

On raconte que la vigne a été présente sur l'île à l'état sauvage il y a 4 000 ou 6 000 ans. On cueillait alors ses baies au goût sucré agréable. Son entrée dans la civilisation du vin débute conjointement avec l'arrivée des Grecs. Le savoir viticole romain accentue le développement et la consommation de vin et ce dans toutes les classes. Au cours des deux dernières décennies, la Corse est parvenue à impulser une dynamique nouvelle à son évolution, notamment grâce à la reconnaissance de ses AOC et à la création d'organismes qui œuvrent en faveur de la pérennité du vignoble Corse.

**6<sup>e</sup> SIÈCLE AVANT JC :** Arrivée des Grecs et début de la viticulture



**3<sup>e</sup> SIÈCLE :** elle sera développée par les Romains

**11<sup>e</sup> SIÈCLE :** Les Pisans mettent le vin Corse dans les ciboires de leurs prêtres et dans les gobelets de leurs notables

**12<sup>e</sup> SIÈCLE :** Les Génois perpétuent le travail de la vigne

**18<sup>e</sup> SIÈCLE :** La souveraineté française poursuit l'activité viticole

**19<sup>e</sup> SIÈCLE :** Un fléau touche la vigne avec la propagation de maladies, l'Oïdium puis le Phylloxera. Mais à la fin du siècle, les exportations reprennent et de grands domaines se développent

**20<sup>e</sup> SIÈCLE :** La 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale et l'effondrement général des prix marquent un frein à l'expansion du secteur viticole

**21<sup>e</sup> SIÈCLE :** La viticulture insulaire redevient un véritable secteur économique

**1968 :** Naissance de l'AOC Patrimonio

**1969 :** Création du Groupement Interprofessionnel des Vins de Corse

**1971 :** Naissance de l'AOC Ajaccio

**1976 :** Naissance des AOC Corse, Corse Calvi, Corse Côteaux du Cap Corse, Corse Figari, Corse Porto-Vecchio, Corse Sartène

**1977 :** Création de l'UVA Corse (Union des Vignerons propriétaires de caves d'Appellations contrôlées des vins de Corse)

**1982** : Création de la dénomination Vins de Pays de l'Île de Beauté

**1993** : Naissance de l'AOC Muscat du Cap Corse

**1996** : Le GIVIC devient le Comité Intersyndical des Vins de Corse

**1998** : Développement de la visibilité des vins de Corse chez les sommeliers, cavistes, bars à vins et restaurants

**2005** : Plan de relance de la viticulture Corse

**2008** : Le CIV Corse se transforme en interprofession (Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse)

**2009** : Création de l'IGP Île de Beauté

**LES VINS DE CORSE** incarnent les reflets singuliers d'une terre insulaire. Nous l'imaginons, rêveusement, ses reliefs tourmentés, inondés de soleil, fouettés par les vents. Surprenants, audacieux et résolument exotiques. La saveur d'un ailleurs, la promesse d'une aventure : les papilles qui exultent, les sens qui s'agitent, un moment de haute gourmandise et de découverte. Le vignoble Corse rime également avec les paradoxes. Le plus méridional, l'un des plus confidentiels, le plus ensoleillé, surplombé par **20 sommets culminant à plus de 2 000 mètres**. Ici, tradition rime avec modernité et le vignoble s'accorde au féminin (1/3 de vigneronnes). La simple évocation de ses cépages ou de ses appellations initie les prémices d'une aventure insolite : **Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentinu, Patrimonio, Calvi, Porto-Vecchio...**

### La Force de la Nature, Le Cœur des Hommes, L'Art du vin.

La Corse appartient au **climat méditerranéen**. Elle possède cependant des traits spécifiques constitués de contrastes marqués tant au niveau des températures que des précipitations. Des caractéristiques dues à cette situation géographique mais également à l'importance de son **relief montagneux**. La qualité du vin corse, on la doit en grande partie à la douceur estivale. A noter : un ensoleillement exceptionnel, **2885 heures par an**, soit le record de France !

### Une climatologie spécifique

L'île bénéficie d'un climat méditerranéen influencé par la présence de la mer et des montagnes. Il se caractérise par un ensoleillement, 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 crée un grand nombre de microclimats, mais le climat général se caractérise par :

- **Douceur** : L'isotherme annuel est de 17 °C en plaine et de 15 °C en montagne. Elle bénéficie d'été chaud et d'hiver doux (mais fréquemment neigeux).
- **Ensoleillement** : elle est comprise entre 2470 et 2885 heures d'ensoleillement. Ce très bon ensoleillement est un facteur positif pour la maturité du raisin, en particulier pour les anthocyanes (couleur du vin).
- **Précipitations** : La Corse reçoit 10560m3/hectare/an ce qui la place au rang des zones les plus pluvieuses de France. La répartition des pluies n'est pas homogène sur l'île. Les zones les plus pluvieuses sont les zones montagneuses et la région du Cap Corse.
- **Sécheresse estivale** : De 0 à 400 m dans la zone favorable à la culture de la vigne, la sécheresse estivale couvre une période de 3,5 mois sur la côte ouest et de 2,5 mois sur la côte est.

Soleil, précipitations, vents parfois violents, écarts de températures importants ont façonné ce cadre naturel dans lequel, au fil du temps, se sont constitués les terroirs viticoles corses.

## Une géologie atypique

La Corse formait jusqu'à l'ère secondaire un microcontinent avec la Sardaigne soudé à la Provence. Un ébranlement du système alpin et une cassure provoquèrent sa lente dérive.

La Corse se constitue de deux entités très différentes traduisant son histoire géologique : La Corse ancienne et la Corse alpine. Ces deux entités donnent 4 grands types de sol.

**Sols granitiques et volcaniques** : elles correspondent aux régions occidentale et méridionale qui occupent les 2/3 de l'île, dont la partie montagneuse. Riches en silice, alumine, potasse, les granits apportent aux vins, en général là base de sciaccarellu, une grande finesse, des couleurs légères, des arômes intenses.

**Sol schisteux** : à l'est (ou Corse alpine) qui comprend : le Cap Corse, la Castagniccia et s'élargit entre Corte et la mer. Riches en carbonate de calcium, c'est la région du muscat.

**Sols sédimentaires dépressionnaires** : dite zone de Corte. Sillon central d'orientation nord-ouest/sud-est. Très large au nord, en Balagne, resserré au centre, s'interrompt puis resurgit vers le sud. Mais il occupe 1/5° de l'île. À Patrimonio, les placages calcaires donnent naissance à des vins charpentés, marqués par le cépage niellucciu.

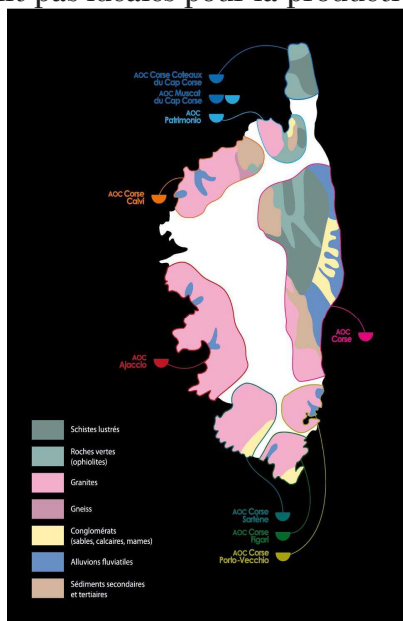
**Plaine sédimentaire orientale** : Elle s'étend de Bastia à Solenzara, au pied de la chaîne des schistes. Les roches sédimentaires sont récentes. elles donnent aux vins une structure plus légère.

### Le potentiel agronomique des différents types de sol :

**Les sols issus de roches cristallines** : Gneiss, granites, granulites, porphyres, diorites, gabbros fournissent les terroirs agricoles et viticoles de Balagne, Ajaccio, Sartène, Figari, Porto Vecchio et de la région de Corte. Dans les sols acides, pauvres en calcaire, la minéralisation de l'azote organique est très lente.

**Les sols issus de roches métamorphiques** : Ils dominent dans la Corse alpine ou schisteuse. Les sols sont peu riches en phosphore et en potasse, mais leur rapport carbone/azote favorise le cycle des minéraux et de l'eau.

**Les sols formés de dépôt sédimentaire** : On les trouve sur alluvions, le long des fleuves ou sur terrasses. Ils peuvent former des sols très fins à très épais selon les lieux. Ils font partie des terres les plus riches mais ne sont pas idéales pour la production de vins de qualité.



## Le rôle des vents

Les vents sont nombreux et parfois violents (plus de 200 km/h).  
Il y a des vents régionaux et des brises locales.

Les vents régionaux

Ils soufflent dans toutes les directions :

- **Le mistral** qui arrive de Provence est sec et violent.
- **La tramontana** est un vent sec et froid venu des Alpes.
- **Le gregale** est originaire des Apennins et apporte la pluie.
- **Le libecciu** qui vient de Gibraltar est le plus fréquent. Il souffle 85 jours par an à Ajaccio, 147 jours par an au Cap Corse, 192 jours/an à Bonifacio. Il amène les pluies à l'ouest.
- **Le sirocco** qui peut apporter du sable rouge du Sahara dessèche la végétation.

Le Cap Corse et Bonifacio sont les régions les plus ventées et ne comptent que **16 jours sans vent par an**.

Les brises locales

Les brises régulières de mer et de terre ont une influence sur le climat.

La brise de mer souffle un air frais venant de la mer à partir de 9H du matin, et jusqu'à 7H du soir, mais c'est surtout l'après-midi qu'elle est importante, car l'air s'est alors réchauffé. Elle a un effet sur les traitements de la vigne qui doivent être réalisés avant 9H ou après 18H. La brise de mer peut être assez forte (ce qui n'est pas le cas pour la brise de terre).

La brise de terre souffle un air qui descend lui des montagnes. Pendant la nuit, la terre se refroidit plus vite que la mer et l'air devient alors plus frais. Elle débute quelques heures après le coucher du soleil et continue à souffler 2 à 3 heures après le lever du soleil jusqu'à ce que les températures s'équilibrent entre terre et mer.

## Une typicité affirmée

### Le Terroir

Il a une typicité particulière suivant ses différentes régions viticoles et on remarque également que les cépages en découlent souvent. Ainsi la région de Patrimonio est marquée par le cépage Niellucciu grâce à ses sols argilo-calcaires.

Tout comme le cépage Sciaccarellu se trouve plus particulièrement dans la région d'Ajaccio, grâce à ses sols granitiques.

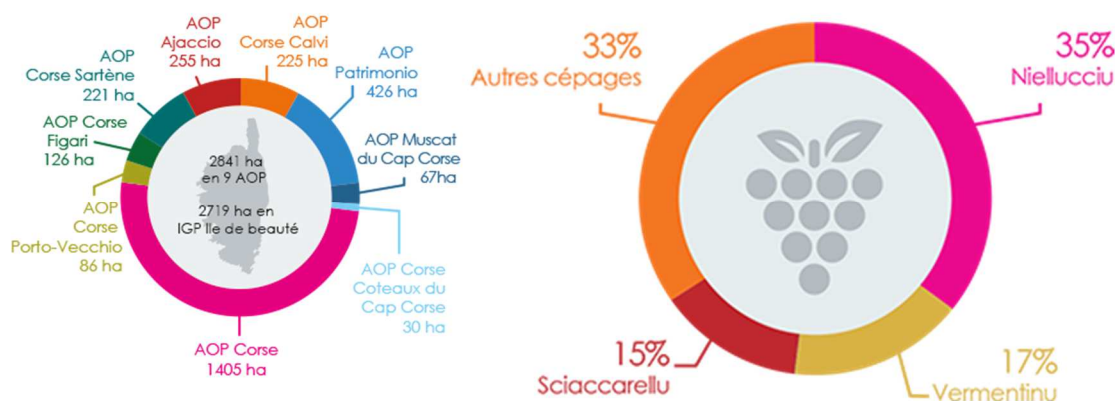
Il existe également dans certaines zones d'Appellation d'Origine Protégée, une mixité de cépages sur un même type de sol qui donne des résultats d'assemblage de très bonne qualité.

### Le Cru

Les meilleurs crus se distinguent par la régulation de l'alimentation en eau de la vigne. Alors qu'un excès d'eau a des conséquences fâcheuses sur le développement de la baie et des feuilles, un manque provoque au contraire un stress hydrique qui a des conséquences sur la couleur et la saveur du vin.

Un équilibre entre présence en eau (nécessaire à la vie de la plante) et sa faible quantité (garante d'une température constante) est donc essentiel pour assurer la qualité du raisin et donc du vin.

En Corse, un travail de sélections parcellaires a été établi afin de favoriser la qualité du produit. Le résultat aujourd'hui est très encourageant, car nos vins ont gagné en termes de définition, de style et de précision. Ils ont aujourd'hui une vraie identité, une âme plus profonde.



## 9 Appellations d'Origine Protégée

### La diversité a portée de verre

Avec une superficie de **3 680 km<sup>2</sup>**, la Corse se dévoile comme une terre riche et surprenante puisqu'elle compte notamment **9 Appellations d'Origine Protégée**. Ces dernières se répartissent entre des appellations de types « Cru », « Villages » et « Régionale », tout en intégrant une appellation spécifique pour les vins doux naturels. De plus, les IGP (Indication Géographique Protégée) de l'Ile de Beauté représentent à eux seuls plus de la moitié de la production totale du vignoble corse.

- 1 appellation régionale : **Vins de Corse**
- 2 appellations crus : "**Patrimoine**" 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**



## 1. AOP Ajaccio CRU

La totalité de l'aire d'appellation s'intègre dans le secteur occidental de la Corse cristalline. Au cœur de versants dissymétriques et de longues vallées rectilignes, le paysage environnant lui procure toute son originalité. Établie sur des terrains granitiques, on y retrouve les roches les plus anciennes de Corse.

Élaborés à partir du cépage Sciaccarellu, les rouges sont marqués par des arômes intenses et les rosés par des notes fruitées. Les blancs, dominés par le Vermentinu, ont une distinction florale.

*258 ha, 9108 Hectolitres, 16 caves*



## 2. AOP Corse REGIONALE

L'appellation représente le plus vaste secteur viticole de l'île puisqu'elle s'étend entre Bastia et Solenzara, sur toute la façade maritime orientale. Adossés aux arêtes rocheuses, les terroirs créent une palette infinie de vignobles, au cœur d'un univers minéral.

Côté vin : Les blancs sont floraux et nerveux, les rosés fruités et épicés, quant aux rouges ils révèlent des caractéristiques très différentes en fonction de la dominante du cépage.

*1 297 ha, 6 0816 Hectolitres, 27caves*

## 3. AOP Corse Calvi VILLAGES

Le vignoble est planté sur des coteaux et des plateaux isolés du reste de l'île par une chaîne de montagnes qui culmine à 1 941 mètres d'altitude. Le climat tempéré et les vents puissants permettent à la vigne de s'épanouir dans sa plus belle expression.

Côté vin : Les rosés réputés pour leur clarté se boivent jeunes. Les blancs très aromatiques révèlent des notes d'agrumes. Les rouges, assez charpentés, se distinguent par leur caractère affirmé.

*236 ha, 7 604 Hectolitres, 12 caves*

#### 4. AOP Corse Figari VILLAGES

Bordé d'un littoral parsemé de petits golfes d'eaux limpides et surplombé par un arrière-pays vallonné, il s'agit de l'espace le plus méridional de l'île. Le climat de la région se caractérise par l'intensité des vents, la douceur des températures et l'irrégularité pluviale avec des sols siliceux et acides.

Côté vin : Le style des vins diffère selon les cépages utilisés et en fonction de leur assemblage. On trouve néanmoins des vins blancs très floraux sur une note exotique, des vins rosés vifs et colorés ainsi que des vins rouges bien structurés à la robe profonde.

*126 ha, 5 577 Hectolitres, 9 caves*

#### 5. AOP Corse Sartene VILLAGES

L'appellation s'étend sur deux zones distinctes, la région de Tizzano et la vallée de l'Ortolo. Bercée par un climat typiquement méditerranéen, ses maîtres mots sont luminosité et clémence des températures. Au cœur d'un paysage montagneux, les sols sont majoritairement granitiques.

Côté vin : On retrouve des vins blancs légers, des rosés peu colorés mais toujours très fruités, et des vins rouges souples, friands et épicés.

*224 ha, 9 828 Hectolitres, 9 caves*



4.



5.



6.

#### 6. AOP Corse Porto-Vecchio VILLAGES

Porto-Vecchio fait face au soleil levant entre une côte rocheuse et des environs boisés par les plus vastes suberaies de l'île. Cette terre aride plongeant vers la mer est battue par le vent, ce qui permet aux ceps d'être plus robustes.

Côté vin : Les cépages Niellucciu et Sciaccarellu s'allient au traditionnel grenache pour donner naissance à des rouges ronds et élégants, et à des rosés fins et aromatiques. Les blancs, issus du Vermentinu, sont secs et fruités à souhait.

*86 ha, 3 157 Hectolitres, 4 caves*

## 7. AOP Corse Coteaux du Cap Corse VILLAGES

Le Cap Corse, cette longue et étroite presqu'île, s'étend sur une quarantaine de kilomètres. Caractérisé par un climat méditerranéen, les hivers sont doux et les étés très chauds avec des intersaisons peu définies. Les sols sont majoritairement constitués de roches vertes et de calcaires cristallins.

Côté vin : Les rouges sont de bonne garde et les blancs, issus du Vermentinu, allient finesse aromatique, élégance florale et notes minérales.

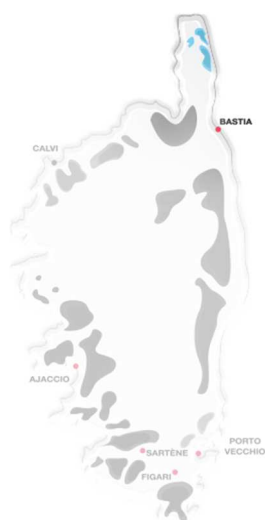
*27 ha, 914 Hectolitres, 5 caves*

## 8. AOP Muscat du Cap Corse VILLAGES

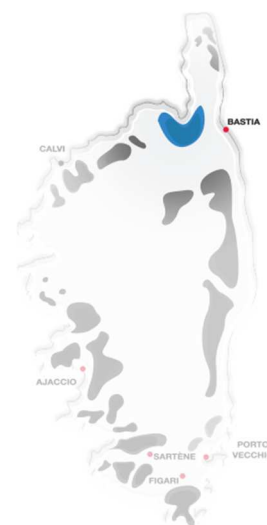
Du fait de sa situation géographique, le Cap Corse est tourné vers la mer et possède des sols de type argilo-calcaire. Les vignobles sont suspendus sur des terrasses vertigineuses, ce qui confère au Muscat toute sa rareté et sa délicatesse.

Côté vin : Doux et naturels, ils sont très aromatiques et arborent une robe pouvant varier du jaune clair à l'amburé. Marquées par des notes de fruits confits, de zestes d'agrumes voire de cire d'abeille pour certains, leurs caractéristiques dominantes sont la complexité et l'élégance.

*71 ha, 1332 Hectolitres, 27 caves*



7 & 8



9.

## 9. AOP Patrimonio CRU

Au pied du Cap Corse, ouverte sur le Golfe de Saint-Florent, c'est une vaste étendue où s'enchevêtrent plaines, collines et vallées. À l'abri du vent, les vignobles reçoivent le chaud soleil de l'Ouest et se développent sur des sols de type schisteux ou granitique de qualité.

Côté vin : Issus du Vermentinu, les blancs sont fruités et floraux, tandis que les rouges issus du Niellucciu sont des vins souvent riches et amples avec de beaux tanins.

*458 ha, 1535 Hectolitres, 35caves*



## Quand cépage rime avec héritage

La Corse recèle un véritable trésor naturel avec pas moins de 30 cépages\* aux noms inattendus et mélodieux qui procurent une impression instantanée de dépaysement. La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde de ces cépages autochtones à la richesse considérable. Dans cette mosaïque raffinée, six d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus nobles de Corse : le Niellucciu, le Sciaccarellu, l'Aleatico, le Vermentinu, le Bianco Gentile, le Barbarossa

### Le Niellucciu

Il a contribué à la renommée des vins de Patrimoine. Bien adapté aux sols calcaires, on le retrouve aujourd'hui en Corse orientale et dans les autres appellations de l'île. Ce cépage donne aux vins une robe très soutenue d'un rouge profond. Il leur assure finesse, densité et bouquet : « un nez de fourrure de lièvre et de réglisse » qui libère des arômes de fruits rouges et de violettes avec une note boisée et qui, en vieillissant, évolue vers des arômes d'épices et de fleurs du maquis.

### Le Sciaccarellu

Un nom tiré de l'adjectif « sciaccarellu » qui signifie « craquant » pour un cépage unique à la Corse. Il règne en maître dans les parties granitiques de l'île et notamment autour d'Ajaccio et de Sartène où il donne des vins d'une très grande finesse.

Des rouges aristocratiques, souples, à la robe discrètement colorée et qui offrent un bouquet poivré remarquable : arômes de fruits rouges, épices, café, fleurs du maquis.

### Le Vermentinu

Également appelé Malvoisie de Corse, ce cépage produit des vins blancs de très haute qualité parmi les meilleurs du pourtour méditerranéen.

Des vins très typés blancs secs, volumineux, forts en bouche et d'un degré souvent élevé. La robe est pâle avec des reflets jaune-vert. Au nez, ils offrent un fort bouquet d'arômes floraux, de pomme et d'amande.

### Racines anciennes, génération nouvelle

Ils sont six. Trois cépages blancs « Biancu Gentile, Codivarta et Genovese » et trois rouges « Aleaticu, Minustellu et Carcaghjolu Neru ». Leur entrée dans les AOP fait bouger les lignes !

### Biancu Gentile

Il produit des vins jaune pâle aux reflets verts, voire dorés. Sa vaste palette aromatique a la particularité d'évoluer au rythme de la maturité des raisins : pamplemousse, fruits exotiques, abricot, orange, miel, note minérale... autant d'expressions avec du corps et de la longueur. Un bon équilibre tout en fraîcheur !

### Codivarta

Ses fins arômes de fleurs et fruits blancs, aux notes d'agrumes, révèlent sa terre originelle : le Cap Corse.

### Genovese

Expressif, dans le type fleurs et fruits blancs, son nez est aussi agréable que sa couleur soleil. Ferme en bouche, il donne des vins équilibrés, bien concentrés et d'une belle longueur.

### Aleatico

Depuis très longtemps il donne naissance à des vins rouges foncés aux arômes exubérants et originaux, harmonieux en bouche sur une structure légère. Vinifié en rosé, il apporte une expression inattendue avec des arômes de type "litchi" et "rose", tout en finesse et en délicatesse. A découvrir aussi en assemblage.

### Minustellu

Cépage du Sud, ses vins sont d'un beau rouge soutenu. Expressif sans être exubérant, typé fruits noirs et rouges, fruits secs, avec de légères notes de menthe et de cacao. En bouche, après une jolie "attaque", ses tanins sont présents, mais souples et soyeux. En assemblage, il renforce la structure du Sciaccarellu et arrondit celle du Niellucciu sans modifier leur typicité.

### Carcaghjolu Neru

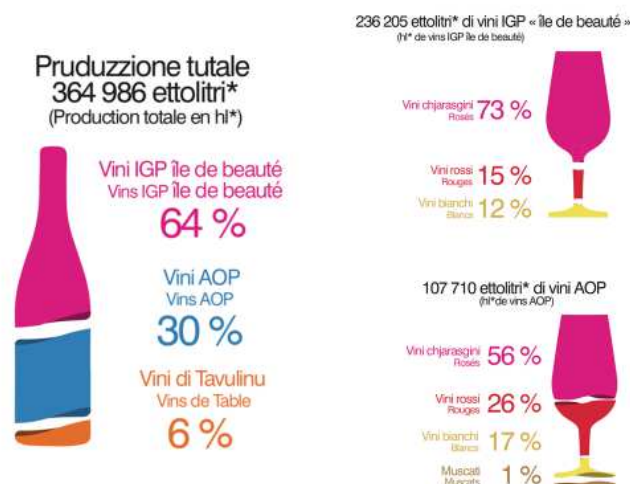
Surprenant, par sa structure tannique élégante, aux arômes de maquis et fruits noirs, avec des notes de réglisse (type "Zan"). L'attaque est souple, la bouche est ronde.

### Riminese, Barbarossa, Murescona et Vintaiu...

Ils sont encore confidentiels, mais les quelques privilégiés qui ont eu la chance de les déguster l'assurent, ce sont les PEPITES EN DEVENIR du vignoble corse.

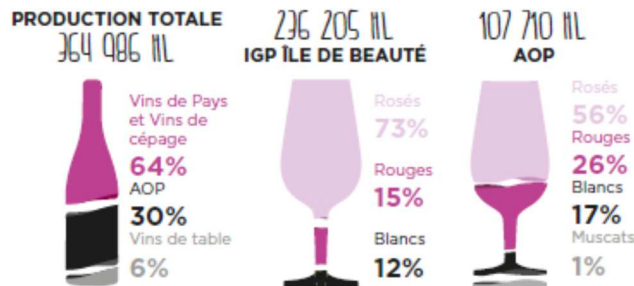
\* Aleatico, Barbarossa, Bianco Gentile, Biancone, Brustianu, Carcajolo Bianco, Carcajolo Nero, Codivarta, Cualtacciu, Genovese, Minustellu, Montanaccia, Muscateddu, Murescola, Muresconu, Muriscu, Niellucciu, Paga Debiti, Prumeste, Riminese, Rossula Bianca, Sciaccarellu, Vermentinu, Vintai, l'inconnu d'Altiani...

### Petite photographie du vignoble Corse!





## MOYENNE DE PRODUCTION 2013-2018



### Les Accords mets et vins :

Les vins de Corse ont l'art et la manière d'émerveiller les papilles au vu de la diversité de leur palette aromatique. Il existe ainsi une infinité de mariages possibles, voici une sélection de quelques idées gourmandes pour révéler leur potentiel

#### LES ROSÉS GRIS ET LÉGERS (DÉGUSTATION ENTRE 9° ET 11°)

On s'oriente vers les AOC Corse, Ajaccio et Corse Calvi. À table avec : des grillades de viande blanche, de la charcuterie typiquement Corse à base de coppa, de lonzo et de figatellu, du fromage de chèvre.

#### LES BLANCS SECS ET AROMATIQUES (DÉGUSTATION ENTRE 6° ET 11°)

Les AOC Corse Porto-Vecchio, Patrimonio et Corse Coteaux du Cap Corse sont mis à l'honneur. À table avec : des coquillages comme les huîtres ou les moules, des crustacés de type langoustine et araignée de mer ou simplement un poisson grillé, et pour un met typiquement Corse, on peut oser l'Aziminu, bouillabaisse Corse.

#### LES ROUGES STRUCTURÉS ET ÉQUILIBRÉS (DÉGUSTATION ENTRE 12° ET 15°)

Dans ce cas, on privilégie les vins issus des AOC Corse Figari, Patrimonio et Corse Sartène. À table avec : un potage Corse, une viande rouge saignante ou un gibier, du fromage de brebis, et pour les plus téméraires, on choisit les tripes à la mode Corse. Roquefort, des préparations à base d'agrumes en dessert, ou des Fritellis, beignets typiquement Corse

#### LE MUSCAT DU CAP CORSE (DÉGUSTATION ENTRE 8° ET 10°)

À table avec : des fruits secs comme l'amande et la noisette en apéritif, du fromage à pâte persillée de type Roquefort, des préparations à base d'agrumes en dessert, ou des Fritellis, beignets typiquement Corse.

### À quel moment LES DÉGUSTER?

Les vins de Corse s'avèrent être d'excellents vins de garde, hormis les vins rosés qui sont à déguster dans l'année de préférence.

**LES BLANCS ISSUS DU VERMENTINU - GARDE DE 18 À 24 MOIS**

**LES ROUGES ISSUS DU SCIACCARELLU - GARDE DE 3 À 4 ANS**

**LES ROUGES ISSUS DU NIELLUCCIU - GARDE DE 6 À 7 ANS**