

**TYPOLOGIE ET CARACTERISATION DES VINS ROUGES
A.O.C. PATRIMONIO**

Edgard RETALI

<p style="text-align: center;">TYPOLOGIE ET CARACTERISATION DES VINS ROUGES A.O.C. PATRIMONIO</p>
--

- SOMMAIRE -

TYPOLOGIE ET CARACTERISATION DES VINS ROUGES A.O.C. PATRIMONIO P. 3

I - OBJET DE L'ETUDE P. 3

II - PRINCIPE DE L'ETUDE P. 3

III - NOTE TECHNIQUE P. 3

IV - RESULTATS P. 4

Paramètres chimiques P. 4

Analyses sensorielles P. 5

V - DISCUSSION P. 7

TYPOLOGIE ET CARACTERISATION DES VINS ROUGES A.O.C. PATRIMONIO

La demande de projet d'étude émane du Syndicat de défense de l'A.O.C. Patrimonio. Elle est à l'origine de la création d'un groupe de travail technique rassemblant trois organismes : Le C.I.V.A.M. de la Région Corse, la Chambre d'Agriculture de Haute Corse et L'I.N.A.O. de Bastia. A ce jour le C.I.V.A.M. est l'organisme qui a la charge des travaux entrepris et qui s'investit dans un souci de validité des résultats.

I - OBJET DE L'ETUDE

Cette étude se donne pour but d'apporter aux vigneronns des éléments de réflexion nécessaires à une meilleure connaissance du niveau qualitatif de leur appellation.

On procède par un état de la diversité des vins de L'A.O.C. Patrimonio afin de dégager des pistes de réflexion pour la définition du ou des types de vins existants. Le but est de mieux connaître leurs caractéristiques sur quelques millésimes.

II - PRINCIPE DE L'ETUDE

L'expérimentation est relative aux millésimes 1999, 2000 et 2001 et se déroule sur une durée de 5 ans.

Les échantillons de vins sont collectés, dans leurs conditions de mise sur le marché (Stock en cave), puis conservés en local thermorégulé (15°C) durant toute la durée de l'étude. Ils sont ensuite analysés après avoir été rendu anonyme. Les analyses sont réalisées au laboratoire du C.I.V.A.M.. Elles considèrent les paramètres suivants :

- Titre alcoolique, Acidité totale, Acidité volatile, SO₂ libre et total, acide malique.
- Polyphénols totaux, Intensité colorante, Anthocyanes, Tanins

Les dégustations se réalisent sur des vins classés par groupes selon leur réponse aux critères analytiques qui caractérisent leur structure polyphénolique (DO₂₈₀, IC', Anthocyanes, Tanins). On distingue ainsi :

- Un groupe B qui regroupe les vins de grande structure,
- Un groupe A qui regroupe les vins de structure moindre.

On procède à deux séances de dégustation à un an d'intervalle à partir de l'année qui suit le millésime considéré. Cela permet de considérer la façon dont évolue le vin dans le temps. Les vins sont dégustés par un jury nominatif de techniciens, selon une fiche de dégustation adaptée à l'étude.

III - NOTE TECHNIQUE

Les résultats d'enquête auprès des vigneronns révèlent que le vin rouge recherché se veut de type moyenne garde (3-5 ans) pour un degré minimum recherché de 13 % vol à partir de vignes conduites à 3300-4000 pieds/ha, une hauteur d'un mètre de feuillage et un rendement moyen de 45 hl/ha.

Dans la pratique la vinification s'effectue de façon très classique sans correction de vendange ou techniques préfermentaires particulières. Les fermentations se déroulent en cuve ouverte avec un temps de cuvaison de 10 jours à 28-30°C. Les vins sont conditionnés pour leur mise sur le marché après onze mois d'élevage.

IV - RESULTATS

Les résultats sont obtenus à partir d'un échantillon de 16 cuvées commercialisées sous la dénomination « Appellation Patrimoine Contrôlée », représentant environ 40 % des vins de l'appellation.

✓ Paramètres chimiques :

	MILLESIME 1999						
	MOYENNE GENERALE	Groupe A			Groupe B		
		Minimum observé	Maximum observé	MOYENNE	Minimum observé	Minimum observé	MOYENNE
SO ₂ libre (mg/l)	14	10	18	14	10	21	15
SO ₂ total (mg/l)	65	38	204	80	20	79	51
Sucres résiduels (g/l)	<2	<2			<2		
Titre alcoométrique (% vol.)	13,4	12,6	13,9	13,28	12,8	14,7	13,58
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,5	2,6	4,1	3,5	3,2	4,4	3,5
pH	3,46	3,23	3,7	3,45	3,17	3,56	3,46
Acide malique (g/l)	0,33	0,05	1,02	0,33	0,06	0,63	0,16
Acide acétique (g/l)	0,43	0,3	0,59	0,41	0,28	0,7	0,45
I.C' (A ₄₂₀ +A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	7,3	4,99	8,84	6,5	5,84	10,26	8,1
Teinte (A ₄₂₀ /A ₅₂₀)	0,81	0,69	1,01	0,80	0,72	0,89	0,82
Anthocyanes (mg/l)	159,7	110,25	193,4	154,3	104,13	257,3	165,0
Tanins (mg/l)	1,64	1,37	1,7	1,45	1,44	2,4	1,83
Polyphénols totaux (D ₂₈₀)	49,2	40,6	47,6	43,5	49,2	66,25	55,0

	MILLESIME 2000						
	MOYENNE GENERALE	Groupe A			Groupe B		
		Minimum observé	Minimum observé	MOYENNE	Minimum observé	Minimum observé	MOYENNE
SO ₂ libre (mg/l)	13	8	13	9	12	37	17
SO ₂ total (mg/l)	76	30	185	75	51	138	78
Sucres résiduels (g/l)	<2	<2			<2		
Titre alcoométrique (% vol.)	13,8	13,14	14,03	13,5	13,35	15,07	14,0
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,2	3	3,4	3,20	3	3,8	3,18
pH	0,49	3,33	3,6	3,45	3,15	3,71	3,52
Acide malique (g/l)	<0,2	<0,2			<0,2		
Acide acétique (g/l)	0,49	0,39	0,58	0,47	0,32	0,7	0,5
I.C' (A ₄₂₀ +A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	5,3	3,55	5,39	4,85	3,79	8,55	5,84
Teinte (A ₄₂₀ /A ₅₂₀)	0,97	0,86	1,27	1,00	0,81	1,12	0,94
Anthocyanes (mg/l)	122,7	67,4	117,3	91,8	85,8	203,9	153,6
Tanins (mg/l)	1,48	1,04	1,61	1,26	1,43	1,92	1,69
Polyphénols totaux (D ₂₈₀)	46	36,35	45,75	40,8	46,35	57,3	51,16

Commentaires.

- ↪ 1999 fut un millésime de bonne qualité. Les données relatives aux polyphénols totaux révèlent une structure générale de vins de garde. Les vins sont charpentés et concentrés avec un degré alcoolique correct pour le type considéré. On notera toutefois, sur le plan technologique, des difficultés de fermentation malolactique malgré des conditions analytiques correctes (pH, degré).
- ↪ 2000 fut moins qualitatif avec, pour des degrés alcooliques plus élevés, une structure polyphénolique inférieure. Les conditions de maturité semblent avoir favorisé davantage la maturité saccharimétrique.

✓ Analyse sensorielle**RESULTATS 1999**

Groupe A	p3	p7	p12	p15	p14	p16	p8	p1	p18
TYPE DE ROUGE	Moyen / soutenu	Soutenu	Moyen / soutenu	Moyen	Soutenu	Soutenu	Moyen / soutenu	Moyen / soutenu	Soutenu
QUALITE COULEUR	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge/ tuilé	Rouge/ tuilé	Rouge
AROMES									
INTENSITE	3,6	3,1	2,6	3,9	2,8	2,8	3,3	3,2	3,3
QUALITE	3,5	2,9	2,8	4,0	2,8	2,2	2,8	1,3	2,9
Fruité	2,8	2,5	2,5	3,2	2,4	2,4	1,8	2,0	2,7
Epicé	2,7	2,9	2,2	3,3	2,1	1,2	2,8	0,8	2,0
<i>Fruits cuits</i>	2,7	1,8	1,7	2,4	2,2	1,6	1,7	1,4	2,2
<i>Empyreumatique</i>	1,3	1,4	1,2	2,0	1,3	1,0	1,8	0,4	1,6
<i>Balsamique</i>	0,6	1,2	1,2	1,4	1,5	1,3	1,6	1,0	1,4
<i>Boisé</i>	1,2	1,2	1,2	1,8	1,2	0,9	1,2	0,2	1,0
<i>Animal</i>	0,8	0,6	0,5	0,2	0,8	0,5	1,8	0,6	0,6
<i>Minéral</i>	1,2	0,7	0,8	1,0	1,0	0,3	0,3	0,5	1,1
BOUCHE									
ACIDITE	2,2	2,0	2,0	2,2	2,0	2,1	2,0	1,8	1,8
ALCOOL	1,8	1,8	1,7	2,1	1,5	1,7	1,8	1,4	1,5
GRAS	2,3	1,8	2,3	2,2	2,0	1,8	2,2	1,8	1,8
TANINS (qtt)	2,9	3,4	3,3	3,5	3,4	3,2	3,5	2,6	3,3
TANINS (qlt)	2,6	2,7	1,7	2,0	1,9	1,8	2,3	2,1	1,6
EQUILIBRE	3,0	3,0	2,5	3,3	2,3	2,2	3,2	2,6	3,1
CORPS	1,7	1,9	1,8	2,5	1,9	1,8	2,0	1,8	1,7
CONCENTRATION	2,6	2,9	2,8	3,0	2,1	2,3	2,7	2,2	2,4
PERSISTANCE	2,8	2,5	2,4	2,8	2,3	2,0	3,0	2,5	2,9
QUALITE D'ENSEMBLE	12,3	11,7	11,0	13,3	10,0	9,7	11,7	6,3	12,0

Groupe B	p2	p10	p9	p5	p4	p6	p11	p17	p13
TYPE DE ROUGE	Soutenu / foncé	Soutenu	Soutenu	Foncé	Foncé	Soutenu	Moyen / soutenu	Soutenu / foncé	Foncé
QUALITE COULEUR	Rouge/ tuilé	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge	Rouge/ tuilé	Rouge	Rouge
AROMES									
INTENSITE	3,2	3,8	2,4	3,1	3,5	3,1	2,9	4,0	3,6
QUALITE	2,5	2,3	3,1	3,0	3,8	2,8	3,0	3,4	3,8
Fruité	2,3	1,6	2,5	3,0	3,4	2,8	2,9	2,8	3,0
Epicé	2,5	2,8	1,8	2,3	2,7	2,6	2,0	2,5	3,3
<i>Fruits cuits</i>	2,2	2,0	1,4	2,2	2,2	2,0	1,4	2,0	2,8
<i>Empyreumatique</i>	2,2	1,8	0,8	1,2	1,8	1,3	1,0	2,6	2,7
<i>Balsamique</i>	1,4	1,5	1,0	1,3	1,2	1,4	1,8	1,4	2,2
<i>Boisé</i>	1,3	0,8	1,0	0,9	1,4	0,8	1,0	3,7	1,6
<i>Animal</i>	0,2	1,6	0,2	1,2	1,0	0,6	0,2	0,8	1,3
<i>Minéral</i>	0,9	1,0	0,8	0,7	0,6	1,0	1,2	0,6	0,6
BOUCHE									
ACIDITE	2	2	2,1	2,2	2,1	1,9	1,9	1,8	2,1
ALCOOL	2,4	2,2	1,7	1,8	2,6	2,1	1,9	1,9	2,1
GRAS	2,1	2,1	1,8	2,2	2,1	2,0	2,3	2,0	2,2
TANINS (qtt)	3,5	3,4	3,7	3,6	4,2	3,8	4,2	3,9	4,0
TANINS (qlt)	2,1	2,3	2,0	2,1	2,7	1,9	1,8	1,8	2,6
EQUILIBRE	2,9	2,9	2,8	3,0	3,4	2,9	2,9	3,2	3,8
CORPS	2,6	2,2	2,2	2,1	2,7	2,0	2,2	2,1	2,5
CONCENTRATION	3,5	3,1	3,1	3,5	4,0	3,1	3,2	3,1	3,8
PERSISTANCE	3,5	2,9	2,7	2,8	3,3	2,5	2,8	3,8	3,6
QUALITE D'ENSEMBLE	13,0	10,7	11,0	12,0	15,3	11,7	13,0	12,7	16,7

RESULTATS 2000

Groupe A	P20	P22	P24	P25	P29	P30	P31	P34
TYPE DE ROUGE	Moyen / Soutenu	Moyen	Moyen / Soutenu	Moyen / Soutenu	Moyen / clair	Moyen / Soutenu	Moyen / Soutenu	Moyen / clair
QUALITE COULEUR	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	rouge	Rouge / tuilé
AROMES								
INTENSITE	3,4	3,8	3,1	2,9	2,9	3,4	2,9	3,3
QUALITE	2,8	3,1	3,1	3,0	2,9	2,8	2,7	2,7
Fruité	2,3	2,7	2,5	2,3	2,5	2,2	2,7	3,0
Floral	1,5	1,3	1,4	1,3	1,7	1,9	1,4	2,1
Epicé	2,6	2,7	1,7	2,1	2,4	1,8	1,9	1,3
<i>Fruits cuits</i>	2,2	1,5	1,3	1,8	1,3	2,8	1,7	1,7
<i>Empyreumatique</i>	1,8	1,5	1,3	2,0	1,9	1,6	2,3	1,4
<i>Balsamique</i>	1,3	1,2	1,3	2,0	1,3	1,6	1,5	1,4
<i>Boisé</i>	1,8	1,4	0,8	1,5	1,0	1,0	1,8	0,8
<i>Animal</i>	1,4	1,4	0,8	2,0	1,6	1,4	1,0	0,6
<i>Minéral</i>	0,5	0,8	0,6	1,3	0,8	0,8	1,0	0,7
BOUCHE								
ACIDITE	2,6	2,6	2,9	2,9	3,0	3,1	2,8	3,1
ALCOOL	1,9	2,3	2,8	2,6	2,3	2,9	2,6	2,4
GRAS	2,4	2,4	3,2	3,1	3,3	3,4	2,7	3,1
TANINS (qtt)	2,4	2,6	2,9	2,8	2,9	3,0	2,9	2,4
TANINS (qlt)	2,1	2,5	2,8	2,6	2,6	2,7	2,8	2,4
EQUILIBRE	2,7	3,1	2,9	2,9	2,7	3,2	2,8	2,4
CORPS	2,6	2,9	3,1	2,9	2,9	3,3	2,6	2,6
CONCENTRATION	2,3	2,6	2,4	2,7	2,4	2,9	2,4	2,6
PERSISTANCE	2,57	2,79	2,86	2,57	3,08	3,00	2,21	3,00
QUALITE D'ENSEMBLE	9,4	13,1	11,7	11,1	10,6	13,7	10,9	10,0

Groupe B	P33	P32	P28	P27	P23	P26	P21	P19
TYPE DE ROUGE	Soutenu	Soutenu / foncé	Soutenu / foncé	Soutenu	Moyen / clair	Soutenu	Soutenu	Soutenu / foncé
QUALITE COULEUR	rouge	rouge	rouge	rouge	Rouge / tuilé	Rouge / violacé	rouge	rouge
AROMES								
INTENSITE	4,0	3,4	3,6	3,4	3,0	3,1	3,4	3,6
QUALITE	3,6	3,2	3,4	2,9	1,9	2,7	2,8	3,1
Fruité	2,6	2,9	3,1	2,0	1,7	2,5	2,4	2,8
Floral	3,2	2,0	1,7	2,0	1,3	1,9	2,0	2,1
Epicé	2,0	2,1	2,0	1,5	1,6	1,6	2,0	2,4
<i>Fruits cuits</i>	1,7	1,7	1,7	1,3	1,3	1,5	1,8	1,1
<i>Empyreumatique</i>	1,5	1,8	1,8	1,4	1,3	1,8	1,5	1,8
<i>Balsamique</i>	1,4	1,4	1,4	1,2	1,3	1,0	1,2	1,3
<i>Boisé</i>	1,3	1,4	1,2	1,3	1,2	1,0	1,0	1,6
<i>Animal</i>	1,0	1,2	1,2	1,2	1,4	0,6	0,6	0,9
<i>Minéral</i>	1,0	0,8	0,6	1,5	1,3	0,6	0,6	1,2
BOUCHE								
ACIDITE	2,7	3,0	2,9	3,0	3,0	2,7	3,1	3,1
ALCOOL	3,3	3,0	3,0	2,9	1,9	2,7	2,8	2,5
GRAS	3,1	3,1	3,2	3,4	2,6	3,1	3,0	3,1
TANINS (qtt)	3,3	3,4	3,5	3,6	2,4	3,3	3,4	3,2
TANINS (qlt)	3,5	3,0	2,4	2,9	2,0	2,5	2,9	2,9
EQUILIBRE	3,6	3,6	3,5	3,3	2,1	2,9	2,9	2,9
CORPS	3,3	3,4	3,4	3,4	2,1	2,6	3,4	3,1
CONCENTRATION	3,2	3,3	3,8	3,8	1,9	2,4	3,1	3,1
PERSISTANCE	3,1	3,1	3,1	3,2	2,3	2,6	2,9	3,1
QUALITE D'ENSEMBLE	14,3	14,3	14,9	13,0	8,0	10,9	12,9	12,6

Commentaires

On a pu observer, dans chaque groupe, des vins présentant, à l'analyse chimique, un profil polyphénolique en accord avec leur catégorie, mais répondant à la dégustation à des caractéristiques gustatives différentes. Ainsi, le groupe de structure moindre contient des vins charpentés et de grande structure et vice versa.

IV - DISCUSSION

Les vins produits sur l'appellation Patrimonio sont des vins riches d'un point de vue organoleptique mais tous n'ont pas les caractéristiques d'un vin de moyenne garde. Il serait tout à fait possible de scinder en deux catégories la gamme produite :

- les vins peu colorés, légers, souples, à consommer jeunes,
- des vins plus structurés, voire de grande expression.

De ce point de vue l'analyse chimique ne permet pas de faire des distinctions objectives. Une étude cartographique, des différents micro-terroirs, complétée par des mini-vinifications semble être, la voie la plus objective pour bien comprendre le caractère de l'appellation.

Annexe n°1MILLESIME 1999

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Tenue à l'air	<i>faible</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>	<i>moyenne</i>	<i>bonne</i>	<i>bonne</i>
SO ₂ libre (mg/l)	13	12	16	10	12	21	13	15	18	15	19	14	14	18	14	16	10	10
SO ₂ total (mg/l)	204	46	49	20	33	77	41	54	51	46	79	143	31	60	38	40	77	89
SO ₂ combiné (mg/l)	<i>191</i>	<i>34</i>	<i>33</i>	<i>10</i>	<i>21</i>	<i>56</i>	<i>28</i>	<i>39</i>	<i>33</i>	<i>31</i>	<i>60</i>	<i>129</i>	<i>17</i>	<i>42</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>67</i>	<i>79</i>
Sucres résiduels (g/l)	<2	3,2	<2	<2	<2	2,2	<2	<2	<2	<2	2,2	<2	<2	<2	<2	<2	<2	<2
T.A.P. (% vol.)	13	14,7	13,8	13,9	13,4	13,3	13	13	12,8	13,8	13,1	13,8	13,9	12,9	13,9	12,6	13,4	13,5
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,7	3,3	3,5	3,2	4,4	3,4	3,3	3,1	3,4	3,7	3,3	3,6	3,4	4,1	3,8	3,4	3,4	2,6
pH	3,27	3,56	3,38	3,42	3,17	3,56	3,54	3,7	3,56	3,37	3,56	3,49	3,43	3,23	3,24	3,55	3,51	3,65
Fermentation malolactique	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Acide malique (g/l)	0,81	0,12	0,11	0,1	0,63	0,17	0,15	0,05	0,06	0,06	0,09	1,02	0,06	0,28	0,14	0,11	0,2	0,19
Acide acétique (g/l)	0,33	0,46	0,33	0,46	0,3	0,45	0,38	0,51	0,41	0,28	0,44	0,35	0,53	0,3	0,42	0,48	0,7	0,59
DO ₄₂₀ (sous 1 cm)	<i>2,9</i>	<i>3,49</i>	<i>2,44</i>	<i>3,77</i>	<i>3,56</i>	<i>2,82</i>	<i>2,36</i>	<i>2,42</i>	<i>2,34</i>	<i>3,33</i>	<i>2,37</i>	<i>2,21</i>	<i>3,95</i>	<i>2,45</i>	<i>3,24</i>	<i>2,72</i>	<i>3,26</i>	<i>2,28</i>
DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	<i>3,71</i>	<i>4,07</i>	<i>3,38</i>	<i>5,19</i>	<i>4,94</i>	<i>3,46</i>	<i>3,28</i>	<i>2,8</i>	<i>2,93</i>	<i>3,81</i>	<i>2,85</i>	<i>2,73</i>	<i>4,6</i>	<i>3,33</i>	<i>4,68</i>	<i>3,23</i>	<i>3,66</i>	<i>2,26</i>
DO ₆₂₀ (sous 1 cm)	<i>0,74</i>	<i>1</i>	<i>0,59</i>	<i>1,3</i>	<i>1,18</i>	<i>0,87</i>	<i>0,62</i>	<i>0,65</i>	<i>0,61</i>	<i>0,82</i>	<i>0,62</i>	<i>0,56</i>	<i>1,24</i>	<i>0,66</i>	<i>0,92</i>	<i>0,8</i>	<i>0,83</i>	<i>0,45</i>
I.C' (A ₄₂₀ + A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	7,35	8,56	6,41	10,26	9,68	7,15	6,26	5,87	5,88	7,96	5,84	5,50	9,79	6,44	8,84	6,75	7,75	4,99
Teinte (DO ₄₂₀ /DO ₅₂₀)	0,78	0,86	0,72	0,73	0,72	0,82	0,72	0,86	0,80	0,87	0,83	0,81	0,86	0,74	0,69	0,84	0,89	1,01
Composante jaune	<i>39</i>	<i>41</i>	<i>38</i>	<i>37</i>	<i>37</i>	<i>39</i>	<i>38</i>	<i>41</i>	<i>40</i>	<i>42</i>	<i>41</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>38</i>	<i>37</i>	<i>40</i>	<i>42</i>	<i>45</i>
Composante rouge	<i>50</i>	<i>48</i>	<i>53</i>	<i>51</i>	<i>51</i>	<i>48</i>	<i>52</i>	<i>48</i>	<i>50</i>	<i>48</i>	<i>49</i>	<i>50</i>	<i>47</i>	<i>52</i>	<i>53</i>	<i>48</i>	<i>47</i>	<i>45</i>
Composante bleue	<i>10</i>	<i>12</i>	<i>9</i>	<i>13</i>	<i>12</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>10</i>	<i>13</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>12</i>	<i>11</i>	<i>9</i>
Anthocyanes (mg/l)	112,9	107,6	186,4	194,3	124,3	257,3	177,6	193,4	173,3	140	221,4	157,5	162,8	144,4	161	145,3	104,1	110,3
Tanins (mg/l)	1,44	1,8	1,37	1,65	1,44	2,05	1,44	1,38	1,8	1,67	1,72	1,38	1,96	1,4	1,7	1,48	2,40	1,46
Tanins/Anthocyanes	<i>12,8</i>	<i>16,7</i>	<i>7,3</i>	<i>8,5</i>	<i>11,6</i>	<i>8,0</i>	<i>8,1</i>	<i>7,1</i>	<i>10,4</i>	<i>11,9</i>	<i>7,8</i>	<i>8,8</i>	<i>12,0</i>	<i>9,7</i>	<i>10,6</i>	<i>10,2</i>	<i>23,0</i>	<i>13,3</i>
Polyphénols totaux (D ₂₈₀)	46,2	58,8	40,8	50	49,9	60,9	41,2	40,6	52,1	50,5	49,2	42,4	57,2	40,7	47,6	45	66,25	46,6

Annexe n°2

MILLESIME 2000

	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30	P31	P32	P33	P34
Tenue à l'air	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
SO ₂ libre (mg/l)	15	13	14	8	37	8	8	13	12	14	10	8	10	13	15	10
SO ₂ total (mg/l)	67	185	67	45	138	44	70	64	70	61	55	30	92	51	107	77
SO ₂ combiné (mg/l)	52	172	53	37	101	36	62	51	58	47	45	22	82	38	92	67
Sucres résiduels (g/l)	0,81	0,67	1,23	0,71	1,15	0,96	0,67	1,19	1,17	1,46	1,15	1,48	1,37	1,56	2,81	1,25
T.A.P. (% vol.)	13,4	13,1	13,7	13,6	13,9	13,4	13,2	14,0	15,1	15,1	13,6	13,5	13,6	13,6	13,6	14,0
Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,8	3,1	3,1	3,4	3,2	3,3	3	3	3,2	3,1	3,2	3,3	3,3	3	3	3
pH	3,15	3,45	3,71	3,33	3,42	3,35	3,6	3,49	3,66	3,51	3,45	3,42	3,5	3,69	3,54	3,47
Acide malique (g/l)	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2
Acide acétique (g/l)	0,32	0,41	0,7	0,46	0,5	0,46	0,53	0,37	0,66	0,52	0,44	0,58	0,39	0,58	0,47	0,45
DO ₄₂₀ (sous 1 m)	2,72	2,61	2,07	2,03	1,86	2,09	2,15	2,26	2,49	3,39	1,87	2,39	2,37	2,56	2,73	1,77
DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	3,08	2,05	2,05	2,35	1,66	2,34	2,27	2,68	2,68	4,17	2,13	2,42	2,47	2,55	2,94	1,52
DO ₆₂₀ (sous 1 cm)	0,6	0,73	0,43	0,47	0,27	0,49	0,64	0,59	0,59	0,99	0,33	0,53	0,53	0,69	0,64	0,26
I.C' (A ₄₂₀ + A ₅₂₀ + A ₆₂₀)	6,40	5,39	4,55	4,85	3,79	4,92	5,06	5,53	5,76	8,55	4,33	5,34	5,37	5,80	6,31	3,55
Teinte (DO ₄₂₀ /DO ₅₂₀)	0,88	1,27	1,01	0,86	1,12	0,89	0,95	0,84	0,93	0,81	0,88	0,99	0,96	1,00	0,93	1,16
Composante jaune	425	484	455	419	491	425	425	409	432	396	432	448	441	441	433	499
Composante rouge	481	380	451	485	438	476	449	485	465	488	492	453	460	440	466	428
Composante bleue	94	135	95	97	71	100	126	107	102	116	76	99	99	119	101	73
Anthocyanes (mg/l)	93,625	101,5	140,875	79,625	177,625	86,625	67,375	167,125	161,875	203,875	117,25	77,875	88,375	85,75	197,75	115,5
Tanins (mg/l)	1,57	1,61	1,75	1,33	1,61	1,33	1,09	1,92	1,90	1,87	1,14	1,35	1,24	1,45	1,43	1,04
Tanins/Anthocyanes	16,8	15,9	12,4	16,7	9,1	15,4	16,1	11,5	11,7	9,2	9,7	17,3	14,0	16,9	7,2	9,0
Polyphénols totaux (D ₂₈₀)	46,35	45,75	48,15	41,1	48,6	40,45	36,35	53,55	54,5	57,3	39,1	42,85	43,65	48,6	52,25	37,5

Les travaux menés par le C.I.V.A.M. de la Région Corse (expérimentations viticoles, œnologiques, microbiologiques, sélection des cépages corses) sont réalisés, notamment, grâce à la participation financière de :

→ L'O.N.I.VINS (Office National Interprofessionnel des Vins),

→ La C.T.C. (Collectivité Territoriale de Corse),

→ L'U.E. (Union Européenne),

→ L'A.N.D.A. (Association Nationale pour le Développement de l'Agriculture),

→ L'I.T.V. (Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin),

→ Le Conseil Général de la Haute Corse.

DOCUMENT DE TRAVAIL

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

C.I.V.A.M. de la Région CORSE

Président : Antoine ARENA

Directeur : Laurent BOURDE

USCIDDA Nathalie, ingénieur microbiologiste

SALVA Gilles, ingénieur viticole

RETALI Edgard, œnologue

LE DUC Lionel, ingénieur terroirs

ZANARDO Damien, technicien viticole et œnologique

ALBERTINI Michel, agent technique

SERPENTINI Marie Jeanne, Service Administratif