellucciu, majoritairement en A.O.C. Les plantations les plus importantes ont eu lieu dans le cadre des schémas d'Aléria (400 ha), Ghisonaccia (149 ha), Patrimonio (115 ha), Aghione (71 ha) et Casinca (67 ha). 82 % de ces nouvelles plantations sont situés sur la Côte Orientale et 18 % dans les appellations "cru" et "village".

Outre la Corse, cette variété est très présente dans de nombreux vignobles italiens dont, en premier lieu, la Toscane.

### CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne, tronconiques et allongées, compactes, ailées, au pédoncule visible, herbacé et axe de la rafle non coloré. Les baies sont noires, uniformément colorées, ellipsoïdes, de taille moyenne à grosse, à la peau d'épaisseur moyenne, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant facilement.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, au limbe tourmenté et lobes faiblement révolutés, face supérieure glabre, face inférieure glabre ou faiblement sétueuse sur les nervures (sétueuse sur le limbe), surface finement bullée (presque unie, vert franc), nervures vertes sur les deux faces, pétiole long ou de longueur moyenne (glabre, vert ou faiblement coloré). Les sarments sont longs, grêles, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (partiellement pruinée, glabre), aux noeuds globuleux, aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron clair à raies brun rouge, aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui, duveteux, blanc à liseré carminé.

## SELECTION

Le matériel végétal existe en catégorie standard (sélection massale, 46.000 souches exploitables actuellement en Corse) et en catégorie certifiée (sélection clonale) : à partir des 308 introductions de Corse réalisées (de 1966 à 1984 et 1993) à l'ENTAV, 10 clones sains ont pu être obtenus (1 tête de clone est encore en testage). Parmi eux, 8 ont été agréés en CTPS (N° 902, 903, 904, 960 et, en non certifiable pour l'instant, 8/997, 8/998, 8/999, 8/1000). 9 de ces clones sont en cours d'étude au CIVAM. En Corse, les quatre clones agréés et certifiables sont en prémultiplication et parmi eux trois sont en multiplication (N° 902, 903, 904).

## CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Ce cépage a un cycle végétatif très long : très précoce à précoce au débourrement (dernière semaine de mars, voire première semaine d'avril, il craint les gelées de printemps), à la floraison (dernière semaine de mai-première semaine de juin) et à la véraison (première quinzaine d'août), il est par contre assez tardif en maturité (3ème époque).

C'est un cépage vigoureux, moyennement productif. Il donne des rendements corrects en côteaux à élevés en plaine.

Il exprime une grande sensibilité vis à vis de la flavescence dorée (avec possibilité de rétablissement). Il est par contre peu sensible à la pourriture grise et moyennement sensible à l'oidium.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins colorés à très colorés, d'un rouge vif à soutenu (famille des rouges foncés, rubis à grenats, profonds, nuance rouge pourpre), puissants et très charpentés, fins et équilibrés (conservant une bonne acidité). Les vins sont riches à très riches en anthocyanes (A.t. = 150 à 250 mg/l, voire plus), très riches en tanins (3,3 à 3,5 g/l), et avec des composés phénoliques totaux élevés.

Au nez, ces vins sont agréables et élégants, riches et complexes. Au départ, ils peuvent être typés fruits rouges (cassis, mûre), avec parfois des nuances boisées (mais aussi beurre, sous-bois,...). En vieillissant, ils évoluent vers des arômes type épices mais aussi notes empyreumatiques et balsamiques, beurre, fumée,... En bouche, ces vins sont gras et ronds, longs, charpentés et charnus, avec une finale souvent astringente, parfois dure.

La dominante tannique (forte charpente) de ces vins les appelle à un très bon vieillissement (vins de garde).

C'est un cépage qualitatif, particulièrement adapté à nos terroirs et qui permet d'obtenir des degrés moyens à élevés (on recherchera 12,5 à 13 % vol. acquis) tout en conservant une bonne acidité et des pH bas (à moyen). Néanmoins ce cépage perd rapidement ses qualités à trop fort rendement ou à maturité incomplète.

En rosé (et dans ses meilleures expressions), le Niellucciu peut permettre d'élaborer des vins de qualité, de couleur rose vif, équilibrés, aromatiques (très fruités : framboise, groseille, amylique,...), frais, fins et élégants.

## AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM

Dans nos conditions d'expérimentation :

+ Viticulture :

\* Palissage : Les essais hauteur de palissage réalisés sur Niellucciu (résultats applicables à d'autres variétés) ont montré que l'élévation de la hauteur de palissage (et donc de la hauteur de feuillage exposé) entraîne une augmentation du poids et du nombre de grappes par souche. Elle s'accompagne de teneurs en sucres, et surtout en anthocyanes et polyphénols totaux plus importants dans les baies sans que des différences marquées aient été observées au niveau de l'acidité. Une végétation libre au dessus du dernier fil (en évitant les situations de port retombant), par rapport à une végétation palissée sur le dernier fil, a eu les mêmes effets (à l'exclusion du poids et du nombre de grappes par souche). Les vins (rouges) obtenus par minivinifications ont confirmé l'augmentation de qualité observée dans les baies. Les vins de palissage haut ont été notés plus colorés, plus complexes, plus structurés et ayant une plus grande concentration et une meilleure aptitude au vieillissement.

+ Vinifications en rouge :

\* Date de récolte : Une vendange précoce permettra d'obtenir des vins plus souples et plus aromatiques (type fruits rouges), de couleur rouge cerise, moins structurés et moins complexes (vins à consommer jeunes). Une vendange plus tardive sera plus favorable à l'élaboration de vins de garde (couleur plus soutenue, richesse accrue en anthocyanes et en polyphénols totaux, vins ayant plus de charpente et de corps).

\* Eraflage : Il sera conseillé de le vinifier éraflé, sans incorporer (en général) les vins de presse (qui parfois présentent moins de finesse aromatique) aux vins de goutte (peuvent renforcer parfois la couleur, la teneur en polyphénols et la dominante tannique).

\* Durée de cuvaison : Le choix de la durée de cuvaison doit se faire selon le type de produit recherché. Les cuvaisons assez courtes (4-5 j.) donneront naissance à des vins préférés jeunes (fruités, souples et légers) mais à moindre potentiel de garde. L'allongement de la durée de cuvaison se fera dans l'objectif d'obtenir des vins destinés à une longue garde (élevage, fût, vieillissement, vente et/ou consommation tardive), elle donnera des vins plus durs, fermés au départ mais à plus fort potentiel. Au niveau aromatique, cet allongement se traduit également par une diminution des arômes fruités et une augmentation des notes épicées, fumées,...(changement du profil aromatique, les vins sont au nez plus riches, plus intenses et plus complexes). Au niveau analytique, les différences entre durées de cuvaison courtes et longues sont faibles (cépage naturellement très riche en matière colorante).

\* Macération "beaujolaise" : Une macération de type "beaujolais" (50% de grappes entières) donne des vins souples, de couleur agréable (rouge cerise à rubis, nuance rouge foncé), très fruités et marqués par le caractère "beaujolais", équilibrés, plus aptes à être bus rapidement (primeurs). Par contre, pour l'élaboration de vins de garde, la vinification "classique" est préférable. Cette technique de "macération beaujolaise", comparativement à la vinification "classique", entraîne sur le Niellucciu une modification analytique du produit : diminution de l'extrait sec, des concentrations en glycérol, en anthocyanes, en polyphénols totaux, de l'intensité colorante et de la nuance, augmentation de la teinte. Elle entraîne également une modification fermentaire : augmentation du rendement fermentaire et meilleure fermentescibilité malolactique. Elle provoque enfin une modification organoleptique : diminution de la couleur (plus jaune, moins rouge), modification du profil olfactif avec apparition d'arômes spécifiques (cerise, framboise, groseille, violette, pêche, banane, odeurs dites "amyliques",..., les arômes types beaujolais semblant, néanmoins, disparaître avec le vieillissement), assouplissement de la structure en bouche des vins.

\* Saignée : Une saignée 20 % en jus donne des vins plus colorés, aromatiques (type fruits rouges, arômes riches et complexes), plus tanniques, plus amples et très bien équilibrés avec un potentiel de vieillissement accru par rapport à une vinification classique. Le volume de jus à retirer lors de la saignée, généralement compris entre 10 et 30 %, devra être défini en fonction du type de vin à produire, du rendement à l'hectare des parcelles et de la constitution des raisins.

\* Assemblage : Vinifié en cépage pur, un Niellucciu de grandes qualités donne, dans de bonnes conditions et avec des techniques adaptées, un produit excellent. Il peut également être la base d'assemblages judicieux. Ainsi Niellucciu/Grenache et Niellucciu/Sciaccarellu, par apport respectif de rondeur et d'arômes, paraissent intéressants. La recherche de l'assemblage optimum doit tenir compte de la définition du produit souhaité, des contraintes externes (volumes, disponibilités, réalité de l'encépagement de l'exploitation,..), des contraintes physico-chimiques des produits, des contraintes légales (décrets A.O.C., V.d.P.,...) et en finalité du goût des consommateurs et du respect d'une typicité. Un assemblage doit permettre d'augmenter la qualité globale d'un produit en cherchant à effacer (ou atténuer) les défauts des vins de base.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible).

+ Vinifications en rosé :

\* Date de récolte : Pour des vins rosés, une vendange relativement précoce, à 11,5-12 % vol. en puissance (ce qui donne des vins finis à 12,0-12,6 % vol. acquis), permet de se situer proche du maximum aromatique et d'être à l'équilibre gustatif optimum. Les vins préférés semblent avoir d'ailleurs l'équilibre moyen suivant : degré acquis entre 12,20 et 12,80 % vol., acidité totale entre 3,5 et 4,0 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et pH entre 3,00 et 3,25. On note que plus la vendange est tardive, plus l'acidité totale et la concentration en acide tartrique des vins diminuent, plus l'extrait sec, la teneur en glycérol, le pH et le titre alcoométrique des vins augmentent.

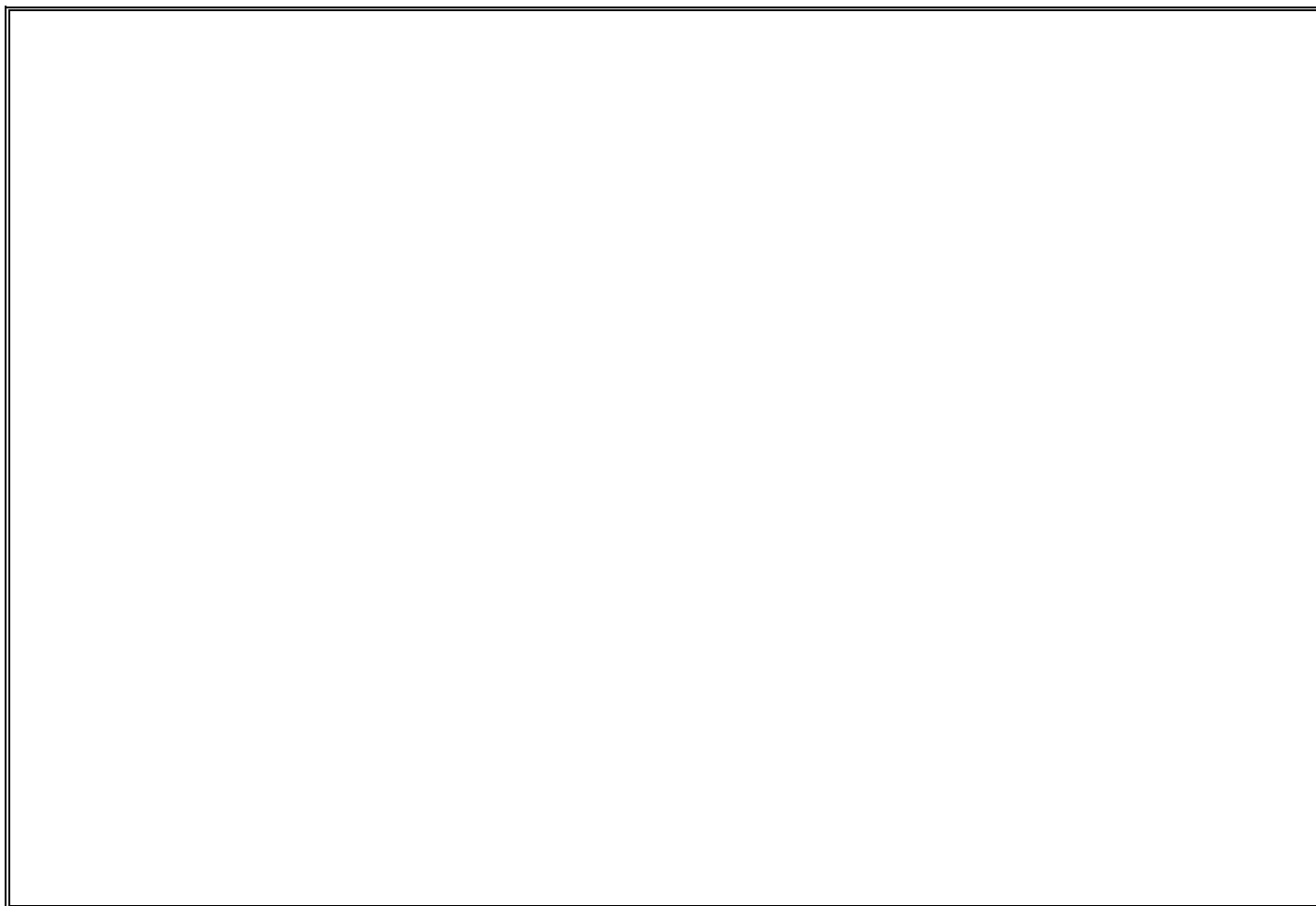
\* Pressurage direct : Par pressurage direct de grappes entières (faible teneur en anthocyanes, produits ni trop colorés, ni trop typés rouge léger) et(ou) une courte macération, on obtient une couleur rose vif et un bon équilibre. Une macération trop longue risque de donner des vins trop colorés -rouge cerise-, typés rouge au nez et trop tannique en bouche. Le pressurage direct est conseillé pour des vendanges suffisamment riches en matières colorantes. Dans le cas contraire, une macération courte est envisageable.

\* Fermentation malo-lactique : Dans notre région, la recherche de la fermentation malo-lactique (F.M.L.) sur rosé de Niellucciu n'est généralement pas à conseiller. En effet, au niveau analytique, on note sur les vins avec FML : une diminution de l'acidité totale, des acides malique et citrique, de l'extrait sec et de la teneur en potassium, une augmentation du pH (légère) et de l'acide lactique, une modification de la couleur (caractère "tuilé" et oxydé, évolution vers des vins moins "rouges", augmentation de la nuance jaune). Au niveau organoleptique, les caractères olfactifs sont légèrement modifiés : évolution des arômes, diminution du côté fruité, les vins paraissent plus lourds. Pour les caractères gustatifs, on a pu noter une perte de fraîcheur et de vivacité, les vins semblent plus lourds, plus évolués, moins fins mais parfois plus puissants.

\* Assemblage : Comme en rouge, le Niellucciu vinifié en cépage pur, avec des techniques adaptées, peut donner des vins rosés excellents. Néanmoins, il peut être la base d'assemblage judicieux (ex. : Niellucciu/Sciaccarellu).

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rosés, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**Cépage noir****Variété recommandée****SCIACCARELLO N.****- SCIACCARELLU -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété (spécifique à l'île) est dénommée **Sciaccarellu** (litt. : "craquant, craquant sous la dent", l'adjectif sciaccarella s'emploie pour d'autres fruits tels amandes ou noix à coque tendre). Le Muntanaccia (Montanaccia N.) (litt. : "de la montagne") est ampélographiquement identique (Truel) au Sciaccarellu qui fut autrefois également désigné par Sciucchittaghjolu (notamment dans la région de Sartène). Enfin, notons que le cépage appelé Rafaghjone (Rafajone, Raffajone, Rafujone, Raffaione, Rafaione, Raffaone, Rafalone, Ravajona), qui était autrefois (1800) extrêmement répandu dans la plupart des régions de Corse (notamment Ajaccio, Corte, Balagne,...) a été très récemment retrouvé (1993) à Manso et Marignana (en treilles) et identifié à du Sciaccarellu.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir recommandé est un des cépages principaux de toutes les A.O.C., rouges et rosés, de Corse (et notamment Ajaccio), hormis Patrimonio où, bien que quasiment absent de l'encépagement, il est classé cépage accessoire. Il fait partie également de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de Pays de l'Île de Beauté".

Ce cépage occupe des superficies assez importantes (400 ha en 1988 et probablement près de 600 ha actuellement) et plus particulièrement dans les vignobles d'Ajaccio et de Sartène mais aussi dans ceux de Porto-Vecchio, Figari, Balagne et, plus récemment, Côte Orientale. Il est cependant le cépage des sols granitiques de la Corse occidentale. De 1983 à 1994 inclus, 234 ha ont été restructurés avec du Sciaccarellu. Ces plantations ont eu lieu essentiellement dans le cadre des schémas d'Ajaccio (55 ha) et Figari/Porto-Vecchio (36 ha). Néanmoins, plus de 40 % de ces restructurations ont également été réalisés sur la Côte Orientale.

Enfin, rappelons que cette variété ne paraît présente qu'en Corse (spécifique).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne à grosse, tronconiques et courtes, compactes ou de compacité moyenne, entières, au pédoncule visible, herbacé et axe de la rafle non coloré. Les baies sont noires, uniformément colorées et très pruinées, ellipsoïdes, de taille moyenne à grosse et irrégulière, se séparant assez facilement du pédicelle, à la peau d'épaisseur moyenne et craquante, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes, de taille moyenne, sont cunéiformes, au limbe et lobes tourmentés, face supérieure glabre, face inférieure aranéeuse et sêteuse ou velouté sur les nervures (sêteuse et aranéeuse sur le limbe), surface finement bullée (vert foncé), point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole court (partiellement sêteux et aranéeux, partiellement coloré). Les sarments sont de longueur moyenne, grêles, ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (partiellement pruinée, glabre), aux noeuds globuleux, aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron à raies plus foncées, aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est cotonneux, épanoui, blanc en crosse, à liseré carminé.

## **SELECTION**

Le matériel végétal existe en catégorie standard (sélection massale, 8.000 souches exploitables actuellement en Corse) et en catégorie certifiée (sélection clonale) : en effet, à partir des 158 introductions (dont 15 Montanaccia) de Corse réalisées (1966 à 1984) à l'ENTAV, 8 clones sains (dont 2 ex Montanaccia) ont été obtenus. Ils ont tous été agréés en CTPS (N° 744, 834, 835, 874, 875, 907, 930, 961)(1 tête de clone est encore en testage). Tous ces clones sont en cours d'étude au CIVAM. En Corse, ces 8 clones sont en prémultiplication et parmi eux 5 sont en multiplication (N° 744, 834, 835, 875, 907).

## **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

Assez précoce à normal au débourrement (1ère décade d'avril), normal à la floraison (dernière semaine de mai-première semaine de juin) et à la véraison (1ère décade d'août), il est de fin de 2ème époque à 3ème époque en maturité. Il présente une forte capacité à accumuler les sucres en une période de maturation assez courte et résiste bien à la dégradation de l'acidité totale. Notons, néanmoins, une très nette tendance des grains au flétrissement (surmaturation, facilement obtenue, mais qu'il supporte bien).

C'est un cépage assez productif, de rendement moyen en côteaux à élevé en plaine. Il est néanmoins à réserver à des terroirs à faible alimentation hydrique. Une charge faible et/ou un rendement faible sont nécessaires afin d'obtenir un vin rouge de qualité. De vigueur moyenne, le Sciaccarellu craint le millerandage, par contre il est peu sensible aux maladies cryptogamiques. Classé en cépage de cuve, c'est également un raisin de table particulièrement apprécié.

## **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins peu à moyennement colorés, de la famille des rouges légers (cerise) à rubis. Ces vins présentent des composés phénoliques totaux parmi les plus faibles (comparativement aux autres cépages corses), ils sont moyennement riches en anthocyanes (A.t. < 150 mg/l) et en tanins (1,5 à 2 g/l).

Assez souples, ils expriment un fort (et complexe) potentiel aromatique : au départ petits fruits rouges (framboise, groseille,...) et épices (poivre caractéristique), parfois bois grillé, et fleurs du maquis (cystes,...) très marquées (puis quelquefois "vieux cuir" et "framboises confites" lors du vieillissement). En bouche, ils sont ronds, gras, équilibrés et longs.

Ce sont des vins généralement moyennement charpentés, mais aptes au vieillissement (longue garde).

Le Sciaccarellu est un cépage de qualité, très aromatique, bien adapté aux terroirs où il est implanté (arènes granitiques, côteaux) permettant d'obtenir de forts degrés tout en conservant une bonne acidité totale et des pH bas.

En rosé, le Sciaccarellu permet d'élaborer des vins de qualité, à la robe élégante de couleur rose clair à saumon, très aromatiques et fruités (fruits rouges : framboise, groseille, cassis,...), vifs, fins et agréables. A rendement élevé, il sera préférable de le vinifier en rosé.

## **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

### + Vinifications en rouge :

\* Date de récolte : Sa faible teneur en matière colorante pose parfois un problème, aussi une récolte trop précoce et à fort rendement est à proscrire. A l'opposé, la tendance à le vendanger en surmaturation (grains flétris, perte de jus), si elle donne de forts degrés, induit parfois des acidités faibles et une couleur qui tire vers le jaune. Un terroir approprié, associé à de faible rendement et à une maturité assez poussée (13 à 13,5, voire 14 % vol. en puissance), permet de tirer le meilleur parti de ce cépage de qualité : amélioration de son équilibre en bouche, rondeur, gras et corps, concentration des polyphénols, des anthocyanes, de l'acidité totale et des parfums. Dans des conditions de production peu satisfaisantes, il manquera néanmoins de couleur et de charpente.

\* Eraflage : L'éraflage, s'il permet d'obtenir un gain de couleur appréciable (augmentation des anthocyanes), diminue nettement la teneur en tanins.

\* Durée de cuvaison : Sur Sciaccarellu, les cuvaisons normales (fin F.A., 6-8 jours de macération) permettent de produire des vins qui, dégustés jeunes, sont préférés à ceux issus de macération plus longues. Les durées de cuvaison trop courtes (inférieures à la durée de F.A.) donnent des vins plus légers, moins structurés, ce qui n'est pas à rechercher avec le Sciaccarellu. L'allongement des durées de cuvaison est néanmoins à envisager dans le cadre de vins destinés à la garde (vieillessement, élevage, vente et/ou commercialisation tardive) car, s'ils sont moins plaisants en vins jeunes, ils possèdent et expriment un plus fort potentiel lors du vieillissement (couleur plus soutenue, arômes plus intenses et plus complexes, amélioration du corps, de la charpente et des arômes en bouche). Au niveau analytique, on constate que l'allongement de la durée de cuvaison provoque une diminution de l'intensité colorante et de la nuance, des anthocyanes, des polyphénols totaux et des tanins, une augmentation de la luminosité et parfois du rendement fermentaire dû à une perte d'alcool.

\* Saignée : Une saignée à 20% en jus donne des vins d'une couleur plus intense (rouge rubis), aux arômes riches et complexes, plus tanniques et structurés avec une charpente qui se prête mieux à un élevage prolongé (le volume de jus à retirer lors de la saignée, généralement compris entre 10 et 30 %, devra être défini en fonction du type de vin à produire, du rendement à l'hectare des parcelles et de la constitution des raisins). Les jus retirés peuvent servir à faire des rosés de qualité (mais parfois trop alcooleux).

\* Presse : L'addition du jus de presse au jus de goutte, dans des proportions très limitées (10%) et avec beaucoup de prudence (dégustations préalables), peut également permettre de gagner un peu de couleur et de corps.

\* Macération "beaujolaise" : La vinification "classique" (vin de garde plus plaisant et plus coloré, rouge cerise) semble préférable à une vinification de type macération "beaujolaise" (dans ce cas, perte de couleur, rouge léger, et augmentation de la nuance jaune et du caractère "oxydé", peu de caractères aromatiques de la macération beaujolaise).

\* Assemblage : Si en cépage pur un Sciaccarellu de grandes qualités donne, dans de bonnes conditions, un vin excellent, il peut également être la base d'assemblages particulièrement intéressants qui permettent de rattraper les "insuffisances ou excès" des vins de base. La recherche de l'assemblage optimum doit tenir compte de la définition du produit souhaité, des contraintes externes (volumes, disponibilités, réalité de l'encépagement de l'exploitation,...), des contraintes physico-chimiques des produits, des contraintes légales (décrets A.O.C., V.d.P.,...) et en finalité du goût des consommateurs et du respect d'une typicité. Les assemblages entre le Sciaccarellu et d'autres cépages plus colorés, dans la proportion 70 à 80 % - 30 à 20 %, sont ceux qui respectent le mieux la typicité de cette variété tout en l'améliorant (lorsque nécessaire). Les meilleurs résultats ont été obtenus avec le Niellucciu, le Mourvèdre (ou Rossula Nera) et surtout la Syrah.

\* Vieillessement en fût de chêne : Le vieillissement du Sciaccarellu en fût de chêne paraît donner des produits intéressants (arômes boisés, vanillés, chêne des fûts se mariant très bien avec les arômes poivrés, épicés, framboisés du Sciaccarellu) à condition de loger en fûts de grands vins de cette variété (concentration, rendement faible, maturité élevée,...), et ce pendant une durée plutôt courte (2 à 4 mois) sous peine d'écraser le vin par le boisé. Cela permet de mieux stabiliser la couleur, "amaigrissant" légèrement ces vins tout en les "allongeant", en leur donnant une finale boisée légèrement tannique et ainsi améliore leur potentiel de vieillissement.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible).

\* Synthèse : Les inconvénients que connaît parfois le Sciaccarellu (dans des conditions de production peu satisfaisantes, manque de couleur et de structure-corps) peuvent être estompés soit par des assemblages judicieux avec d'autres cépages qui, sans dénaturer les caractères originaux du Sciaccarellu, amélioreront sa couleur et sa structure. La production de raisin à plus fort potentiel (pratiques culturales, âge de la vigne, rendement, niveau de maturité, état sanitaire, millésime, clones,...) permettra également d'obtenir un produit capable de se suffire à lui même. Des techniques de vinification adaptées (saignée en jus,...) pourront aussi permettre d'optimiser la transformation de la matière première. Un très haut niveau qualitatif pourra être obtenu, lorsque nécessaire, par l'association de ces différentes voies.

+ Vinifications en rosé :

\* Date de récolte : Pour des vins rosés, une vendange relativement précoce, à 11,5-12 % vol. en puissance (ce qui donne des vins finis à 12,0-12,6 % vol. acquis), permet de se situer proche du maximum aromatique et d'être à l'équilibre gustatif optimum. Les vins préférés semblent avoir d'ailleurs l'équilibre moyen suivant : degré acquis entre 12,20 et 12,80 % vol., acidité totale entre 3,5 et 4,0 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et pH entre 3,00 et 3,25. On note que plus la vendange est tardive, plus l'acidité totale et la concentration en acide tartrique des vins diminuent, plus l'extrait sec, la teneur en glycérol, le pH et le titre alcoométrique des vins augmentent. Une récolte plus tardive (sans atteindre un déséquilibre alcooleux du produit) permettra néanmoins un développement du corps, du gras et du volume en bouche, mais avec des arômes plus lourds.

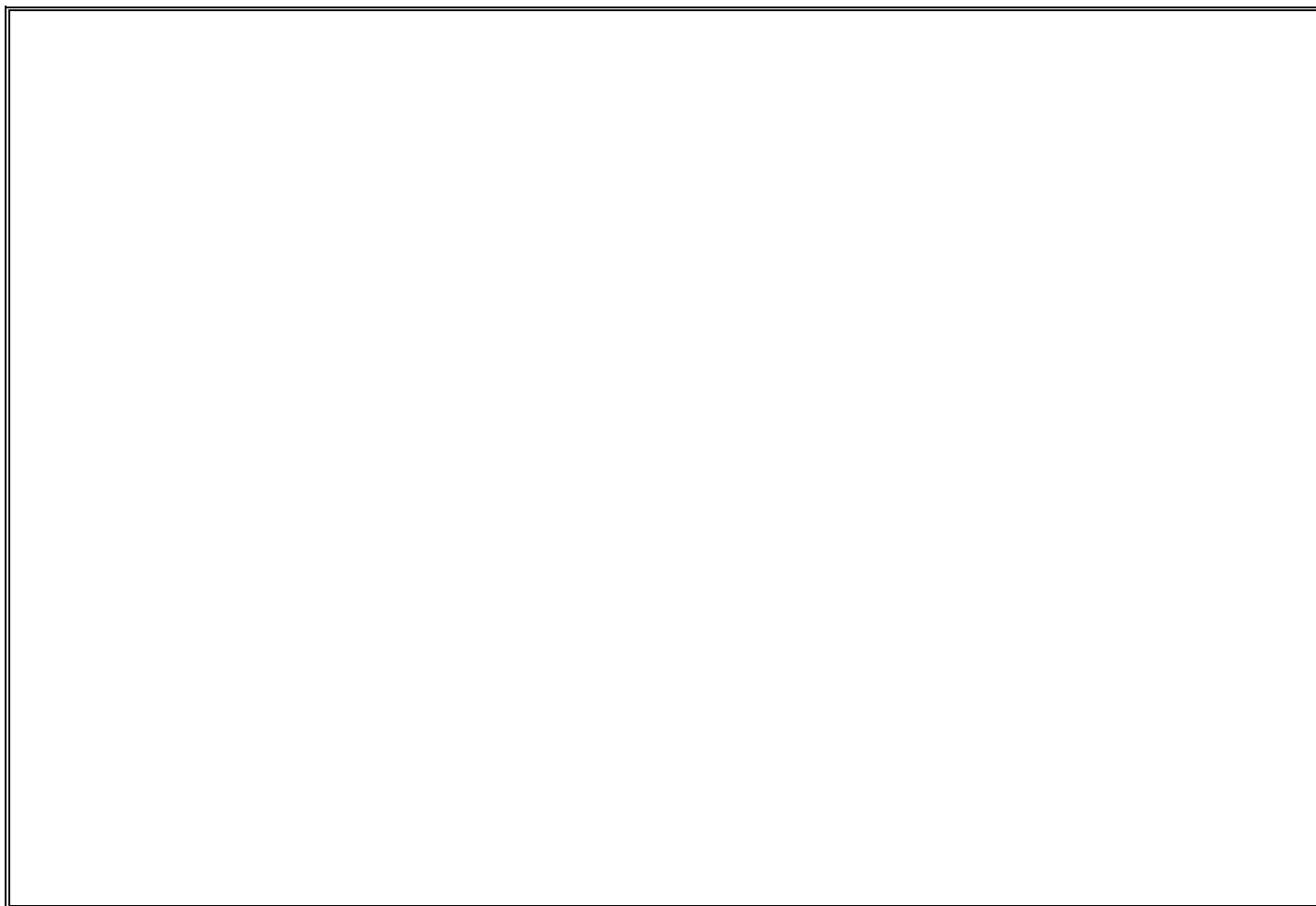
\* Saignée : Pour des vendanges pas trop mûres, la technique de saignée, en donnant des vins rose saumon, paraît la mieux adaptée et préférée au rosé de pressée directe (orange oxydé, tuilé).

\* Fermentation malo-lactique : Dans notre région, la recherche de la fermentation malo-lactique (FML) sur rosé de Sciaccarellu ne semble pas présenter d'intérêt, elle aurait même tendance à "dégrader" le produit quant à son équilibre gustatif. En effet, sur les vins avec FML, on note au niveau analytique : une diminution de l'acidité totale, des acides malique et citrique, de l'extrait sec, de la teneur en potassium, une augmentation des pH, de l'acide lactique et de l'acidité volatile, une modification de la couleur (caractère "tuilé" et oxydé, évolution vers des vins moins "rouges", augmentation du pourcentage de jaune dans la couleur). Au niveau organoleptique, les caractères olfactifs sont modifiés : évolution des arômes, diminution du côté fruité, les vins paraissent plus lourds. Pour les caractères gustatifs, on a pu noter une perte de la fraîcheur, des vins plus lourds, plus évolués et moins fins, mais parfois plus gras et plus puissants.

\* Assemblage : Comme en rouge, le Sciaccarellu vinifié en cépage pur, avec des techniques adaptées, peut donner des vins rosés très qualitatifs. Néanmoins, il peut être la base d'assemblage judicieux.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rosés, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**ALEATICO N.****- ALEATICU -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété (présente depuis plusieurs siècles) est dénommée **Aleaticu** (ou, autrefois, Aliaticu, Alleaticu, Uva Aleatica, Aleatiau).

Elle est présente en Italie (production de certains D.O.C.) sous le nom d'Aleatico ou Aleatico di Toscana. On lui connaît également plusieurs autres synonymes dont, notamment, Aleatico Nera, Uva Liatica (Modène), Allianico, Leatico, Livatica, Moscatelle Livatiche (ou Livatische).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir recommandé (raisin de cuve) fait partie de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de pays de l'île de Beauté". On le trouve, en effet, essentiellement sur la Côte Orientale, sur des superficies assez faibles (un peu également sur Sartène, Porto-Vecchio et Cap Corse). A ce jour, 10 ha ont été restructurés (essentiellement en 1988) avec de l'Aleaticu (principalement dans la région d'Aléria). Cette variété était autrefois relativement présente dans les régions de Patrimonio et du Cap Corse (pour élaboration de vins doux) mais aussi (1800) à Pila Canale et Calenzana (Aleatico), Corte (Alleatico), Soccia (Alleatico di Toscani),....

Cette variété est présente dans plusieurs vignobles d'Italie : dans le Latium (donnant l'Aleatico di Gradoli), dans les Pouilles (Aliatico di puglia), en Toscana, en Ombrie, sur l'île d'Elbe (Aleatico di Portoferraio) et dans le Piémont (Alessandrio). On le trouve aussi (très rarement) au Chili (Aleatica donnant le moscatel rouge), en Australie (Mudgee) et en Californie.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de grosseur moyenne, tronconiques, de compacité moyenne, ailées ou entières, au pédoncule visible, herbacé, non coloré. Les baies sont noires, discoïdes à sphéroïdes, de taille moyenne, à la peau moyenne, au jus incolore, à la pulpe charnue et de saveur muscatée.

Il présente un port semi-érigé à érigé. Ses feuilles adultes sont cunéiformes, grandes ou de taille moyenne, au limbe en gouttière ou tourmenté, aux lobes plans (face supérieure glabre, face inférieure glabre ou aranéeuse sur nervures, glabre sur limbe), la surface est finement ou grossièrement bullée (vert foncé), le point pétiolaire est vert, les nervures vertes sur les deux faces, le pétiole moyen glabre (partiellement coloré). Les rameaux sont glabres à section côtelée et de couleur vert clair à raies violacées. Les sarments sont longs, forts, ramifiés, à la surface striée (non pruinée, glabre), aux noeuds globuleux, aux mérithalles de 10 à 15 cm (marron clair ou jaune, à raies plus foncées), aux noeuds de même couleur. Le bourgeonnement est épanoui, duveteux à plages bronzées et liseré carminé.

**SELECTION**

Le matériel végétal existe en catégorie standard (sélection massale) et en catégorie certifiée (sélection clonale) : en effet, à partir des 60 introductions de Corse réalisées (de 1974 à 1978) à l'ENTAV, 8 clones sains ont été obtenus. Ils ont tous été agréés en CTPS (N° 785, 802, 859, 860, 861, 892, 893, 894). Tous ces clones sont en cours d'étude au CIVAM. En Corse, la totalité de ces clones est en prémultiplication et parmi eux 2 sont en multiplication (N° 785 et 802).

### **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement assez précoce à normal, floraison normale, véraison normale, et de 2ème époque en maturité, ce cépage présente une très bonne capacité à accumuler les sucres en une période de maturation assez courte et résiste assez bien à la dégradation de l'acidité totale.

C'est un cépage assez productif, à rendement moyen en côteaux à élevé en plaine, mais régulier, dont le potentiel alcoolique peut être élevé (13 à 14% vol. en puissance). Il semble avoir quelques difficultés d'assimilation potassique. Enfin, il est très sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et à la pourriture acide. Ce cépage doit être produit à moins de 50 hl/ha pour en tirer un vin intéressant et se suffisant à lui-même.

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins colorés, rouges soutenus à vifs, foncés (nuance rouge pourpre) avec de légers reflets violets. Ces vins présentent une faible teneur en tanins (1,2 g/l) et sont moyennement riches en anthocyanes (A.t. < 150 mg/l, parfois entre 150 et 250).

Au nez, ces vins sont aromatiques, puissants et fins, quoique surprenants par le caractère muscaté marqué (et floral : rose).

En bouche, ils sont classiques et équilibrés et toujours muscatés et floraux. Ils présentent des degrés alcooliques souvent élevés, avec une bonne acidité, y compris après fermentation malo-lactique.

### **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Assemblage : A cause de ce type muscaté marqué, ce cépage peut difficilement (sauf crêneau commercial spécifique) être utilisé en cépage pur, rouge ou rosé. En assemblage, il peut apporter une note particulière, dans la mesure où elle est souhaitée, mais sa proportion devra rester limitée.

\* Vinification en rosé : En rosé, il surprend toujours par son arôme muscaté.

\* V.D.L. : Dans le cadre de V.D.L., il peut éventuellement sembler intéressant, il fut d'ailleurs dans le passé souvent utilisé (Patrimonio/Cap Corse) à cet effet (décrit dans la littérature comme "sorte de muscat noir, riche en sucre, donnant autrefois un excellent vin très doux")(utilisé, seul ou en assemblage, pour l'élaboration du Rappu ou Grappu).

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible). Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être inférieure ou égale à 12-13°C.



**Cépage noir****Variété recommandée****CARCAJOLO NERO N.****- CARCAGHJOLU NERU -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Carcaghjolu Neru** (litt. : "noir, qui donne beaucoup de fruits, très chargé"). Il semble qu'elle fut autrefois également désignée par Bunifazinu (Bonifazinu, Bonifacienco,..) dans la région de Bastia (et aussi, en Sardaigne, Bonifacienco)(litt. : "de Bonifacio") et, par erreur, confondue avec le Giro noir. Le Carcajolo nero a probablement été introduit en Corse de Sardaigne (ou inversement) où il existe sous les noms de Caricagiola ou Caricagliola (Gallura).

Ce cépage est, en fait, identique (Truel) au MONVEDRO N. (Mon Vedro)(ou Bonvedro N.) du Sud du Portugal, également désigné par Cuatendra, Cuateno, Ribote (Espagne), False Carignan ou Bomvedro (Australie).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir recommandé (raisin de cuve) couvre actuellement en Corse des superficies très faibles (quelques hectares), essentiellement localisées dans les régions Figari (Monaccia, Torre), Porto-Vecchio, Sartène, et un peu sur la Côte Orientale. On a pu le trouver parfois en mélange avec de l'Aubun (d'où confusion).

Il serait également présent en Espagne, Portugal et Italie.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne, tronconiques, courtes et serrées, compactes, au pédoncule visible (mi-aoûté) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont noires (uniformément colorées et très pruinées), ellipsoïdes et de taille moyenne, à la peau épaisse, à la pulpe juteuse et de saveur simple, au jus incolore, et s'égrenant difficilement.

Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, cunéiformes, au limbe tourmenté, aux lobes révolutés, face supérieure glabre, face inférieure aranéeuse sur les nervures (sèteuse et aranéeuse à duveteuse sur le limbe), à la surface finement bullée et d'un vert franc, point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole de longueur moyenne (glabre et partiellement coloré). Les sarments sont de longueur moyenne, grêles, ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée, non pruinée, glabre, aux noeuds globuleux, aux mérithalles de longueur moyenne de 5 à 10 cm, marron clair de couleur uniforme (noeuds de même couleur), aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux et blanc.

**SELECTION**

Le matériel végétal existe en catégorie certifiée (sélection clonale) : en effet, à partir des 22 introductions de Corse réalisées (1986/1987) à l'ENTAV, 1 clone a été obtenu et agréé en CTPS (N° 946). Il est en prémultiplication en Corse et en cours d'étude au CIVAM. D'autres têtes de clones sont encore actuellement en testage à l'ENTAV (introductions 1995).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

C'est un cépage vigoureux et fertile, très productif, de débourrement normal, floraison normale, véraison normale et de 3ème époque en maturité. Il présente généralement des degrés et acidités totales faibles, des teneurs élevées en potassium et une matière colorante très élevée. Il a une capacité moyenne à accumuler les sucres en une période de maturité courte. Il résiste moyennement à la dégradation de l'acidité totale. Il serait, globalement et à priori, d'intérêt limité. Ce cépage est très sensible à la pourriture acide.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins colorés à très colorés, d'un rouge vif à soutenu, foncé à violacé (nuance rouge pourpre). Les vins sont très riches en anthocyanes (A.t. > 250 mg/l), riches en tanins (2 à 2,7 g/l), avec des composés phénoliques totaux très élevés.

Au nez, ils sont classiques et assez aromatiques, fruits rouges (plus léger sous-bois et champignon, en vieillissant).

En bouche, il donne des vins classiques mais manquant d'acidité, présentant des arômes faibles (type fruits rouges) et une structure relativement grossière.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible). Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**VARIETES AUTORISEES**

**MURESCOLA N.****- MURESCOLA -****NOMS CORSES ET SYNONYME**

En Corse, cette variété (spécifique à l'île) est dénommée **Murescola** (ou Mariscola).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir autorisé (raisin de cuve) couvre, à présent, en Corse des superficies infimes. Il ne semble pas présent hors de Corse.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de petite taille, tronconiques, lâches, ailées, aux baies noires (bleu noir violacé), très pruinées, sphériques et de taille (petite à) moyenne, à la pulpe juteuse et à chair croquante.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont orbiculaires à pentalobées, grandes, bullées, cotonneuses, aux dents larges et ovales, au limbe épais, et de couleur vert clair (sinus pétiolaire en lyre, sinus supérieur et inférieur assez profonds, à bords superposés). Les jeunes feuilles sont révolutes et de couleur vert bronzé (doré). Les sarments sont bruns (noeuds plus foncés), de section côtelée et à vrilles intermittentes. Le bourgeonnement, recourbé, est cotonneux, globuleux, blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 12 introductions de Corse réalisées (1976/1978) à l'ENTAV, 6 clones sains ont pu être obtenus (non agréés, pour l'instant, en CTPS). Ils sont tous en cours d'étude au CIVAM.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement assez précoce à normal, floraison normale et véraison tardive, il est de 2<sup>ème</sup> époque en maturité. Il présente une bonne capacité à accumuler les sucres mais résiste moyennement à la dégradation de l'acidité totale. Ce cépage doit être cultivé dans des conditions optimales (sol limitant, faible rendement,...). Il est moyennement productif, les rendements sont corrects en côteaoux à assez élevés en plaine.

Cette variété est assez sensible à la pourriture grise et à l'oidium, sensible aux acariens.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins plaisants, de qualité, colorés, vifs à soutenus, rouge pourpre (reflets violets). Ces vins sont riches en anthocyanes (A.t. entre 150 et 250 mg/l), moyennement riches en tanins (1,5 à 1,6 g/l), avec des composés phénoliques totaux moyens.

Au nez, ils sont fins, agréables, puissants et aromatiques (léger boisé, fruité, framboisé, léger épicé).

En bouche, ce sont des vins plaisants et aromatiques, atteignant un degré satisfaisant.

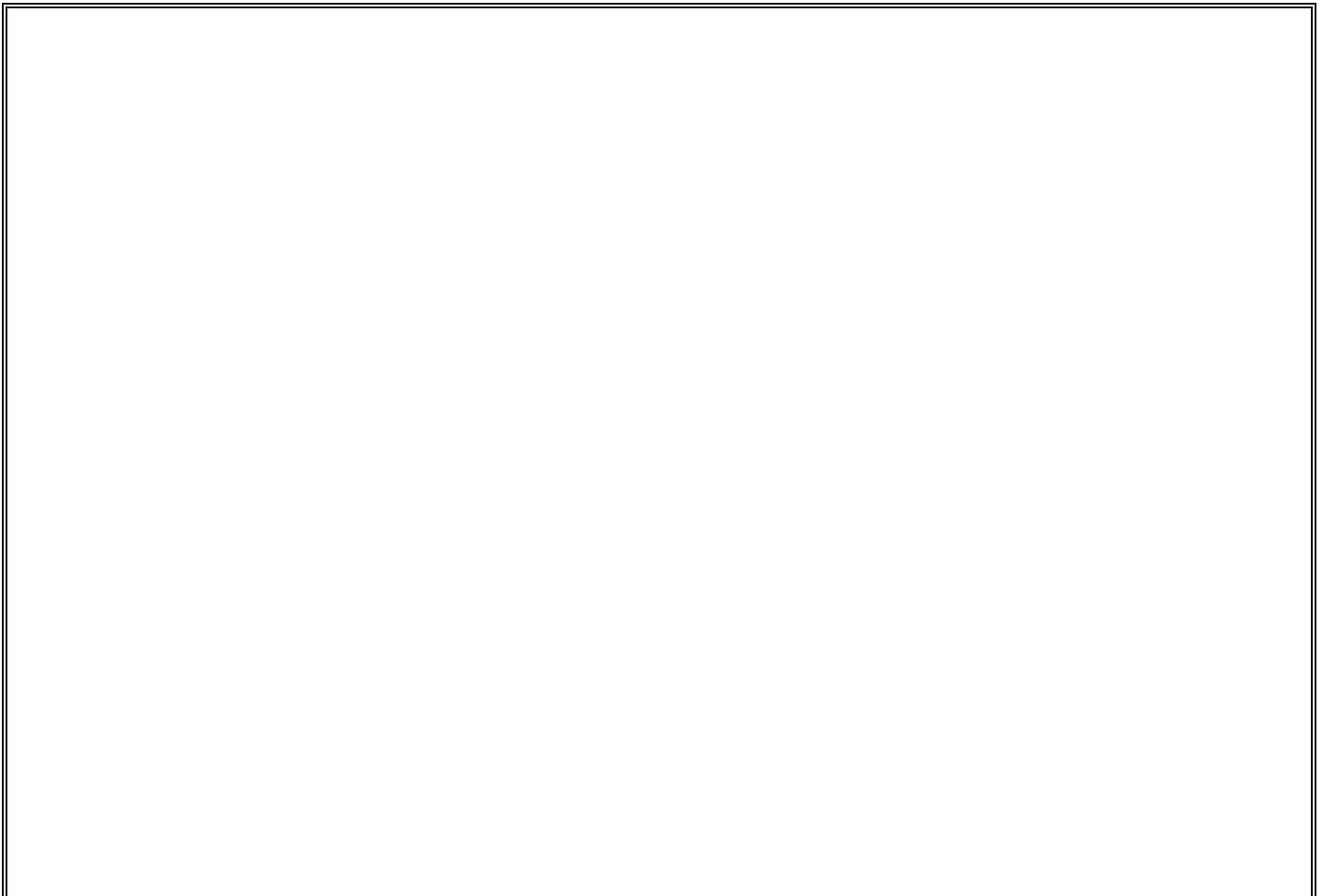
**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Macération beaujolaise : Cette variété, dans sa meilleure expression, donne des vins intéressants en macération beaujolaise (couleur rouge léger à cerise, arômes de violette et framboise, vins plaisants et classiques).

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible). Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**MURESCONU N.****- MURESCONU -****NOM CORSE ET SYNONYME**

En Corse, cette variété (spécifique à l'île) est dénommée **Muresconu**.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir autorisé (raisin de cuve) couvre, à présent, en Corse des superficies infimes (Sartène, Ajaccio). Il ne semble pas présent hors de Corse.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de très grande taille et grosses, tronconiques, compactes, ailées, aux baies noires (pédoncules rouges), pruinées, sphériques et de taille (moyenne à) grosse, à la pulpe ferme, présentant de nombreux grappillons.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont pentalobées, gaufrées, cotonneuses et duveteuses, aux dents longues et acérées, au limbe épais et charnu, et de couleur vert soutenu (sinus pétiolaire en V complètement fermé, à bords superposés, sinus supérieur et inférieur complètement fermés). Les jeunes feuilles sont étalées et de couleur vert-blanchâtre (à cause des poils). Les sarments sont de couleur jaune brun (noeuds plus foncés), de section côtelée et anguleuse, aux vrilles intermittentes. Le bourgeonnement, vertical, est cotonneux (aspect neigeux), épanoui et de couleur blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 6 introductions de Corse réalisées (1976/1978) à l'ENTAV, 4 clones sains ont pu être obtenus (non agréés, pour l'instant, en CTPS). Ils sont tous en cours d'étude au CIVAM.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement tardif, floraison tardive, véraison normale (durée floraison-véraison courte), il est de 2<sup>ème</sup> époque en maturité. Il présente une bonne capacité à accumuler les sucres. Par contre, il résiste très mal à la dégradation de l'acidité totale (parfois très faible). Il semble présenter quelques difficultés d'alimentation potassique. Ce cépage doit être cultivé dans des conditions optimales (sol limitant, faible rendement,...).

Cette variété, à vigueur végétative "exubérante" (grandes feuilles, nombreux entre-cœurs fructifères), est assez sensible à la pourriture grise et moyennement à l'oidium et à la pourriture acide.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance, dans nos conditions, à des vins colorés, rouges soutenus à vifs, foncés à reflets violets (nuance rouge pourpre). Ces vins présentent une faible teneur en tanins (1 g/l) mais sont assez riches en anthocyanes (A.t. entre 150 et 250 mg/l).

Au nez, ils sont assez "classiques".

En bouche, ce sont des vins assez aromatiques (fruits rouges) mais, avec un degré correct, ils manquent d'acidité et de charpente (mou).

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible). Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**Cépages noirs**

**VARIETES NON INSCRITES**

**MINUSTELLO N.****- MINUSTELLU -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Minustellu** (Minustillu, Mustinellu). Elle fut décrite autrefois comme "cépage à petits grains, de Bonifacio, excellent pour la confection du Rattafia". Le Murastellu est synonyme (Truel) du Minustellu.

Ce cépage est identique (Truel) au MORRASTEL N. Celui ci (autrefois abondant en Languedoc-Roussillon, et qui serait le Graciano espagnol) a également été désigné par Muristellu niuru (Sardaigne), Tinta Miuda et Jerusano (Portugal), Perpignanou bois dur, Courrouillade, Couthurier, Grosse Nègrette, Bordelais, Plant de Lédenon, Mourastel, Monastrel, Morestel, Marastel et Monestaou (France), Cagnulari et Cagnovali (Italie), Xéres (Californie). En Sardaigne, on considère que le Muristellu (ou Muristeddu) est un des synonymes du Bovale Sardo (?).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir non inscrit et non autorisé (sous cette forme ou sous la dénomination officielle Morrastel) couvre, à présent, en Corse des superficies très faibles (Porto-Vecchio, Figari, Sartène, Côte Orientale). Il était autrefois (en 1800) cultivé notamment dans les régions d'Ajaccio et Sartène.

Le Morrastel, présent en Espagne et au Portugal, est classé variété recommandée en Aveyron, Haute Garonne, Tarn et Tarn et Garonne.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes petites à moyennes, compactes, au pédoncule de longueur moyenne (mi-aoûté) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont noires, uniformément colorées, sphéroïdes, de taille moyenne et régulière, à la peau d'épaisseur moyenne, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.

Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, au limbe plan et lobes révolutes, face supérieure glabre, face inférieure à nervures sétueuses et aranéuses ou duveteuses, à limbe sétueux et duveteux, à la surface finement bullée (vert foncé), point pétiolaire rouge, nervures partiellement rouges sur les deux faces, pétiole de longueur moyenne, glabre et partiellement coloré. Les sarments sont de longueur moyenne, forts, peu ramifiés, à l'écorce résistante se détachant en lames, de section transversale elliptique, à la surface striée (partiellement pruinée et glabre), aux noeuds globuleux (marron clair ou marron foncé), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron clair, aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui ou moyen, cotonneux, blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 13 introductions de Corse réalisées (1979/1982) à l'ENTAV, 2 clones sains ont pu être obtenus (non agréés, pour l'instant, en CTPS). Ils sont tous deux en cours d'étude au CIVAM. Du matériel de Corse est encore actuellement en testage à l'ENTAV (introductions 1995).

### **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

Cette variété présente un débourrement normal à tardif, une floraison normale et une véraison tardive. Ses rendements sont moyens en côteaux à assez élevés en plaine. Elle est très sensible à la pourriture acide.

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage noir donne naissance à des vins colorés, d'un rouge très profond, foncé et soutenu (rubis). Ces vins sont très riches en anthocyanes (A.t. > 250 mg/l), moyennement riches en tanins (2 g/l), avec des composés phénoliques totaux moyens. Leurs intensités colorantes sont très élevées.

Au nez, ces vins sont puissants et agréables. En vieillissant, ils développent des arômes de sous-bois, champignons, humus.

En bouche, ils sont classiques, quoique manquant parfois d'un peu de charpente et d'acidité (pH élevé, acidité totale faible, faible teneur en acide tartrique).

Apportant beaucoup de couleur et de rondeur, ce cépage peut éventuellement être intéressant en assemblage.

### **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins rouges, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, pour des rouges légers la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 18°C, pour des rouges semi-corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 20°C, pour des rouges corsés la T.S. devra être inférieure ou égale à 22°C. Dans le cas de vieillissement plus long (> 2 ans) à 10-12°C, la T.S. souhaitable devra être inférieure ou égale à 18°C (voir 16°C si possible). Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\* Acidification : Une légère acidification, lorsque nécessaire, permet de mieux équilibrer le vin et lui donne plus de structure et de longueur en bouche.



**MURISCU N.****- MURISCU -****NOM CORSE ET SYNONYME**

En Corse, cette variété (semble t-il spécifique à l'île) est dénommée **Muriscu** (ou Muresca)(litt. : "d'origine mauresque").

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage noir, non inscrit et non autorisé, couvre, à présent, en Corse (Figari) des superficies infimes (quelques pieds). Ce cépage était autrefois (1800) cultivés dans les régions d'Ajaccio, Grossetto Prugna, Pila Canale, Sainte Marie Sicche,....

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grosses grappes, plutôt lâches, tronconiques, aux pédicelles moyens. Les baies sont de taille moyenne, homogènes, sphériques, noires bleutées, pruinées, à la pellicule moyenne à épaisse, à la pulpe non colorée et de saveur neutre.

Il présente un port horizontal. Ses feuilles adultes sont moyennes, pentagonales, quinquelobées, vert clair, aux nervures vertes, tourmentées et finement bullées, aux dents ogivales et courtes, au sinus pétiolaire en U ouvert, sinus latéraux supérieurs profonds en V plus ou moins ouvert, face supérieure glabre, face inférieure glabre, pétiole glabre et moyen. Les sarments sont de section elliptique, à la surface striée, de couleur brun jaunâtre. Le bourgeonnement est ouvert.

**SELECTION**

Il n'existe pas encore de clone de cette variété, le matériel de Corse étant actuellement en cours de testage à l'ENTAV (introductions 1994 et 1995).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

- En cours d'étude -

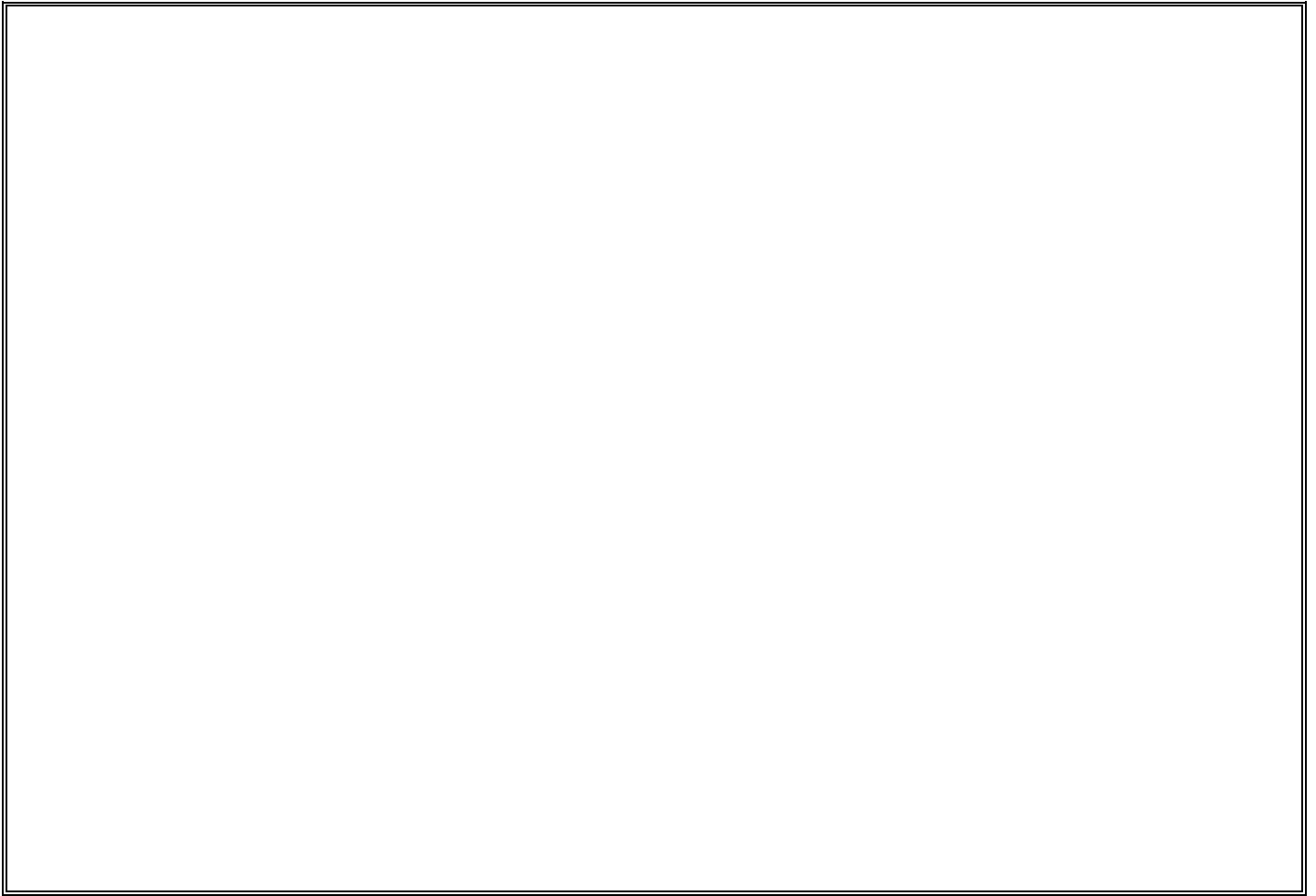
**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

- En cours d'étude -

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS**

Néant

\*\*\*\*\*



**CEPAGE ROSE**

**VARIETE RECOMMANDEE**

**Variété recommandée****BARBAROSSA Rs.****- BARBIROSSA -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Barbirossa** (litt. : "à la barbe rouge")(Barbi rossa, Barbirossu).

Elle est, en fait, identique (Truel) au BARBAROUX Rs. (Barbaraise de Provence), ancienne variété de raisin de cuve et de table du Var (Bandol, Les Arcs, Bouches du Rhône et Alpes Maritimes, également). Signalons, en anecdote, qu'un dénommé "Barbarossa précoce", a été identifié en 1964 comme étant du Chasselas rouge (!).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage rosé recommandé est un des cépages principaux (après le Sciaccarellu) du décret A.O.C. Ajaccio, rouge et rosé. C'est également un des cépages d'appoint des A.O.C. "village" et A.O.C. générique (rouge et rosé). Il fait également partie de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de Pays de l'Île de Beauté". On le trouve en fait essentiellement localisé (surfaces limitées à quelques dizaines d'hectares) dans les régions de Sartène, Porto-Vecchio, Figari, Ajaccio et, plus récemment, sur la Côte Orientale. A ce jour, 5 ha ont été restructurés (de 1988 à 1990) avec du Barbarossa (essentiellement dans la région d'Ajaccio). Dans le passé (1800), cette variété était assez développée dans le Sud de la Corse (régions de Sartène, Pila Canale, Poggiolo, Soccia,...) mais aussi en Balagne (Santa Reparata, Costa, Palasca,...) et signalée à Rogliano.

Classé en raisin de cuve, il est à noter qu'il est (ou a été) commercialisé également en raisin de table (le Barbaroux du Var étant d'ailleurs issu de cette catégorie).

Cette variété est différente du Barbarossa traditionnel et du Barbarossa del Piemonte Rs. (Centre Est de l'Italie).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne à grosse, tronconiques, allongées, compactes ou de compacité moyenne, ailées, au pédoncule visible (herbacé ou mi-aouûté). Les baies sont de couleur rose (à verte pour les grappes non exposées au soleil), pruinées, sphéroïdes et de grosse taille, à la peau fine (ou d'épaisseur moyenne), à la pulpe juteuse et de saveur simple.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, pentalobées, au limbe en gouttière et lobes faiblement révolutes, face supérieure grossièrement bullée (vert foncé, point pétiolaire et nervures verts), face inférieure aux nervures (vertes) et limbe sétueux et aranéux, pétiole de longueur moyenne (glabre et partiellement coloré). Les sarments sont forts, ramifiés, partiellement pruinés, aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron clair à raies marron foncé, et aux noeuds de couleur plus foncée. Le bourgeonnement est cotonneux, blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

Le matériel végétal existe en catégorie standard (sélection massale) et en catégorie certifiée (sélection clonale) : en effet, à partir des 85 introductions de Corse réalisées (de 1974 à 1992) à l'ENTAV, 1 clone sain a été obtenu et agréé en CTPS (N° 937). En Corse, ce clone est en prémultiplication. Il est également en cours d'étude au CIVAM.

### **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement assez précoce, floraison précoce à normale et véraison normale, il est assez tardif (à très tardif) en maturité (3ème époque). En effet, il n'a pas une grande capacité à accumuler les sucres en une période de maturation courte ou normale (degré rarement intéressant), et il résiste mal à la dégradation de l'acidité totale.

Ce cépage a des caractéristiques plutôt de raisin de table, très productif, ayant des rendements élevés en côteaux à très élevés en plaine (avec des degrés moyens à faibles et des acidités assez basses). Il est, d'autre part, sensible à la pourriture grise et à l'oidium.

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage rosé donne naissance à des vins blancs cristallins, de couleur clair à reflets jaunes (parfois roses), voire jaune pâle à dorée (parfois trop colorés).

Au nez, ses arômes sont assez développés et typés [floral, "fleurs vertes (aubépine)", empyreumatiques, "pétrole"], mais ils manquent de finesse pour des vins blancs.

En bouche, ces vins apparaissent relativement équilibrés, mais parfois légers de corps, aux arômes classiques à puissants (mais assez communs).

### **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Acidification : Une acidification est souvent appréciée et permet de mieux équilibrer le produit.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C. Pour les vins rosés, et dans le cas de stockage court à - 2°C et(ou) long à 10-12°C, la T.S. devra être aussi inférieure ou égale à 12-13°C.

\* Vinification en rosé : La vinification en rosé de ce cépage, avec une macération de 60 heures, semble poser plusieurs problèmes : faible teneur en matières colorantes (qui ne résiste pas à la décoloration induite par la F.A., les précipitations dans le temps et la modification du potentiel rédox du milieu), faible acidité totale, ce qui, en l'état, est incompatible avec l'élaboration de vin rosé de qualité.



**CEPAGES BLANCS****VARIETES RECOMMANDEES**

<p><b>VERMENTINO B.</b></p> <p>- VERMENTINU -</p>
---

<b>NOMS CORSES ET SYNONYMES</b>
---------------------------------

En Corse, cette variété (présente depuis plusieurs siècles, et peut-être introduite vers 1300 ?) est dénommée **Vermentinu** (sud de l'île) ou **Malvasia** (Malvoisie de Corse) dans le nord. Elle fut également autrefois désignée par Vermintinu, Vermentini, Uva Vermentina, Vermentile, Cermentinu, Barmintinu, Barbintina, Varmintina et Malbasia, Malvasia grossa. En Balagne, cette variété était également appelée (synonymie reconnue par Mr Truel) Garbessu (Garbesso, Garbescu, Garbes, Carbassu, Carbes).

En Italie (Vermentino), on lui connaît aussi comme synonymes Agostenga, Pigato (Nord-Est), Canaiolo Bianco (Centre-Ouest), Vermentino di Gallura (en Sardaigne, d'où il aurait été introduit en provenance de Corse ?), mais aussi Favorita (Piémont) et Fourmentin. Dans les Alpes Maritimes et le Var (Bellet), cette variété est connue (identité officielle, Truel) sous le nom de Rolle. Le Rolle (Rollé, Rôle) est un cépage de cuve et de table et servait également autrefois à faire des raisins secs (autres synonymes : Verlantin ou Varlantini). Dans les Pyrénées Orientales on rencontre cette variété sous le nom de Malvoisie du Douro.

<b>IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE</b>
--------------------------------

Ce cépage blanc recommandé est le cépage principal de toutes les A.O.C. blancs de Corse (75 à 80% minimum, selon les appellations). C'est également un cépage d'appoint pour les A.O.C. rosés et il fait partie de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de Pays de l'île de Beauté".

Ce cépage occupe des superficies importantes (600 ha en 1988 et probablement plus de 1.100 ha actuellement) dans tous les terroirs de Corse (A.O.C. essentiellement, mais aussi V.D.T./V.D.P.). De 1982 à 1994 inclus, 580 ha (dont 96 % durant les 8 dernières années) ont été restructurés avec du Vermentinu dans le cadre de tous les schémas et plus particulièrement celui d'Aléria (190 ha), Patrimonio (79 ha), Aghione (63 ha) et Ghisonaccia (59 ha). 65 % des restructurations avec cette variété ont eu lieu sur la Côte Orientale et 35 % dans les appellations "cru" et "village".

Outre la Corse, cette variété est très présente en Italie, dans le nord de la Sardaigne (Gallura, où il existe une D.O.C. spécifique), en Ligurie, dans le Piémont et en Toscane (essentiellement Massa-Carrara). Elle est également présente, et en extension depuis quelques années, dans plusieurs vignobles méditerranéens français (le Vermentino, ou Rolle, est classé recommandé dans les départements des Alpes Maritimes, Aude, Bouches du Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales et Var. Il est classé autorisé dans les Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Ardèche, Drôme et Vaucluse).

<b>CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES</b>
--

En préambule, il convient de rappeler ici que le Vermentinu (ou Malvasia) est une variété à part entière. Rappelons que les noms malvoisies sont utilisés pour de très nombreux cépages, tous différents les uns des autres, et de nombreux synonymes.

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne à grosse, tronconiques, de compacité moyenne, au pédoncule long (mi-aoûté) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont blanches (pouvant devenir jaune-ambrées, presque roses), uniformément colorées, légèrement ellipsoïdes, grosses, à la peau d'épaisseur moyenne, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.

Il présente un port dressé. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, orbiculaires, au limbe tourmenté et lobes révolutes, face supérieure glabre, face inférieure sêteuse et aranêuse sur les nervures et sur le limbe, surface finement bullée (vert foncé), point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole court (glabre et partiellement coloré). Les sarments sont longs, forts, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (partiellement pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 à 15 cm, marron clair à raies plus foncées, aux noeuds globuleux et de couleur plus foncée, aux yeux coniques et marrons. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé.

### **SELECTION**

Le matériel végétal existe en catégorie standard (sélection massale, 38.000 souches exploitables actuellement en Corse) et en catégorie certifiée (sélection clonale) : en effet, à partir des 174 introductions de Corse réalisées (1966 à 1984 et 1991) à l'ENTAV, 17 clones sains ont été obtenus parmi lesquels 12 furent agréés en CTPS (N° 639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914, 915, 963, 964). Ces 12 clones sont en prémultiplication en Corse et, parmi eux, 9 sont en multiplication (639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914). Les 17 clones sont en cours d'étude au CIVAM.

### **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement normal (1ère décade d'avril), floraison normale (1ère semaine de juin) et véraison précoce à normale (1ère quinzaine d'août), il demeure précoce (à normal) en maturité (2ème époque). Il présente une capacité moyenne à accumuler les sucres en une période de maturation moyenne mais résiste très moyennement à la dégradation de l'acidité : le Vermentinu est un cépage qui peut atteindre 12 à 13 % vol. en puissance, mais il est en effet souvent associé à des acidités totales assez faibles (<4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) et des pH parfois élevés. Soumis à des conditions d'alimentation hydrique forte, il peut avoir des problèmes pour atteindre un niveau de maturité satisfaisant.

De vigueur moyenne à élevée, et de fertilité moyenne, il présente une production régulière, des rendements moyens en côteaux à élevés en plaine. Il conviendra de lui éviter les sols à forte alimentation hydrique et (ou) de lui adapter des modes de conduite (taille courte, palissage, rendement,..) aptes à lui permettre d'atteindre les objectifs de qualité recherchés.

Il est peu sensible à la pourriture grise et moyennement sensible à la pourriture acide.

Classé en raisin de cuve, c'est également un raisin de table particulièrement apprécié, commercialisé en Corse de début/mi-septembre à mi-octobre. Dans le passé, il fut également utilisé en raisin sec, appelé Zibibo (Zibbibo, Zivibbu)(signalons également une production, certes très limitée, de V.D.L. de Vermentinu et l'utilisation du Vermentinu passerillé pour l'élaboration de l'Impassitu).

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins d'une couleur pâle avec des reflets jaune-vert.

Ils sont caractérisés par une grande richesse aromatique (au nez et en bouche) qui en fait, fort probablement, le cépage le plus aromatique des cépages blancs méridionaux. En effet, au nez, ce sont des vins blancs secs très typés avec des arômes floraux particulièrement marqués (fleurs blanches, aubépine, rose, acacia, genêt,...) et des notes "amyliques". En bouche, ils sont fins, équilibrés, gras, amples et puissants. Ils sont peu sensibles à l'oxydation.

Comme pour beaucoup de cépages blancs aromatiques, les vins seront à consommer jeunes. En effet, le Vermentinu donne naissance à des produits à leur optimum la première année, avec un potentiel de garde de 2-3 ans (voire 5 ans), puis le profil aromatique se trouve changé : avec le vieillissement, ils perdent peu à peu leurs arômes floraux de vins jeunes pour devenir "anisés" puis évolution vers le type "pétrole, géranium, terpène".

Par son potentiel aromatique remarquable, son degré alcoolique intéressant et son acidité totale faible à correcte, c'est le cépage de qualité pour obtenir des vins blancs haut de gamme sous nos climats méditerranéens.

On notera ici, qu'en Corse, deux types de vin sont élaborés : le plus souvent des blancs très aromatiques, frais, à boire jeunes (voir ci-dessus), et parfois, des vins couleur or (signalés comme "plus traditionnels", avec FML), plus lourds mais amples et gras, plus complexes.

En Corse, il arrive également que l'on incorpore du Vermentinu au rouge auquel il donne de la souplesse. Il sert aussi, en mélange avec des raisins rouges, à faire des rosés.

#### **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Date de récolte : Pour exprimer au maximum son potentiel aromatique et conserver un équilibre satisfaisant entre les arômes, le degré, l'acidité totale et le pH, permettant d'obtenir des vins blancs secs aromatiques, fins et équilibrés, une récolte donnant un vin titrant 11,5-12,5% vol. acquis et d'acidité 3,2 à 4,0 g/l H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub> paraît la mieux adaptée. Vendangé trop précocement, le vin obtenu se caractérise par une bonne richesse aromatique, plus vif en bouche (excès d'acidité, manque de gras) avec parfois des notes végétales, voire "sous-mature" (au niveau couleur, diminution de l'intensité colorante et des polyphénols, augmentation de la nuance). Vendangé trop tardivement, les arômes (moins floraux) peuvent être de type "surmatures" (miel, pollen) et moins fins. Les vins sont alors plus lourds, parfois "brûlants", plus jaunes, avec des pH élevés et manquant d'acidité (mou). Il résiste, en effet, assez mal à la dégradation de l'acidité. Les dates de récolte intermédiaires semblent donner le meilleur compromis (respect des arômes floraux primaires du cépage, équilibre gustatif optimum).

\* Récolte mécanique : Dans de bonnes conditions de vendange mécanique (machine menée lentement et correctement, vendange très saine, durée de transport courte, vinification surveillée et soignée), il n'a pas été noté de différence qualitative significative entre les vins issus de la récolte manuelle et ceux issus de la récolte mécanique.

\* Température de fermentation : Pour obtenir des vins plus fins, puissants et aromatiques, il sera conseillé de réguler la température de fermentation (18-20°C)(ou 15°C mais avec risque de vins trop "technologiques"). On note que plus la température de fermentation augmente, plus la cinétique de dégradation des sucres est élevée, plus la durée de fermentation alcoolique est courte, et plus le rendement fermentaire augmente. La différence d'acidité totale entre moût et vin fini est plus forte, la teneur en acide tartrique est plus élevée, la couleur des vins augmente (intensité colorante et nuance croissantes, évolution vers des couleurs plus jaunes). La non thermorégulation déprécie la qualité globale du produit (oxydation de la couleur, lourdeur des arômes, manque de finesse et d'élégance).

\* Flore levurienne indigène : Il a été réalisé une prospection sur plusieurs sites (millésime 1991) afin d'établir une caractérisation de la microflore indigène du Vermentinu en Corse et d'étudier la cinétique des biomasses levuriennes au cours de la vinification. L'espèce prépondérante dans notre région est *Saccharomyces cerevisiae* et, quelquefois, les genres *Kloeckera* ou *Hanseniaspora* participent aux premiers stades fermentaires. La diversité naturelle et clonale paraît très réduite. Sur les sites étudiés, il y a toujours identité des souches sur les 2 derniers stades fermentaires et parfois même sur les premiers et seconds, il n'y aurait au plus que 3 types d'individus différents parmi les levures majoritairement présentes par biomasse. Sur l'ensemble des individus retenus, aucune levure sensible n'a été recensée et les souches présentent majoritairement (55 %) le phénotype Killer (fréquence plus élevée dans les derniers stades de la fermentation).

\* Sélection de souches du terroir : un programme de sélection de souches du terroir est engagé avec pour objectif la recherche d'une souche donnant une bonne expression des caractéristiques organoleptiques des vins issus du Vermentinu, dans le respect de leur typicité, et apte à préserver l'acidité.

\* Testage de Levure Sèche Active : Quatorze levures sèches actives (L.S.A.) ont été testées sur Vermentinu. Dans nos conditions d'expérimentation, 5 L.S.A. ont mené rapidement à son terme la fermentation alcoolique : Levuline ALS (E.G. 8), I.O.C. (EC 1118), Levuline CHP (CIVC 8130), SIHA levactif 3 (WET 136), Levure L.2056. Au niveau analytique, peu de différences ont été enregistrées entre les vins (absence de défaut et de variation notable). A la dégustation, les vins issus de la flore indigène (non levuré) furent significativement préférés aux essais L.S.A. Au sein des L.S.A., bien que l'ensemble des lots était très proche, CHP, SIHA3 (et, dans une moindre mesure, ZYM.VL1) furent préférés (non significativement).

\* Macération pelliculaire : Dans le cas du Vermentinu, la macération pelliculaire entraîne une profonde modification organoleptique du produit (nuance plus jaune, arômes plus puissants, plus complexes, voire plus lourds, moins floraux, augmentation de l'impression de gras et de volume en bouche, et manque de vivacité, aptitude au vieillissement accrue). Cette technique entraîne, en effet, une modification de la composition des moûts (diminution de l'acidité totale, augmentation du pH) et de leur fermentescibilité (départ plus rapide et durée plus courte de FA) ainsi que de la composition des vins : augmentation du pH, des teneurs en potassium, acides malique et citrique, de l'intensité colorante et des polyphénols totaux, diminution de l'acidité totale, de l'acidité volatile et de la concentration en acide tartrique. A la dégustation, les vins blancs secs de Vermentinu issus de pressurage direct sont généralement préférés à ceux issus de macération pelliculaire (parmi lesquels les macérations de courtes durées, 4 heures, et à basses températures, 4°C, sont préférées).

\* Fermentation malo-lactique : Dans notre région, la recherche de la fermentation malo-lactique (FML) sur vins blancs de Vermentinu, en vue d'élaborer des vins frais et aromatiques, ne semble pas présenter d'intérêt, elle aurait même tendance à déprécier la qualité globale du produit et à provoquer une évolution "accélérée" de ce type de vin. En effet, sur les vins avec FML, on note au niveau analytique : une chute de l'acidité totale, une diminution des acides malique et citrique, de l'extrait sec, de la teneur en potassium et des DO280, une augmentation des pH et de l'acide lactique mais sans différence significative au niveau de la couleur. Au niveau organoleptique, les caractères olfactifs sont modifiés : évolution des arômes, diminution du côté floral, les vins paraissent plus lourds (beurre, lactique,...). Pour les caractères gustatifs, on a pu noter une perte de la fraîcheur et de la vivacité, une évolution vers des vins plus lourds et moins fins.

\* Acidification : Dans les conditions de millésime donnant des vins blancs secs déficients en acidité, une acidification raisonnée du produit permet à celui-ci d'acquérir un équilibre plus harmonieux.

\* Batonnage : Dans le cadre d'un élevage sur lies fines, la technique du batonnage (remise en suspension bimensuelle) semble peu appropriée à l'amélioration qualitative des vins blancs secs aromatiques de Vermentinu élevés en cuve (problème de mise en oeuvre pour un gain qualitatif faible). En effet, dans nos conditions d'essais (petits volumes), on ne note pas, au niveau gustatif, de différence significative entre vins batonnés et ceux qui ne le sont pas (vins très proches, les vins batonnés semblant cependant parfois moins floraux mais plus gras, plus longs, plus souples en bouche). Au niveau analytique, les vins batonnés sont moins colorés et moins jaunes et présentent une légère diminution de l'acidité totale, de l'acide tartrique, du potassium, de la température de saturation et une légère augmentation du pH.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\* Assemblage : Enfin, s'il est conseillé de le vinifier en cépage pur (car il se suffit à lui même), il peut être la base d'assemblages avec d'autres cépages blancs (ex. : Vermentinu/Biancu Gentile,...).

\*\*\*\*\*



**RIMINESE B.****- RIMINESE -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Riminese** (également, autrefois, Criminese, Creminese, Ruminese). Malgré son nom, ce cépage ne semble pas avoir été décrit dans la région de Rimini. Il a été, en collection, confondu par erreur avec l'Empibotte (ou Uva tardiva). Le cépage Riminese (introduction 1949 à Vassal, origine Vescovato) est une variété spécifique à l'île (pas de synonymie connue hors de Corse).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc recommandé (raisin de cuve) occupe à présent des superficies infimes (quelques pieds) en Corse (Nebbio, Balagne, Porto-Vecchio/Figari). Cette variété fait partie de l'encépagement pouvant donner droit à la dénomination "Vin de Pays de l'Île de Beauté". On ne trouve pas trace du nom Riminese dans les écrits anciens mais, par contre, le Griminese (Greminese) désignait (vers 1800) un cépage blanc à l'époque très répandu.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne, tronconiques, allongées, ailées, compactes (ou de compacité moyenne), au pédoncule visible et herbacé et axe de la rafle non coloré. Les baies sont blanches à jaunes-vertes, uniformément colorées, sphéroïdes (certaines discoïdes), de taille moyenne et section transversale régulière, à la peau d'épaisseur moyenne, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, pentalobées, au limbe plan ou révoluté, aux lobes révolutés, face supérieure glabre, face inférieure sétueuse et aranéeuse sur les nervures (sétueuse et duveteuse sur le limbe), surface grossièrement bullée (et vert jaune), point pétiolaire rouge, nervures partiellement rouges sur les deux faces, pétiole court (glabre et coloré). Les sarments sont de longueur moyenne, grêles, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (non pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron foncé à raies de couleur plus foncée, aux noeuds globuleux et marron foncé, aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

Aucun clone sain n'a pu être, pour l'instant, obtenu malgré les introductions de Corse réalisées (1993 et 1995) à l'ENTAV. Néanmoins des têtes de clone sont encore actuellement en testage (introductions 1995).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

Ce cépage est précoce en maturité (fin de 1ère époque). Il a une grande capacité à accumuler les sucres en conservant très bien l'acidité.

Cette variété est moyennement productive. Elle est très sensible à la pourriture acide.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins cristallins, de belle couleur claire à reflets verts (parfois jaunes à dorés).

Au nez, ils sont classiques, légèrement floraux, mais (trop) discrets. En bouche, ils sont vifs (marqués par une acidité élevée), aux arômes discrets et assez communs.

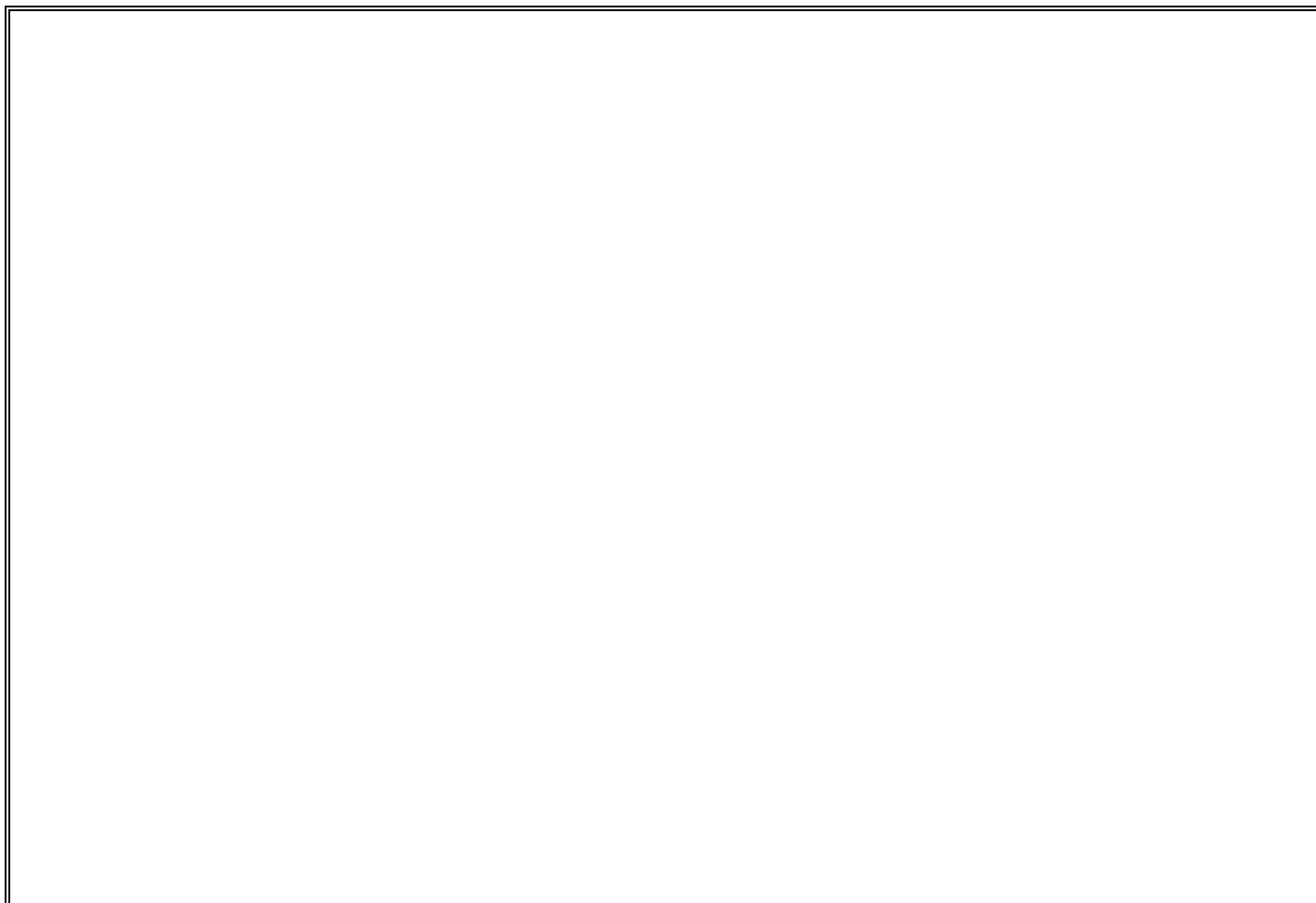
Il fut décrit, autrefois, comme variété de qualité qui, vinifié en cépage pur, est susceptible de donner des vins de garde, de valeur.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**VARIETES AUTORISEES**

**PAGA DEBITI B.****- PAGADEBITI -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Pagadebiti** (litt. : "paye ses dettes")(Pagadebidu, Pagadebbitu, Paga debito). Elle fut également désignée autrefois par Carcamulu (lit. : "chargé comme un mulet"), Carcamanu (lit. : "qui charge, remplit la main"), Curtinese (ou Cortinesa) dans la région de Corti, Sciavone, et, également, Biancona ou Uva Biancona (d'où confusion avec le cépage du même nom). Sur l'île d'Elbe (Italie) le Pagadebiti s'appelle Biancone di Portoferraio (et, dans le passé, Corcesco).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc autorisé occupe, à présent, des faibles superficies (quelques hectares) en Corse (Porto-Vecchio/Figari, Sartène, Côte Orientale), alors qu'il était, dans le passé, très répandu. Classé en raisin de cuve, il a également été autrefois utilisé en Corse, avec succès, en raisin de table. Il est également présent en Italie (essentiellement sur l'île d'Elbe).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes grosses (ou de taille moyenne), parfois même volumineuses, tronconiques, de compacité moyenne ou compacte, ailées, au pédoncule visible (et herbacé) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont blanches (à jaunes verdâtres), uniformément colorées, sphéroïdes, de taille moyenne à grosse, à la peau fine ou d'épaisseur moyenne, au jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.

Il présente un port semi-érigé. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne à grande, cunéiformes, au limbe tourmenté et lobes involutés, face supérieure glabre, face inférieure glabre (ou faiblement aranéeuse) sur les nervures et sêteuse et aranéeuse sur le limbe, surface unie (ou finement bullée) et vert jaune, point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole de longueur moyenne (glabre et vert). Les sarments sont de longueur moyenne, forts, ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (non pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 à 15 cm, brun rouge à raies de couleur plus foncée, aux noeuds globuleux (et brun rouge), aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui, duveteux, blanc verdâtre à liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 27 introductions de Corse réalisées (1966 à 1979) à l'ENTAV, 2 clones sains ont pu être obtenus et agréés en CTPS (N° 868, 869). Ils sont tous deux en prémultiplication en Corse et en cours d'étude au CIVAM.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement tardif, floraison tardive et véraison normale à tardive, il est également tardif en maturité (3ème époque), et sa conservation sur souche assez bonne sous le climat corse. Il n'a pas la capacité à accumuler rapidement les sucres et demande une très longue période de maturation avant d'atteindre un degré acceptable (quoique encore faible), par contre il résiste très bien à la dégradation de l'acidité.

Ce cépage présente souvent des rendements élevés (très productif). Il est peu sensible aux maladies cryptogamiques.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins clairs aux légers reflets vert-jaune.

Au nez, ils sont fins mais néanmoins peu aromatiques (légèrement floraux) et trop discrets.

En bouche, les vins sont plutôt neutres, tout en gardant une bonne fraîcheur (bonne acidité).

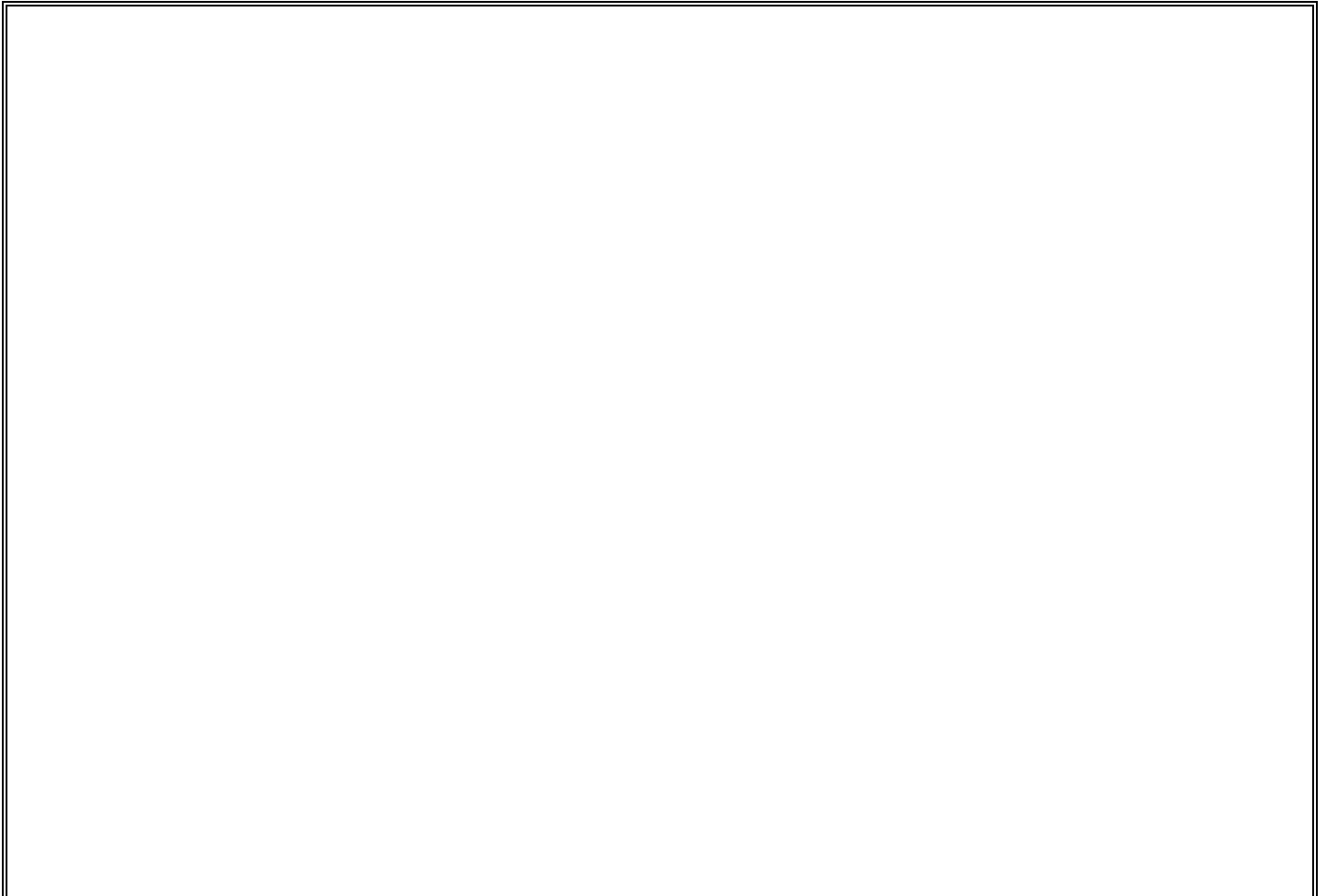
Ce cépage très productif donne des vins discrets et ne paraît pas intéressant pour l'élaboration de vins de qualité.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**GENOVESE B.****- GHJENUVESE -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Ghjenuvесе** (ou Uva Ghjenuvесе, litt. : "raisin de Gènes")(pourtant à priori non signalée dans la région de Gènes). Elle fut également autrefois désignée par Genove, Genevose, Raisin génois, Bianchetta Genovese et Uva Ghjenuvisella (et peut-être par Uva Vulpina ?). On ne lui connaît pas de synonyme hors de Corse.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc autorisé (raisin de cuve) occupe, à présent, des superficies infimes (quelques pieds) en Corse (Cap Corse, Balagne, parfois cultivé en treille), où il paraît spécifique. Vers 1800, le Ghjenuvесе était pourtant particulièrement répandu (Balagne, région bastiaise, Cap Corse, Casinca, Côte Orientale,..).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille petite à moyenne, cylindro-coniques, de compacité moyenne, ailées (souvent 2 grappes), au pédoncule visible (mi-aoûté et non coloré). Les baies sont blanches (à blanc-verdâtre), très pruinées, ellipsoïdes, de taille moyenne, irrégulières, à peau fine et jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et de séparation facile.

Il présente un port semi-retombant. Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, cunéiformes, au limbe plan et lobes révolutes, face supérieure glabre, face inférieure sétueuse et aranéuse sur les nervures et sur le limbe, à la surface grossièrement bullée (vert foncé ou vert franc), point pétiolaire rouge, nervures entièrement rouges sur la face supérieure (partiellement rouges sur la face inférieure), pétiole moyen (glabre et coloré). Les sarments sont de longueur moyenne, ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (légèrement pruinée sur les noeuds et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 13 cm, marron foncé à bandes marron clair, aux noeuds légèrement saillants. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé.

**SELECTION**

Malgré les 19 introductions de Corse réalisées (1976 et 1991 à 1994) à l'ENTAV, aucun clone sain n'a pu être obtenu pour l'instant (des têtes de clone, introductions 1993/1994, sont encore actuellement en testage).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement précoce, floraison précoce à normale et véraison normale, il est de 2ème époque en maturité. Il présente une bonne capacité à accumuler les sucres en une période de maturation moyenne et résiste assez bien à la dégradation de l'acidité totale.

Ce cépage présente des faibles rendements et souvent de forts degrés, tout en conservant une bonne acidité. De grande vigueur, il est peu sensible aux maladies cryptogamiques.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins clairs à reflets verts (voire très pâles) à jaune ambrée.

Au nez, ils sont un peu lourds, mais floraux et puissants. En bouche, les vins sont capiteux, puissants et corsés.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**CARCAJOLO BIANCO B.****- CARCAGHJOLU BIANCU -****NOM CORSE ET SYNONYME**

En Corse, cette variété est dénommée **Carcaghjolu Biancu** (litt. : "blanc très chargé"). Elle fut connue en Sardaigne sous le nom de Bariadorgia (il y a peut-être un rapport entre ce nom sarde et le cépage, ou synonyme ?, Variatoghja, autrefois cultivé dans la région de Porto-Vecchio).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc autorisé (raisin de cuve) occupe, à présent, des superficies infimes (quelques centaines de souches) en Corse (Figari, Sartène/Rizzanese). Elle ne semble plus présente hors de Corse.

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne, tronconiques et allongées, compactes, au pédoncule visible (mi-août) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont blanches (à jaunes ambrées), très pruinées, sphéroïdes, de taille moyenne, irrégulières, à la peau fine et jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et de séparation facile.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont de grande taille, cunéiformes, au limbe plan et lobes légèrement révolutes, face supérieure glabre, face inférieure sèteuse sur les nervures et sèteuse et aranéuse sur le limbe, à la surface grossièrement bullée (et d'un vert franc), point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole moyen (partiellement sèteux et partiellement coloré). Les sarments sont longs, moyens, peu ramifiés, de section transversale elliptique (parfois aplatie), à la surface striée (légèrement pruinée sur les noeuds et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 9 cm, marron clair à bandes marron foncé, aux noeuds légèrement globuleux. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé (légèrement).

**SELECTION**

Aucun clone sain de cette variété n'a pu être obtenu malgré les 39 introductions de Corse réalisées (1975/1978, 1988/1991 et 1994/1995) à l'ENTAV. Des têtes de clone sont encore actuellement en testage (introductions 1994 et 1995).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement précoce, floraison normale, véraison précoce à normale, il est de 3ème époque en maturité. Il a une capacité moyenne à accumuler les sucres et demande une longue période de maturation pour obtenir un degré satisfaisant. Il résiste relativement bien à la dégradation de l'acidité totale.

Ce cépage, assez productif, est moyennement sensible à l'oidium et sensible à la pourriture grise. Il semble présenter quelques difficultés d'alimentation azotée.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins cristallins, de couleur claire, pâle à reflets verts (voire parfois jaune-pâle à doré).

Au nez, ils sont fins, classiques à agréables, aux arômes floraux (fleurs blanches). En bouche, les vins sont frais, souples, relativement aromatiques (floraux) et assez équilibrés et gras.

Ce cépage donne des vins assez agréables et équilibrés, de degré en puissance correct avec une acidité totale acceptable. Ils sont de qualité correcte et classique.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**BIANCU GENTILE B.****- BIANCU GENTILE -****NOM CORSE ET SYNONYME**

En Corse, cette variété est dénommée **Biancu Gentile** (Ghientile, Jentile,...)(litt. : "blanc, agréable, noble mais aussi greffé, enté, contraire de sauvage"), on ne lui connaît pas de synonyme. Notons, en anecdote, que Uva Ghjentile désigne le cassis et que Ghjentile, ou Ghjintile, désigne également une variété de châtaigne. Le Biancu Gentile est sans aucun rapport avec le Gentil blanc (synonyme, à Besancon, de la variété Savagnin).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc autorisé (raisin de cuve) est, à priori, spécifique à la Corse. Il y occupe néanmoins, à présent, des superficies infimes (région de Sartène) malgré son grand intérêt qualitatif (Biancu Gentile signalé dès 1800, notamment dans la région de Pila Canale).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes moyennes ou longues, tronconiques, de compacité moyenne, ailées, au pédoncule long (mi-aoûté et non coloré). Les baies sont blanches (parfois jaunes ambrées), de coloration régulière, pruinées, sphéroïdes, de taille moyenne ou grosse et régulière, à la peau fine et jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et de séparation facile.

Il présente un port érigé. Ses feuilles adultes sont de grande taille, cunéiformes, au limbe tourmenté et lobes révolutes, grossièrement bullées et plissées au point pétiolaire, face supérieure glabre, face inférieure sêteuse ou veloutée sur nervures, sêteuse et duveteuse sur limbe, pétiole long (sêteux ou velouté, partiellement coloré), nervures partiellement rouges sur les deux faces (et vert foncé). Les sarments sont longs, forts, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (non pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 12 cm, marron clair à bandes marron foncé, aux noeuds saillants. Le bourgeonnement est épanoui, duveteux, vert à liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 14 introductions de Corse réalisées (1974/1975 et 1992) à l'ENTAV, 2 clones sains ont été obtenus et agréés en CTPS (N° 988 et 989). Ils sont tous deux en cours d'étude au CIVAM. Des têtes de clone sont encore actuellement en testage (introductions 1993/1994).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement très précoce à précoce, floraison précoce et véraison très précoce à précoce, avec une durée débourrement-véraison qui s'étale en moyenne sur 125 jours, il est précoce en maturité (1ère époque, 2ème quinzaine d'août). Il présente une très grande capacité à accumuler les sucres en une période de maturation très courte et résiste moyennement à la dégradation de l'acidité totale.

Ce cépage, qui donne un rendement moyen en côteaux jusqu'à élevé en plaine, est très sensible à l'oidium et à la pourriture grise, et sensible aux acariens.

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins clairs à cristallins, à reflets vert-jaune (voir jaune-doré à maturité très poussée).

Au nez, ils sont puissants et agréables, fins et très aromatiques (typés fruits de la passion, fruits exotiques et agrumes, plus parfois légère note d'abricot).

En bouche, les vins sont plaisants, puissants, "corsés", longs et équilibrés.

Ce cépage de qualité, à rendement moyen, permet d'obtenir aisément de forts degrés tout en conservant une acidité totale correcte et un pH bas, en une durée de maturation très courte.

### **AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Date de récolte : Ce cépage n'est pas à récolter à un degré trop élevé car la surmaturation lui donnera des arômes plus lourds (miel-pollen trop prononcés), un manque d'acidité et, d'une façon générale, des vins déséquilibrés.

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\* Assemblage : Si en cépage pur il donne des vins particulièrement intéressants, en assemblage, tout en gardant sa note aromatique, il permet de conserver une fraîcheur indispensable à un blanc (ex. : l'assemblage Vermentinu 80 % - Biancu Gentile 20 %, voir 50 % - 50 %, donne un produit agréable au nez comme en bouche).

\*\*\*\*\*



**Cépages blancs**

**VARIETES NON INSCRITES**

**Cépage blanc**  
**Variété non inscrite**

## **BIANCONE B.**

- UVA BIANCONA -

### **NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Uva Biancona** (A Biancona, Biancogna) (litt. : "gros raisin blanc")(Bianconu désigne également une variété d'haricot blanc). Cette variété aurait également été désignée autrefois par Verdazzu (région de Bastia) et peut-être Calcatella.

Cette variété a également comme synonymes : Christone et Saida (Tunisie), Grenache blanc (Var, sans rapport avec la variété du même nom).

Rappelons ici que Biancone et Paga Debiti désignent (ou désignaient), très généralement, et selon les régions, dans le vignoble corse la même variété (confusion probablement liée à la grosseur des baies de ces deux cépages). Or, en 1949, il a été introduit à Vassal (INRA) une variété Biancone, différente et spécifique (prélevée à St Florent). C'est cette variété qui est actuellement inscrite au registre de l'O.I.V. (et retrouvée depuis dans le vignoble corse mais à l'état de traces).

### **IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc (raisin de cuve) occupe, à présent, des superficies infimes (quelques pieds) en Corse (Balagne). Il était pourtant autrefois (vers 1800) extrêmement développé (Casinca, Côte Orientale, Cortenais et Vallée du Golo, Cervioni et Castagniccia, Patrimonio, St Florent, Cap Corse,...).

Cette variété est également présente, localement, en Italie et en Australie (White Grenache Australien).

### **CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne à grosse, compactes, au pédoncule à peine visible (et herbacé) et axe de la rafle non coloré. Les baies sont blanches, sphéroïdes (ou légèrement discoides), de grosseur moyenne, à la peau d'épaisseur moyenne et jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.

Ses feuilles adultes sont de taille moyenne, au limbe tourmenté et lobes légèrement révolutés, faces supérieure et inférieure glabres sur le limbe et sur les nervures, surface finement bullée (et d'un vert franc), point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole court (glabre et vert). Les sarments sont de longueur moyenne (ou long), forts, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée (non pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron clair parfois à raies plus foncées, aux noeuds globuleux (marron foncé), aux yeux coniques et marron. Le bourgeonnement est épanoui, aranéeux, vert jaunâtre.

### **SELECTION**

Aucun clone sain n'a pu être, pour l'instant, obtenu malgré les 4 introductions de Corse réalisées (en 1993) à l'ENTAV.

### **CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

Il est très tardif en maturité (3ème à 4ème époque). Cette variété est très productive, les rendements sont élevés en côteaux à très élevés en plaine.

Ce cépage ne permet pas d'atteindre aisément des degrés satisfaisants et il présente une acidité totale faible.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins d'assez belle couleur, clairs à reflets verts.

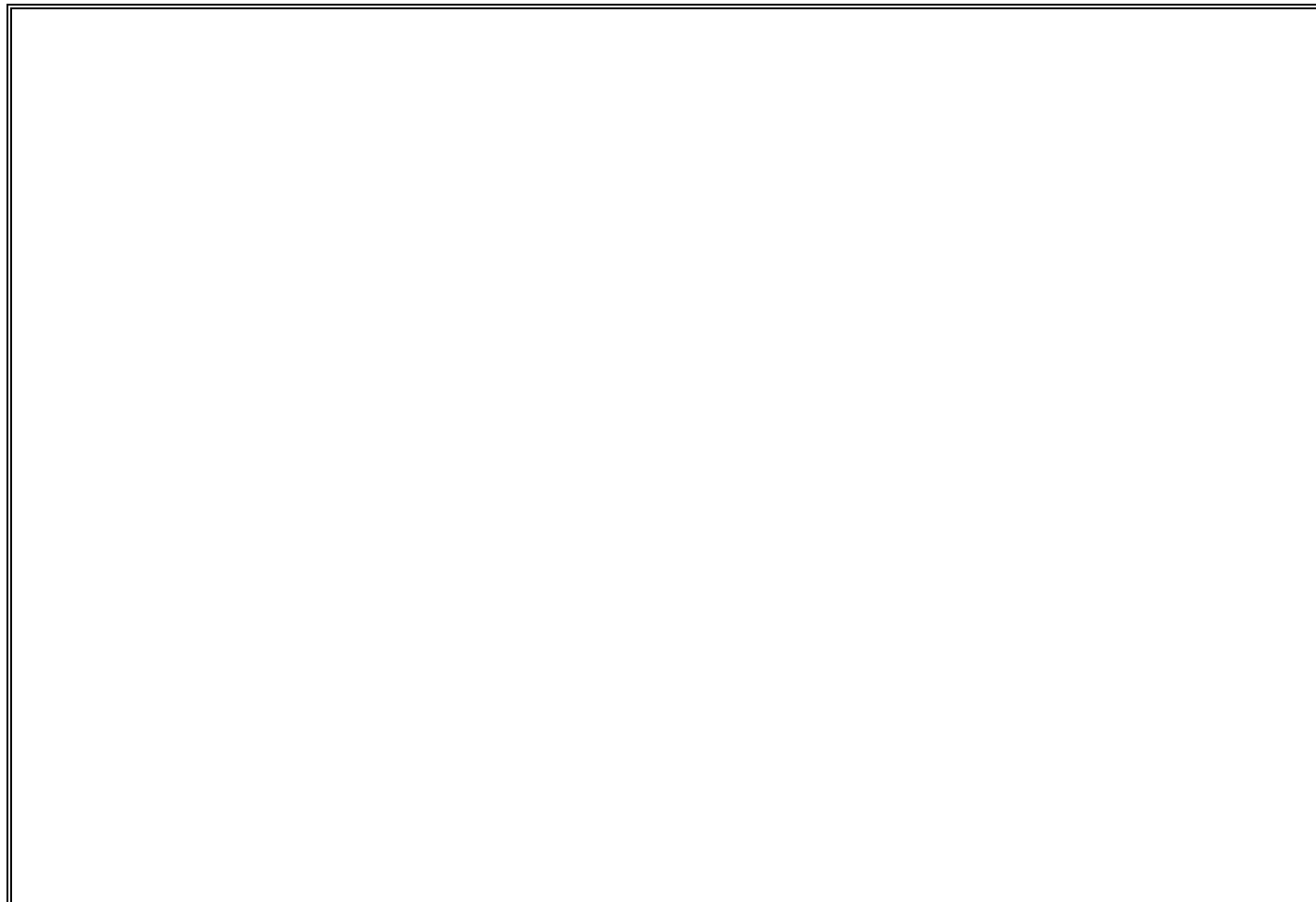
Au nez, ils sont faibles à classiques. En bouche, ces vins sont parfois verts, classiques à puissants de corps, aux arômes communs à plaisants. Ce cépage paraît globalement d'intérêt moyen.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**BRUSTIANU B.****- BRUSTIANU -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété est dénommée **Brustianu** (Bruschjanu, Bruschiانو, Bruschjami, Bruschiami). Dans le passé (1800, Sarténais), elle a également été désignée par Calitranu. On ne lui connaît pas de synonyme hors de Corse. Elle a pu être confondue, autrefois et par erreur, avec le Vermentinu et avec le cépage sarde de table Retagliadu Bianco (ou Retellau, Redagliadu, Arbaluxi) dont elle est pourtant bien différente.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc (variété en cours d'inscription) occupe, à présent, des superficies infimes (quelques pieds) en Corse. Il ne semble pas présent hors de Corse (spécifique). Il était également dans le passé consommé pour la table. On le trouvait autrefois dans les régions de Corte, Porto-Vecchio, Bonifacio, Sotta, Ajaccio, Sartène mais aussi (1800) Pila Canale et Grossetto Prugna où on le signalait comme pouvant être conservé "frais jusqu'au printemps".

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne à grosse, tronconiques, compactes, au pédoncule long (aoûté jusqu'à la première ramification et non coloré). Les baies sont blanches (à jaunes ambrées), légèrement ellipsoïdes, de taille moyenne à grosse, irrégulières, très pruinées, à la peau fine et jus incolore, à la pulpe charnue ou juteuse et de saveur simple.

Il présente un port semi-érigé. Ses feuilles adultes sont grandes, cunéiformes, au limbe plan et lobes involutés, face supérieure glabre, face inférieure sétueuse sur nervures, sétueuse et aranéuse sur limbe, surface grossièrement bullée (et de couleur vert jaune), nervures vertes sur les deux faces, pétiole moyen (partiellement sétueux et partiellement coloré). Les sarments sont longs, moyens, peu ramifiés, de section transversale elliptique (parfois aplatie), à la surface striée (partiellement pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 12 cm, marron foncé à bandes marron clair, aux noeuds légèrement globuleux. Le bourgeonnement est épanoui, cotonneux, blanc à faible liseré carminé.

**SELECTION**

A partir des 6 introductions de Corse réalisées (1976-1978) à l'ENTAV, 1 clone sain a été obtenu (non agréé en CTPS, pour l'instant). Il est en cours d'étude au CIVAM.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement normal, floraison normale, véraison précoce, il est de 2ème à 3ème époque en maturité. Il a une capacité moyenne à accumuler les sucres et demande une période de maturation assez longue pour atteindre le degré minimum légal. Il résiste très peu à la dégradation de l'acidité (acidité totale souvent inférieure à 2,5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour 11,5 % vol.).

Ce cépage très productif donne des rendements élevés en côteaux à très élevés en plaine. Il est sensible à l'oidium et à la pourriture acide. Il semble présenter quelques difficultés d'alimentation azotée.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins cristallins, clairs et généralement pâles à reflets verts (parfois jaunes).

Au nez, ils sont fins, classiques et assez aromatiques (fruité, floral, arômes de rose).

Par contre ce cépage conserve difficilement une acidité suffisante (acidification parfois nécessaire) et, tout en restant aromatique, il paraît souvent lourd en bouche (et très gras).

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\* Acidification : Dans la plupart des cas, une acidification est appréciée et permet d'améliorer l'équilibre général.

\*\*\*\*\*



**ROSSOLA BIANCA B.****- ROSSULA BIANCA -****NOM CORSE ET SYNONYME**

En Corse, cette variété est dénommée **Rossula Bianca** (litt. : "blanc teinté, un peu rosé"), on ne lui connaît pas de synonyme. Elle a été dans le passé parfois confondue avec de l'Ugni blanc (appelé en Corse, Rossula, Rossula Brandinca,..), dont elle est pourtant différente.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Ce cépage blanc occupe, à présent, des superficies infimes (quelques pieds) en Corse. Il ne semble pas présent hors de Corse (spécifique).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne, cylindriques, allongées, compactes, ailées, aux baies blanches à jaunes verdâtres, sphériques, de taille (petite à moyenne, à la pulpe ferme (grains se détachant difficilement).

Il présente un port semi-érigé. Ses feuilles adultes sont cunéiformes, trilobées-révolutes, faiblement duveteuses, aux dents moyennes, de couleur vert foncé (à pédoncule et début des nervures violacées)(sinus pétiolaire en V fermé à bords superposés, sinus supérieurs moyens à bords convergents ou superposés, sinus inférieurs peu marqués ou inexistantes). Les jeunes feuilles sont étalées et de couleur vert clair. Les sarments sont bruns, de section côtelée et à vrilles intermittentes. Le bourgeonnement, vertical, est cotonneux, globuleux et de couleur blanche.

**SELECTION**

Aucun clone sain n'a pu être, pour l'instant, obtenu malgré les 5 introductions de Corse réalisées (1974/1975) à l'ENTAV.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

De débourrement normal, floraison normale et véraison normale à tardive, il est également normal en maturité (2ème époque). Il a une capacité moyenne à correcte à accumuler les sucres et résiste moyennement à la dégradation de l'acidité.

Ce cépage est peu sensible à l'oidium, sensible à la pourriture grise et aux acariens.

Il est moyennement productif.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins cristallins, de couleur claire à reflets verts (voire jaunes pâles).

Au nez, on note une bonne finesse aromatique (fleurs, parfois agrumes), les vins sont assez puissants, classiques à agréables.

En bouche, les vins sont assez équilibrés (parfois un peu vifs) et relativement fins, frais et souples, aux arômes classiques à plaisants. Ces vins semblent globalement intéressants.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**CODIVARTA B.****- CUDIVERTA -****NOMS CORSES ET SYNONYMES**

En Corse, cette variété (spécifique à l'île) est dénommée **Cudiverta** (litt. : "à la queue verte") mais aussi Cudiverte, Cudivarta, Culiverta, Cadiverta, Cadivarta, Cadivarte.

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Cette variété blanche occupe, à présent, des faibles superficies en Corse (Cap Corse, essentiellement, où il n'a été restructuré que 0,5 ha avec ce cépage). Elle est un des cépages d'appoint (avec l'Ugni Blanc) de l'A.O.C. "Vin de Corse - Coteaux du Cap Corse". Elle ne semble pas présente hors de Corse (spécifique).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de grande taille, compactes, au pédoncule long (mi-aoûté et non coloré). Les baies sont blanches, sphériques, de taille moyenne, à la pulpe juteuse et de saveur simple.

Les feuilles adultes sont de taille moyenne, au limbe et lobes tourmentés, face supérieure glabre, face inférieure sétueuse sur nervures et légèrement sétueuse sur limbe, limbe vert foncé, pétiole moyen (glabre et coloré). Les feuilles de cette variété sont très caractéristiques par leurs petites dents, aiguës et rectilignes. Les sarments sont longs, moyens, peu ramifiés, à surface striée (glabre et pruinée), aux mérithalles marron foncé à bandes brun rouge ou violacé, aux yeux coniques et brun rouge. Le bourgeonnement est épanoui, légèrement aranéeux, à plages bronzées ou cuivrées.

**SELECTION**

Malgré les 64 introductions de Corse réalisées (de 1984 à 1993) à l'ENTAV, aucun clone sain n'a pu être obtenu pour l'instant.

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

Ce cépage est normal au débourrement, tardif à la floraison, tardif à la véraison et tardif en maturité. Il présente une capacité correcte à accumuler les sucres avec des acidités plutôt faibles.

C'est un cépage assez productif, les rendements sont moyens en côteaux à élevés en plaine. Il est peu sensible aux maladies cryptogamiques.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Dans ses meilleures expressions :

Ce cépage blanc donne naissance à des vins clairs à reflets verts (pâles).

Au nez, ils sont fins, floraux, aux arômes de fleurs blanches.

En bouche, les vins sont équilibrés et fins.

**AUTRES RESULTATS D'ESSAIS DU CIVAM**

Dans nos conditions d'expérimentation :

\* Stabilité tartrique : Afin d'assurer une certaine stabilité tartrique aux vins blancs, et dans le cas de stockage court (1 à 2 mois) à - 2°C et(ou) de stockage long (jusqu'à 2 ans) à 10-12°C, la T.S. (température de saturation) devra être inférieure ou égale à 12-13°C.

\*\*\*\*\*



**CUALTACCIU B.****- CUALTACCIU -****NOMS CORSES ET SYNONYME**

En Corse, cette variété (à priori spécifique à l'île) est dénommée **Cualtacciu** (et, dans le passé, Cualtaccia, Cuataccia, Coatachte, Coaltachte, Qualtacciu, Quatacciu, Uva Qualtaccia). Ce nom est peut-être une déformation (contraction) de Cuvartaccia, signalé autrefois comme raisin blanc de qualité médiocre (?).

**IMPORTANCE GEOGRAPHIQUE**

Cette variété blanche (retrouvée très récemment, 1992) occupe, à présent, des superficies infimes (quelques pieds) en Corse (Balagne, où elle était pourtant autrefois, 1800, très présente).

**CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES**

Ce cépage est caractérisé par des grappes de taille moyenne et de compacité moyenne. Les baies sont petites, sphériques, jaunes (prenant une couleur dorée au soleil), de saveur neutre, à la pellicule d'épaisseur moyenne, au jus incolore.

Ses feuilles adultes sont petites et courtes, orbiculaires à quinquelobées, vertes claires, révolutes, aux dents ogivales et courtes, sinus pétiolaire en lyre fermée, sinus latéraux en V ouvert, face inférieure glabre, nervures principales glabres, face supérieure glabre, pétiole court et glabre. Les sarments sont élliptiques, striés, de couleur brun rougeâtre.

**SELECTION**

Malgré les 18 introductions de Corse réalisées (1993/1994) à l'ENTAV, aucun clone sain n'a pu être obtenu pour l'instant (néanmoins des têtes de clone sont encore actuellement en testage).

**CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**

- En cours d'étude -

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

(sur 2 ans, étude en cours)

Ce cépage blanc donne naissance à des vins cristallins, de couleur jaune pâle à dorée.

Au nez, ils sont classiques à puissants, aux arômes floraux (fleurs jaunes) et amyliques.

En bouche, les vins paraissent assez équilibrés et puissants de corps.

\*\*\*\*\*

**A N N E X E S**

**CLASSEMENT DES CEPAGES  
DE CUVE EN CORSE  
(au 01.02.1995)**

**VARIETES RECOMMANDEES**

Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Aranel B, Arriloba B, Barbarossa Rs, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Caladoc N, Carcajolo N, Carignan B, Carignan N, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Cinsault N, Clarin B, Egiodola, Ganson N, Gramon N, Grenache Blanc B, Grenache Gris G, Grenache N, Lledoner Pelut N, Merlot N, Monérac N, Mourvèdre N, Muscat d'Alexandrie B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains rouges Rg, Nielluccio N, Pinot N, Portan N, Riminèse B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, Sciaccarello N, Syrah N, Tempranillo N, Ugni blanc B, Vermentino B.

**VARIETES AUTORISEES**

Biancu Gentile B, Carcajolo B, Garbesso B, Genovèse B, Marselan N, Murescola N, Muresconu N (P), Muscat de Hambourg N, Pagadebiti B, Plant Droit N, Vignier B.

-----

(P) = Variété autorisée provisoirement, en période probatoire (5 à 7 ans) avant classement définitif (ou élimination du classement).

**ENCEPAGEMENT REGLEMENTAIRE DES  
VINS DE PAYS DE L'ILE DE BEAUTE**

(Extrait de Décret)

\* **VINS DE PAYS DE L'ILE DE BEAUTE** (Décret du 25.01.82, complété)

**Article 3 :** Pour avoir droit à la dénomination "Vin de Pays l'île de Beauté", les vins doivent provenir des cépages suivants à l'exclusion de tous autres : Aléatico, Barbarossa, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carignan blanc, Carignan, Chardonnay, Chenin, Cinsault, Grenache blanc, Grenache gris, Grenache, Lledoner pelut, Merlot, Mourvèdre, Muscat à petits grains, Muscat à petits grains rouges, Muscat d'Alexandrie, Nielluccio, Pinot, Riminèse, Sauvignon, Sciaccarello, Syrah, Ugni blanc, Vermentino. La proportion de Carignan et celle de Cinsault ne devront pas représenter respectivement plus de 25 p. 100 et de 50 p. 100 de l'encépagement de l'exploitation.

\*\*\*\*\*

**ENCEPAGEMENT REGLEMENTAIRE DES  
APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEE  
DE CORSE**

(extraits de Décrets)

**\* A.O.C. " PATRIMONIO " (décret du 23.10.84)**

**+ VINS ROUGES ET ROSES**

- **Cépage principal** : NIELLUCCIO (N.)
  - . 60% minimum pour les rouges, puis 75% en 1995 et 90% en 2000
  - . 60% minimum pour les rosés (40% jusqu'en 1990)
- **Cépages accessoires** : GRENACHE (N.), SCIACCARELLO (N.),  
VERMENTINO (B.)

**+ VINS BLANCS**

- **Cépage principal** : VERMENTINO (B.), 80 % minimum puis 90% en 1995  
et 100% en 2000
- **Cépage accessoire provisoirement admis** : UGNI BLANC (B.)

**\* A.O.C. " AJACCIO " (décret du 03.04.84)**

**+ VINS ROUGES ET ROSES**

- **Cépages principaux** (60 % minimum) : SCIACCARELLO (N.)(40 % minimum),  
NIELLUCCIO (N.), BARBAROSSA (Rs.), VERMENTINO (B.)
- **Cépages accessoires** (40 % maximum) : GRENACHE (N.), CINSAULT (N.),  
CARIGNAN (N.) (15 % maximum)

**+ VINS BLANCS**

- **Cépage principal** : VERMENTINO (B.), 80 % minimum
- **Cépage accessoire** : UGNI BLANC (B.)

**\* A.O.C. " VIN DE CORSE ", " VIN DE CORSE - SARTENE ", " VIN DE CORSE -  
FIGARI ", " VIN DE CORSE - PORTO-VECCHIO ", " VIN DE CORSE -  
CALVI ", " VIN DE CORSE - COTEAUX DU CAP CORSE " (décret du 02.04.76)**

**+ VINS ROUGES ET ROSES**

- **Cépages principaux** (50 % minimum) : NIELLUCCIO (N.),  
SCIACCARELLO (N.), GRENACHE (N.)
- **Cépages d'appoint** (50 % maximum) : CINSAULT (N.), MOURVEDRE (N.),  
SYRAH (N.), CARIGNAN (N.) (20 % maximum), BARBAROSSA (Rs.),  
VERMENTINO (B.)(Malvoisie de Corse) (20 % maximum)

**+ VINS BLANCS**

- **Cépage principal** (75 % minimum) : VERMENTINO B (Malvoisie de Corse)
- **Cépages d'appoint** (25 % maximum) : UGNI BLANC (B.)(Rossola) et  
CODIVARTA (B.) (pour l'appellation A.O.C. "VIN DE CORSE -  
COTEAUX DU CAP CORSE", uniquement)

\*\*\*\*\*

**BIBLIOGRAPHIE**

## BIBLIOGRAPHIE

\* **Publications du CIVAM de la Région Corse** dont, notamment :

- + **Compte rendu des travaux 1983/1984 du CIVAM**, mars 1985,
  - + **Activités 1985**, février 1986,
  - + **Résultats des essais de vinification 1985/1986 (1ère partie)**, novembre 1986,
  - + **Essais de vinification 86/87, vins blancs**, août 1988,
  - + **Essais de vinification 86/87, vins rosés et VDN**, août 1988,
  - + **Essais de vinification 86/87, vins rouges**, août 1988,
  - + **Le raisin de table en Corse**, août 1988,
  - + **Activités 1988**, mai 1989,
  - + **Méthodologie permettant de prévoir la stabilité tartrique des vins, note de synthèse**, novembre 1989,
  - + **Essai d'assemblage entre les vins issus des cépages Niellucciu et Sciaccarellu (en rouge)**, février 1990,
  - + **Détermination de la température optimum de fermentation alcoolique pour l'élaboration de vins blancs de qualité issus du cépage Vermentinu**, février 1990,
  - + **Influence de la date de récolte sur les caractères organoleptiques des vins blancs de Vermentinu**, mars 1990,
  - + **Etude de l'influence de la fermentation malo-lactique sur les vins blancs et rosés de Corse**, mai 1990,
  - + **Macération pelliculaire**, avril 1991,
  - + **Activités 1990**, mai 1991,
  - + **Influence de la date de récolte sur la qualité des vins rosés**, novembre 1991,
  - + **Influence de la macération beaujolaise sur vins rouges de Niellucciu**, février 1992,
  - + **Influence de la durée de cuvaison sur la qualité des vins rouges**, juin 1992,
  - + **Etude de l'alimentation minérale des cépages corses**, août 1992,
  - + **Noms corses de cépage (lexique réactualisé)**, décembre 1992,
  - + **Flore levurienne et phénotype Killer sur Vermentinu en Corse**, février 1993,
  - + **Influence du batonnage sur les caractéristiques des vins blancs de Vermentinu**, avril 1993,
  - + **Influence de différentes LSA sur la fermentation alcoolique et la flaveur des vins blancs de Vermentinu**, août 1993,
  - + **Essais modes de conduite 1993**, avril 1994,
  - + **La sélection des cépages corses, situation en 1994**, mai 1994,
  - + **Activités 1993**, juin 1994,
  - + **Restructuration du vignoble corse (situation à fin 1993), influence sur l'évolution de la production**, août 1994,
  - + **Essai d'amélioration de la couleur et de la charpente tannique des vins rouges de Sciaccarellu par assemblage avec d'autres variétés (Syrah, Mourvèdre, Niellucciu, Grenache)**, janvier 1995,
- \* **Qualification et quantification des polyphénols et de la matière colorante des vins rouges issus de cépages corses (application à différentes techniques de vinification)**, mémoire présenté par Thierry BOURRAGNE (stagiaire au CIVAM) pour l'obtention du diplôme d'Ingénieur des Techniques Agricoles, ENITA Bordeaux, 1989,

- \* **Contribution à une classification des vins rouges issus de cépages corses en fonction des composés phénoliques et des caractéristiques chromatiques, application à différents essais de stabilisation-clarification**, mémoire présenté par Jean François **GANDON** (stagiaire au CIVAM) pour l'obtention du **DESS "R.A.V."**, **Université de Corse**, 1990,
- \* **Etude de l'extraction des polyphénols et de la matière colorante en fonction de la vinification (influence de différentes techniques de vinification sur l'extraction des polyphénols et de la matière colorante, application aux cépages Niellucciu et Sciaccarellu)**, mémoire présenté par Philippe **FARINELLI** (stagiaire au CIVAM) pour l'obtention du **D.N.O.**, 1994,
- \* **Fiches ampélographiques du registre ampélographique international, Office International du Vin :**  
**Paga debiti (323-011401), Vermentino (73-012702), Carcajolo noir (324-011801),**  
**Sciaccarello (248-012501), Riminese (325-012401), Murrastel (29-000901),**  
**Biancone (497-011501), Nielluccio (277-012301),**
- \* **Fiches ampélographiques, INRA, Domaine de Vassal :**  
**Barbaroux (0668), Aleatico (0109), Biancu Gentile, Brustiano, Carcajolo blanc, Genovese**  
**(0121), Cadiverte (note manuscrite),**
- \* **Etudes ampélographiques et technologiques, contribution à la connaissance des cépages corses, I. ANDRITCH**  
**et P. MILLE,**
- \* **Catalogue des variétés de vigne en collection au Domaine de Vassal (1984 - 1985), P. TRUEL,**
- \* **Cépages et Vignobles de France, P. GALLET**, tomes II et IV, 1958 et 1964, tome II de l'Ampélographie Française, 2ème édition entièrement refondue, 1990.

\*\*\*\*\*