



Le vignoble Corse

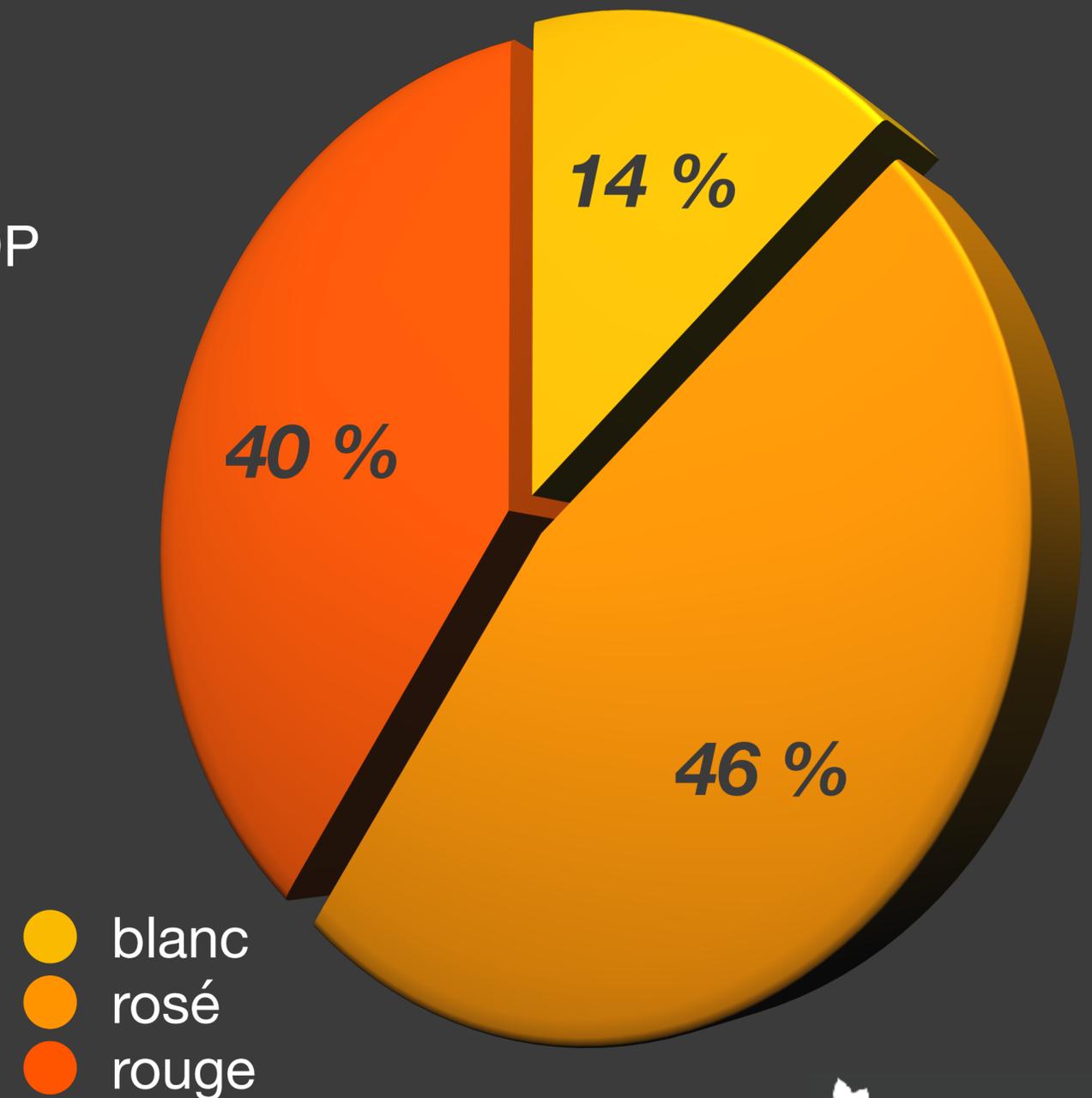
Sommaire

- La Corse en chiffres
- Les appellations
- Zoom sur le vignoble
 - Climats
 - Géologie
 - Rôle des vents
- Les cépages
- “Point-Info”: les températures de service

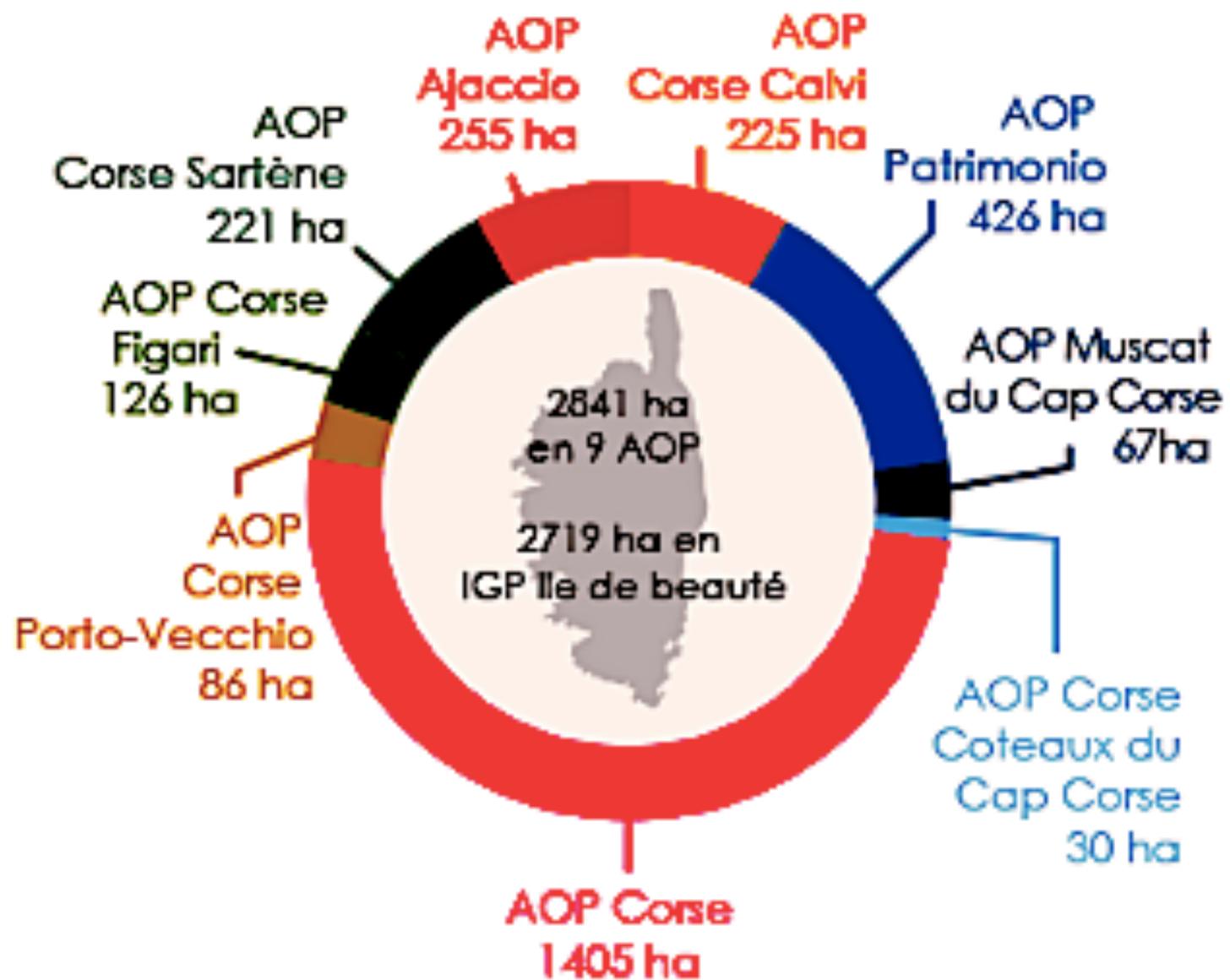


La Corse en chiffres

- Une superficie de **5660** ha plantés, dont plus de **2800** en AOP
- Une production d'à peine **100 000** hl annuelle
- **450** vigneronns:
 - 104 caves particulières,
 - 1 SICA,
 - 4 caves coopératives (245 apporteurs),
 - 1 négociant



Les Appellations



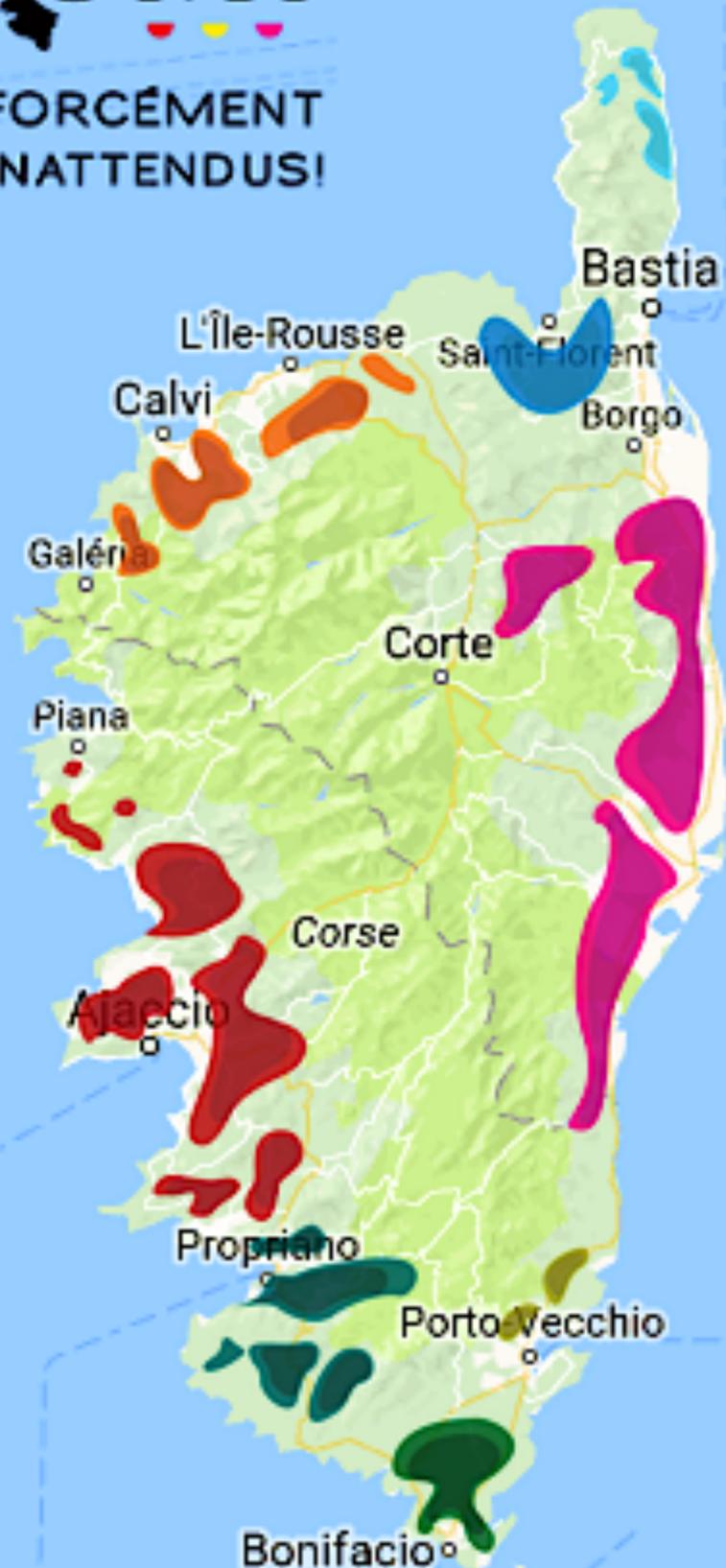
- 9 AOP et 1 IGP
- Les AOP se répartissent entre des appellations de types « *Crus* », « *Villages* » et « *Régionale* », tout en intégrant une appellation spécifique pour les VDN.
- L'IGP de l'Île de Beauté représente à elle seule plus de la moitié de la production totale du vignoble corse.



FORCÉMENT
INATTENDUS!

CARTE DES AOP

-  AOP Corse Coteaux du Cap Corse
-  AOP Muscat du Cap Corse
-  AOP Corse Porto Vecchio
-  AOP Corse Sartène
-  AOP Corse Figari
-  AOP Corse Calvi
-  AOP Patrimonio
-  AOP Ajaccio
-  AOP Corse



Les Appellations

- 1 appellation régionale : *Vins de Corse*
- 2 appellations crus : "*Patrimonio*" et "*Ajaccio*"
- 5 appellations villages : *Corse Porto-Vecchio*, *Corse Figari*, *Corse Sartène*, *Corse Calvi*, *Corse Coteaux du Cap Corse*
- 1 appellation VDN (Vin Doux Naturel) : *Muscat du Cap Corse*

Domaine Pieretti - Cap Corse





Domaine Pieretti - Cap Corse

Zoom sur le vignoble



- Une climatologie spécifique...
 - L'île bénéficie d'un climat **méditerranéen** influencé par la présence de la mer et des montagnes.
 - **Ensoleillement exceptionnel**, mais également des **précipitations parmi les plus élevées de France**.
 - La douceur estivale et la clémence des hivers sont favorables à la vigne.
 - Les **vents nombreux** jouent un rôle régulateur sur le climat et diminuent les risques de maladies cryptogamiques.
 - La géographie particulière de l'île offre un grand nombre de **microclimats**...
 - A noter : un ensoleillement exceptionnel, 2885 heures par an, soit le record de France !



Zoom sur le vignoble



- Une géologie riche et singulière !
 - La Corse formait jusqu'à l'ère secondaire un micro-continent avec la Sardaigne soudé à la Provence. Un ébranlement du système alpin et une cassure provoquèrent sa lente dérive.
 - 4 types de sols:
 - Sols granitiques et volcaniques: vins fins, robes légères, arômes intenses, souvent à base de sciaccarello
 - Sols schisteux: prédilection pour le muscat
 - Sols de conglomérats (marnes, sables, calcaires): vins charpentés à base de nielluccio
 - Sols formés de dépôts sédimentaires: terres les plus riches, donc pas idéales pour la production de vins de grande qualité.



Calvi

Zoom sur le vignoble



- Le rôle des vents est essentiel pour l'équilibre physiologique du vignoble
 - Ils sont nombreux et parfois violents (plus de 200 km/h).
 - Il y a des vents régionaux (mistral, tramontana, libeccio, sirocco,...) qui soufflent dans toutes les directions
 - et des brises locales, venant de la mer, ou amenant l'air qui descend des montagnes, influencent et régulent également le climat.
- Le **Cap Corse** et **Bonifacio** ne comptent que **16 jours sans vent par an !**



Les Cépages

- Riche d'un long héritage viticole, la Corse recèle un trésor naturel de plus de 30 cépages endémiques, à la fois proches et différents.
- 3 d'entre eux se distinguent : Ce sont les cépages nobles de Corse que l'on retrouve dans les 9 Appellations d'Origine de l'île.

- le *Sciaccarellu*



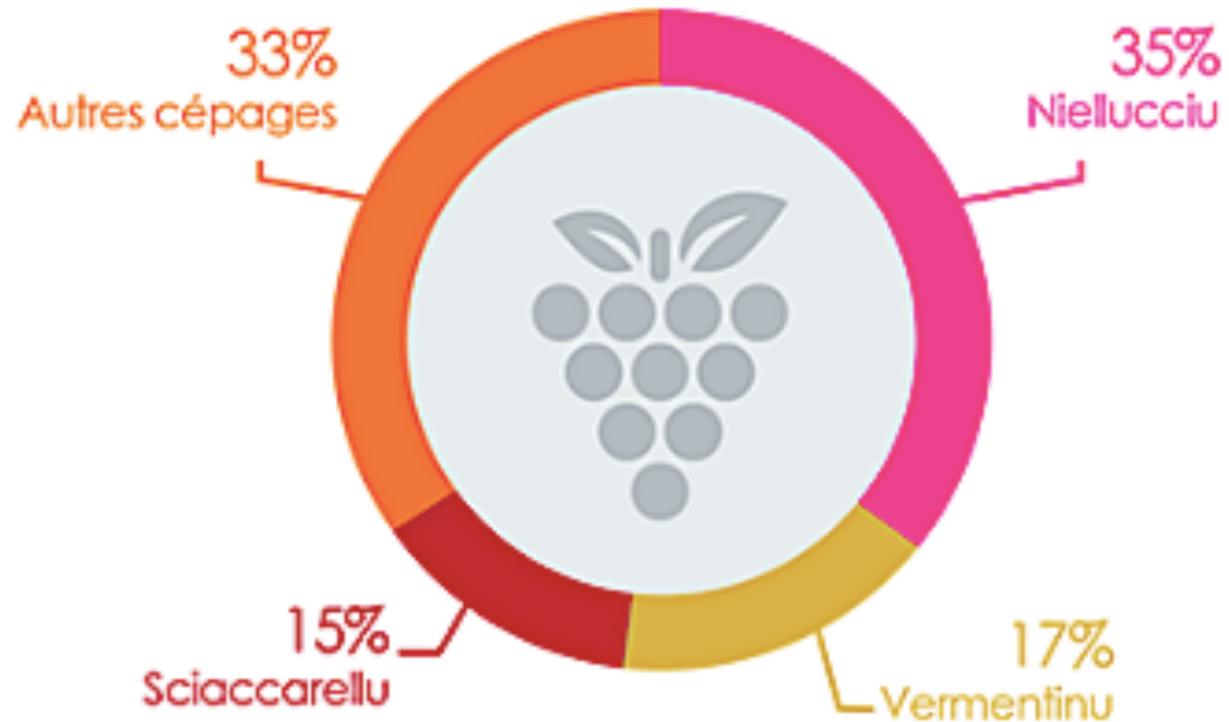
- le *Niellucciu*



- le *Vermentinu*



Les Cépages



- N'oublions pas le **Muscat**, emblématique au Nord de l'île
- Dernièrement, 6 « nouveaux » (les racines sont en fait très anciennes) viennent d'intégrer les AOP:
 - 3 cépages blancs: **Biancu Gentile**, **Codivarta** et **Genovese**
 - 3 rouges: **Aleaticu**, **Minustellu** et **Carcaghjolu Neru**.
 - Leur entrée dans les cahiers des charges des AOP fait bouger les lignes !



Point Info: Les Températures de Service

❖ Déguster un vin à la température idoine pour en apprécier tous les contours: **aromatiques**, bien sûr, mais aussi et surtout, **tactiles**.

❖ Trop froid, le vin sera atrophié (et agressif s'il est tannique), il perdra ses facultés odorantes et surtout gustatives et tactiles.

❖ Trop chaud, au-delà de 19-20°, c'est l'alcool qui ressortira en premier, et l'emportera sur le reste.

❖ Concernant les rouges, en fonction de leurs caractères:

- tanniques : 16-17°
- riches en alcool : 15-16°
- rouges légers : 15°
- rouges souples : 17-18°

15 à 18°

Rouges

9-10°

Moelleux
& Liqueureux

11-12°

Blancs secs

8 à 10°

Rosés - Clairets
- Effervescents





Merci de votre attention



Une autre idée du vin