



Dossiers

Les vins de Corse



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 09 Jan 2014



Ces deux départements français sont entourés par la Méditerranée. 8 680 km², 1 000 km de côtes et un point culminant, le Monte Cinto, à 2 706 m. Son altitude moyenne atteint 568 m. Les géographes disent que c'est une montagne dans la mer. Les sols sont très diversifiés : deux tiers de l'île sont d'origine magmatique, à une altitude moyenne on trouve du calcaire et du grès. Les plaines et les plateaux côtiers sont formés de roches sédimentaires marines et alluviales. Le climat est de type méditerranéen. Les températures moyennes vont de 8°C en janvier à plus de 22°C en août. Avec de grosses différences entre le littoral et le centre de l'île. Les types de vents sont variés : la Tramontane (vent froid et sec du nord), le Libecciu (vent d'ouest chaud et pluvieux), le Sirocco (d'Afrique du nord, chaud et sec), la Maestrale (Mistral provençal, sec et violent). Un environnement exceptionnel, varié, riche de sa diversité qui va permettre aux vigneronnes corses de nous concocter des vins typiques en travaillant des cépages autochtones. C'est le seul vignoble insulaire de France.

Le vignoble corse en chiffres (CIV-Corse)

7 000 ha de vignoble pour 380 000 hl/an. 450 producteurs, 1 500 emplois directs pour 310 000 habitants. 120 M€ de chiffre d'affaires. 1ère exportation insulaire en valeur et en volume. Les vins corses s'exportent autant à l'international (29 %) que sur le continent (29 %). Le tourisme est également un facteur de consommation locale, avec 2,3 millions de visiteurs par an.

Un peu d'histoire

La vigne est présente en Corse à l'état sauvage depuis des siècles. Six siècles avant JC, les Grecs organisent sa culture. Les Romains prennent ensuite le relais. Du Moyen-Âge au XIXe siècle, le vignoble Corse se développe régulièrement et est apprécié dans toute la France et le Bassin méditerranéen. Le phylloxéra, véritable cataclysme, ruinera toute la filière. Dans les années 1960, l'arrivée de 17 000 rapatriés d'Algérie relance la viticulture. Les surfaces cultivées passent à 30 000 ha pour 2 millions d'hl/an. Les vins corses remplacent les vins de tables algériens sur le créneau des vins à petit prix et de piètre qualité. Mais dès le début des années 1970, les habitudes de consommation évoluent vers la qualité au détriment de la quantité. Les Corses prennent leur courage à deux mains. Ils arrachent, arrêtent de "faire pisser" la vigne. Objectif qualité, en avant toute ! Il leur faudra 20 ans, mais aujourd'hui, ils jouent dans la cour des grands. Bravo. Et vive la qualité et la diversité seules garanties de réussite durable. L'Île de Beauté est au rendez-vous du XXIe siècle viticole.

Répartition de la production

- Pour les vins de table : 30 440 hl (8 %)
- Pour les vins de pays : 237 490 hl (62 %) - Rosés 57 %, rouges 29 %, blancs 14 %.
- Pour les 9 AOC : 112 070 hl (30 %) - Rosés 56 %, rouges 31 %, blancs 11 % et muscats 2 %.

AOC :

- Corse - 61 835 hl
- Patrimonio - 13 764 hl
- Ajaccio - 9 361 hl
- Corse Calvi - 8 388 hl
- Corse Sartène - 7 778 hl



- Corse Figari - 5 208 hl
- Muscat du Cap Corse - 1 856 hl
- Corse Porto-Vecchio - 2 911 hl
- Corse Coteaux Cap Corse - 969 hl

Les Principaux Cépages Corses

Le nielluccio : 35 % des surfaces. Cépage rouge très ancien. Bien mis en valeur dans le Patrimoine au Nord de l'île. Arômes de fruits rouges, de violette, d'épice, de réglisse, d'abricots. Donne des vins charpentés au bon potentiel de garde.

Le sciaccarello : 15 % des surfaces. Cépage rouge. Son domaine, les sols granitiques de l'Ouest de l'île. Il supporte bien les climats chauds. Arômes d'amandes, de fruits rouges, bouquet poivré. Adapté aux rosés à qui il donne une robe claire à saumonée.

Le vermentino : 17 % des surfaces. Cépage blanc, ancien, originaire de la Méditerranée. Nommé aussi malvoisie de Corse. Aime la chaleur. En mono-cépage, il donne des vins blancs secs. Il est aussi assemblé régulièrement avec de l'ugni blanc ou du cinsault. Arômes floraux puissants, amande, pomme, épices douces, aubépine, ananas.

Les autres cépages utilisés en Corse

- paga debiti : cépage blanc très ancien. Nécessite beaucoup de soleil pour arriver à maturité.
- carcajolo blanc : cépage blanc, présent à Figari et en Sardaigne. Donne des vins légers.
- carcajolo nero : cépage noir originaire d'Italie. Donne de la couleur, mais peu d'alcool.
- bianco gentile : cépage blanc. Aromatique, peu acide. Notes d'agrumes et de fruits mûrs.
- altéatico : cépage noir italien. Donne des vins doux, très aromatisés. Le rappu du Cap Corse.
- grenache noir : cépage noir espagnol. Fort en alcool, peu acide. Sur le pruneau, la figue.

Les vins corses

AOC Corse ou Vins de Corse : 1 600 ha pour 61 835hl/an. C'est la principale appellation en quantité. Cultivée principalement dans deux zones : la vallée du Golo et de Bastia à Solenza (côte orientale). Le soleil et les sols alluvionnaires apportent une belle minéralité à ces vins. Les rouges sont capiteux, à base principalement de grenache noir, de



nielluccio et de sciaccarello. Les rosés fruités, les blancs sont fins et fruités, à base de vermentino et assemblés parfois avec le bianco gentile.

AOC Patrimonio : 400 ha pour 13 764 hl/an. Première appellation reconnue en 1968 et peut-être la plus connue en dehors de l'île. Des petites parcelles difficiles d'accès, mais bien protégées des vents et très ensoleillées. Les rouges et les rosés à base principalement de nielluccio sont magnifiques, puissants, longs en bouche, sur les fruits rouges, noirs, des notes d'épices, de vanille. Les rosés sont festifs, corsés, fruités très recherchés. Les blancs, à base exclusivement de vermentino, sont secs, bouquetés avec une belle robe jaune pâle.

AOC Ajaccio : 243 ha pour 9 361 hl/an. 90 % en rouges et rosés et 10 % en blancs. 12 communes autour de la ville d'Ajaccio, de Sartène et du golfe de Porto. Cultivé sur les coteaux, c'est le vignoble le plus élevé de Corse (500 m d'altitude). Sols granitique, 2 750 h de soleil par an. Les rouges à base de nielluccio, de sciaccarello et carcajolo nero sont charnus, souples. La robe est claire. Arômes d'épices, de tabac et de fruits rouges. A garder 4 à 5 ans et servir à 16°C. Les rosés à base, entre autres, de sciaccarello et de cermentino, ont un nez particulier et très affirmé sur l'amande, le cassis. Les blancs sont secs, le nez est minéral et floral. En plus du vermentino, l'ugni blanc apporte de la rondeur.

AOC Corse Calvi : 280 ha pour 8 388 hl/an. 50 % de rouges, 40 % de rosés et 10 % de blancs. Autour de la ville de Calvi, dans la région de Balagne, sur des sols de granit, de limons et d'argile. En plus des trois cépages corses, les 12 producteurs vinifient également le grenache noir. Résultat : des vins rouges qui accompagnent à merveille le sanglier corse et autres gibiers. Des rosés gorgés de soleil, avec volailles et charcuterie et des blancs délicats et subtils sur les coquillages et le poisson.

AOC Corse Sartène : 180 ha pour 7 778 hl/an. 47 % de rouges, 42 % de rosés et 11 % de blancs. Autour du golfe de Sartène. Culture en coteaux, sols granitiques, vignobles exposé aux vents, élevage en barriques de chêne, puis en foudre. Résultat : des vins uniques en Corse, des rouges, charpentés, étoffés, veloutés. Des rosés qui ont du coffre et de l'aisance et des blancs à la robe jaune aux reflets verts. Amples en bouche et bouquetés.

AOC Corse Figari : 129 ha pour 5 208 hl/an. Un vieux vignoble de la Corse du Sud. Coincé entre celui de Porto-Vecchio et de Sartène, il subit les assauts d'un climat rude.



Le vent dessèche la terre, mais le sol granitique et semi alluvionnaire est favorable à la culture de la vigne. Les vins de Figari sont à la fois fins et charpentés.

AOC Muscat du Cap Corse : 89 ha pour 1 856 hl/an. Vins doux naturels produits sur deux zones au Nord de la Corse, au dessus et à coté de Bastia. Cépage unique : le muscat blanc à petit grains. Les sols sont argilo-calcaires et schisteux. Le climat est tempéré par la méditerranée et le vent qui chasse l'humidité et les maladies. La technique de vinification est ancienne. 1) Passerillage : le raisin sur claies perd de son eau et augmente ainsi sa concentration en sucre. 2) Dessiccation sur lauzes : dessèchement à l'air sur pierres de Brando en Haute-Corse qui augmente les arômes. (Vins de paille). Résultat : des muscats rares et délicats aux arômes de figues, de noix, de fruits exotiques d'agrumes. Un must très recherché.

AOC Corse Porto-Vecchio : 89 ha pour 2 911 hl/an. Une terre aride autour de la jolie ville de Porto-Vecchio entre Bonifacio et Solenzara. Un terroir balayé par les vents, composé de sols marneux, calcaires, granitiques. À base de nielluccio, de sciaccarello et de grenache, les rouges sont élégants et ronds, les rosés fins et aromatiques. Quant aux blancs, exclusivement à base de vermentino, ils sont secs et fruités.

AOC Corse Coteaux du Cap Corse : 37 ha pour 969 hl/an. En Haute-Corse au dessus de Bastia, des petites parcelles disséminées, sur des pentes raides. Des sols argilo-schisteux, un climat maritime et montagnard à la fois. Des rouges de garde fin et des blancs secs très appréciés pour leur finesse et leur douceur.

