

# Qualité

## LES VINS ROSÉS DE CORSE : LA RENAISSANCE D'UNE VOCATION

**Nathalie USCIDDA, Laurent BOURDE, Gilles SALVA**

CIVAM Corse

Lieu-dit E Caselle 20230 San Giuliano

### 1. INTRODUCTION

#### 1.1 UNE IMAGE EN PLEINE MUTATION QUI DÉMOCRATISE LE VIN

La perception du vin rosé évolue : c'est un vin à part entière, moderne et séducteur qui fédère autour d'une table estivale tous les convives. Il a acquis ses lettres de noblesse avec la cuisine méditerranéenne mais se prête à d'autres harmonies : gastronomie occidentale ou orientale, cuisine légère ou cuisine du terroir.

C'est un produit dont les principaux atouts sont l'appétence de la couleur, la légèreté, la fraîcheur, la finesse et l'élégance des arômes. À la fois innovant et évocateur de la dolce vita (climat, paysages et traditions méditerranéennes, etc.), le vin rosé présente tous les atouts pour gagner des parts de marché dans les régions et les pays où la consommation n'y est pas habituelle.

Typiquement français, il est d'un abord plus facile pour les néo-consommateurs, sans référentiel culturel classique : l'apprécier, le déguster paraît moins conventionnel. C'est un produit qui offre davantage de liberté que les vins blancs ou rouges. Les jeunes consommateurs se l'approprient et y trouvent à la fois une part d'autonomie et de convivialité.

#### 1.2 VERS LA CRÉATION D'UN NOUVEAU MODE DE CONSOMMATION

Ainsi libéré des codes traditionnels du vin et considéré par certains comme une boisson nouvelle, il permet la création d'un nouveau mode

de consommation plus festif, plus récréatif et toutes les audaces en termes de communication avec des packaging adaptés, différents, innovants, voire ludiques, élaborés pour séduire le néo-consommateur.

Le vin rosé s'approprie des moments et des lieux de consommation encore inhabituels : en apéritif ou dans un cocktail, sur les plages aménagées, dans les bars « branchés », en discothèques...

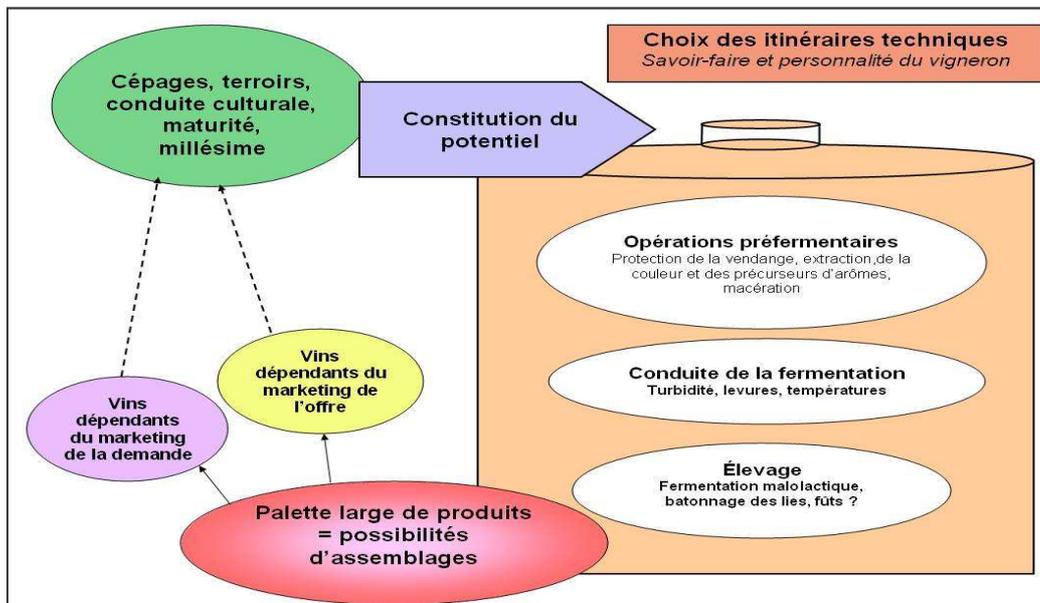
On peut citer, par l'interprofession des vins de pays des portes de la Méditerranée, la création de l'expression "Pink attitude", attitude "relax, cool et branchée".

#### 1.3 UN VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE

Il existe une large gamme de vins produits (couleur, vinosité, vivacité, profil sensoriel), mais gardons à l'esprit que le critère visuel reste le premier repère pour le consommateur.

C'est au vinificateur de se constituer une palette de cuvées qui, par le jeu des assemblages, aboutiront à des produits reflétant le savoir-faire, la personnalité du vigneron et répondront à l'attente de la clientèle.

Ce travail difficile implique de nombreux choix au niveau du cépage (et de ses clones), de la conduite du vignoble, de la sélection parcellaire (niveaux de rendement, maturités, etc.). L'itinéraire de vinification (techniques préfermentaires, levures et fermentations, assemblages) ainsi que l'élevage sont autant d'opérations qui se rajoutent à la réflexion engagée.



**Figure 1 :** Le rosé va dépendre autant des terroirs, des itinéraires techniques et du savoir-faire du vinificateur.

revue française d'  
**œnologie**

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

Article technique RFOE n°225, page 1

LES VINS ROSÉS DE CORSE :  
LA RENAISSANCE D'UNE VOCATION  
**Nathalie USCIDDA**

# Qualité

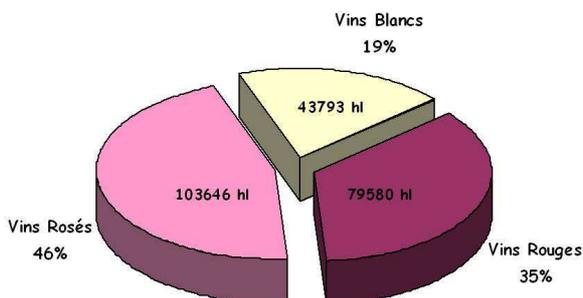
## 1.4 UNE SACRÉE REVANCHE EN QUELQUES CHIFFRES

Longtemps considérés comme des vins de seconde zone, leurs parts de marché augmentent chaque année, contrairement aux vins blancs et rouges, plutôt en stagnation, voire en recul. Ils possèdent un potentiel de recrutement de consommateur élevé et même les vignobles non producteurs à l'origine mais réputés dans d'autres couleurs s'y mettent...

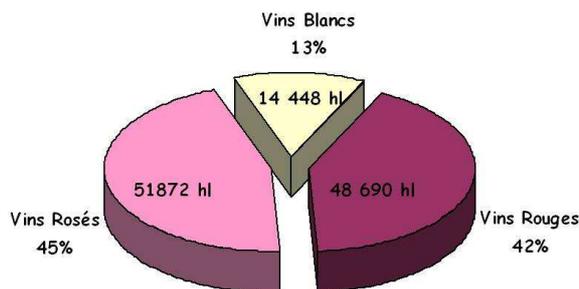
En Corse, leur production a augmenté aussi bien en VDP qu'en AOC : les vins rosés représentent presque la moitié des vins produits dans l'île.

En 2005, la Corse a produit environ 385 723 hectolitres de vins dont 341 457 hectolitres labellisés en AOC et VDP.

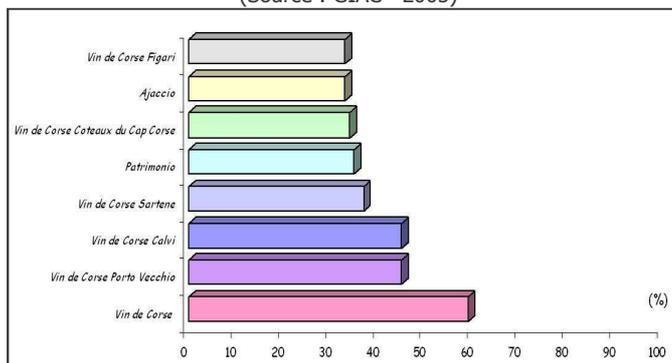
**Graphique 1 :** Les différents types de vins produits en VDP (Source : Viniflor - 2005)



**Graphique 2 :** Les différents types de vins produits en A.O.C. (Source : GIAC—2005)



**Graphique 3 :** Proportion de vins rosés produits par appellation (Source : GIAC - 2005)



## 2. L'ATOUT DE LA CORSE : DES CÉPAGES ORIGINAUX QUI S'EXPRIMENT SUR DES TERROIRS UNIQUES

### 2.1 LES CÉPAGES PRINCIPAUX DE L'ÎLE

#### 2.1.1 Le niellucci

Ses vins rosés sont remarquables pour la vivacité des notes fruitées (petits fruits rouges, fraise, groseille, etc.) et la douceur des notes épicées (cannelle). En bouche, ils sont nerveux, voire parfois fermes, et il conviendra dès la vendange d'être attentif à l'équilibre acide-alcool. Sa richesse en polyphénols permet d'obtenir, selon les conditions d'élaboration, des vins légers ou vineux, rose clair ou plus colorés.

Il apprécie :

- Les récoltes tardives où il gagne en complexité et sucrosité.
- L'addition de 5 à 10 % de vermentino qui atténue sa sensation de fermeté et apporte des notes florales. La durée de macération peut ainsi être rallongée et l'ajustement de la couleur du moût facilitée.
- L'assemblage avec des cépages présentant à la fois des titres alcoométriques et des acidités faibles tels que le cinsault et certains vieux cépages insulaires (dans le cas de vendanges à la fois très mûres et acides).
- L'assemblage avec le grenache et le sciaccarellu (dans le cas de récoltes peu mûres).

#### 2.1.2 Le sciaccarellu

La palette aromatique des vins qu'il permet d'élaborer est d'une richesse incomparable : au nez coexistent des notes de fruits (fruits

rouges, fruits exotiques), de fleurs et d'épices. En bouche, l'équilibre est particulièrement intéressant : les vins sont à la fois frais, suaves et fins.

Généralement pauvre en couleur, il sait cependant conserver une bonne acidité qui donnera à sa teinte naturelle rose pâle à saumon, un caractère franc et attrayant.

Le sciaccarellu est utilisé en assemblage mais donne également d'élégantes cuvées en mono-cépage.

### 2.2 LES INCONTOURNABLES VARIÉTÉS MÉRIDIONALES

#### 2.2.1 Le grenache

Il permet l'élaboration d'excellents vins rosés aux arômes fruités qui évoluent rapidement vers des notes d'épices et de caramel blond. Son titre alcoométrique est souvent élevé et son acidité peut être faible et entraîner alors un vieillissement prématuré. Il appréciera donc les assemblages avec des cépages plus acides comme le niellucci ou le sciaccarellu.

#### 2.2.2 Le cinsault

Il atteint rarement des degrés supérieurs à 11,5 % vol, ce qui peut être un atout lors des assemblages avec des vins de fort degré. Les acidités sont également plutôt basses. À faible rendement il permet de produire des vins rosés très expressifs dont les arômes sont subtils (notes fruitées et florales). C'est un cépage très productif qui, plus que tout autre, présente particulièrement peu d'intérêt à fort rendement.

revue française d'  
**œnologie**

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

Article technique RFOE n°225, page 2

LES VINS ROSÉS DE CORSE :  
LA RENAISSANCE D'UNE VOCATION  
**Nathalie USCIDDA**

## 2.3 LES VARIÉTÉS D'INTRODUCTION RÉCENTE

### La syrah, le pinot noir et le merlot

Ils ont pour principale vocation la production de vins rouges, mais donnent des vins rosés de qualité qui sont utilisés en assemblage.

## 2.4 LES ANCIENS CÉPAGES INSULAIRES REMIS AU GOÛT DU JOUR

Le minustellu, le moresconu, l'aleatico et le carcajolu neru sont autant de variétés prometteuses dont les potentialités sont en cours d'étude.

Leur forte identité garantit l'originalité des vins rosés de demain. Ainsi l'Aleatico apportera une expression inattendue, avec des arômes de type litchi et rose. Le minustellu donnera quant à lui des mouûs dont la couleur sera vive et soutenue.

Leur sauvegarde est assurée par leur mise en collection sur le domaine expérimental du CIVAM de la région Corse.

## 2.5 L'INFLUENCE INDÉNIABLE DES TERROIRS

À ce jour, la connaissance des facteurs du terroir qui conditionnent la qualité des vins rosés est assez limitée et ne se réduit qu'à des *a priori*. On sait par exemple que les sols riches répondent assez bien à la production de vins rosés. Par le passé, étaient systématiquement orientés vers la production des vins rosés les raisins qui n'étaient pas aptes à la vinification en rouge (parcelles les moins bien exposées, en situation humide, dont la fertilité est excessive, etc.)

Actuellement, le choix de terroirs appropriés, associé à une conduite culturale rigoureuse permet une sélection parcellaire, qui doit être le pivot, au sein d'une exploitation, de la production d'une gamme de vins différents. Ils pourront éventuellement être assemblés par la suite en fonction du type de rosé recherché (couleur, arômes, équilibre acide/alcool, etc.).

Une étude récemment entreprise par le CIVAM, concernant la caractérisation et la valorisation des terroirs de l'île, devrait aboutir à une meilleure connaissance de l'adéquation cépages/terroirs/type de vin. Il existe encore peu de connaissances sur l'influence des facteurs viticoles (densité de plantation, palissage, taille, etc.) sur la qualité des vins rosés. Il semble que la notion de rendement intervient de façon moins significative qu'en vin rouge.

## 3. L'ÉLABORATION DU ROSÉ CORSE : DES CHOIX À EFFECTUER

### 3.1 LA MATURITÉ : UN MOMENT CLÉ

Si pour un vin rouge tous les éléments qui déterminent la maturité interviennent (les polyphénols et les arômes, la richesse en sucres et en acides), dans le cas des rosés l'aspect aromatique et l'équilibre priment.

La maturité optimale est difficile à évaluer. D'une façon caricaturale, les raisins sous-matures donnent des vins rosés de couleur moins intense mais plus vive, aromatiques (de type fruits frais, floral, etc.), acides et légers. À l'inverse, une vendange sur-mature peut conduire à des vins plus tuilés, plus complexes mais plus lourds, plus gras, plus chauds ; c'est le cas des vins rosés issus de la saignée des cuves de rouge, parfois déséquilibrés, avec une teneur en alcool excessive, nécessitant souvent un assemblage.

En fait, une vendange dont la maturité associe une acidité présente, soutenue (pH compris entre 3,20 et 3,40) et un titre alcoométrique proche de 13 % vol (apportant gras, sucrosité, ampleur, longueur, etc.) semble conduire à un équilibre idéal.

Les cépages évoluent cependant différemment (**Figures 2, 3 et 4**). Ainsi avec le niellucciu, une phase de maturation trop courte donne des vins intéressants sur le plan aromatique, mais parfois trop acides. Avec une maturité normale à précoce (TAV de 12 % vol), la couleur du vin est franche, en bouche le vin est assez bien équilibré mais plus vif et parfois plus amer. Avec un degré alcoolique élevé (14 % vol), le bouquet est complexe. Le vin ne paraît pas brûlant et présente un bon équilibre. Toutefois, il conviendra d'éviter les maturités difficiles (trop tardives, récolte en octobre) qui donnent naissance à des vins alcoolés, certes plus gras, mais plus mous et de couleur plus tuilée.

Le sciaccarellu présente en général des caractéristiques plus acides. Il conviendra d'éviter des récoltes très précoces sous peine d'obtenir des vins trop vifs. Cette acidité conduit cependant à une couleur franche, rose pâle, sans reflets orangés. Avec des degrés proches de 13 % vol, on obtient des vins expressifs, suaves et équilibrés, excepté dans le cas de récolte tardive (flétrissement, couleur plus orangée, perte de vivacité, arômes plus lourds).

Grâce à son potentiel saccharimétrique élevé, le sciaccarellu réagit bien en situation de sol riche et humide. La macération donne alors de bons résultats.

### 3.2 LES OPÉRATIONS PRÉFERMENTAIRES : RESPECTER LES RÈGLES DE BASE

- Une vendange saine et triée.
- Un choix judicieux de la date de récolte.
- Une maîtrise de la température des raisins, de la récolte à la réception en cave.
- Une protection précoce, adaptée et raisonnée de la vendange (sulfitage, inertage, acide ascorbique, etc.).
- Une bonne connaissance des opportunités de vinification en relation avec le niveau de maturité et le matériel disponible.

### 3.3 PROTECTION DE LA VENDANGE

Les chantiers de récolte sont organisés de façon à obtenir une vendange aussi fraîche que possible. En effet, les températures trop élevées favorisent les activités oxydasiques responsables de l'altération des arômes et de la couleur, et augmentent les dépenses en frigories nécessaires au débouillage. Il est donc recommandé de vendanger la nuit ou tôt le matin afin de limiter les oxydations lors du transport et des opérations d'extraction du moût (chargement du pressoir, réception des jus, encuvage, etc.).

Une dose minimale de SO<sub>2</sub> est bien entendu indispensable dès la libération des premiers jus, y compris éventuellement sur le chantier de récolte. L'acide ascorbique peut être utilisé en association (5-10 g/hl) pour ses propriétés antioxydantes. La protection du moût par des gaz neutres se développe : l'inertage du matériel de réception (cage, maie, cuve, etc.) au gaz ou à la neige carbonique et/ou à l'azote permet de limiter l'oxygène présent dans le milieu.

Dès le début des opérations préfermentaires, de nombreux itinéraires s'offrent au vinificateur.

### 3.4 L'EXTRACTION DU MOÛT : ELLE CONDITIONNE LARGEMENT LES CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS OBTENUS

(cf. **Tableau 1, page 5**).

# Qualité

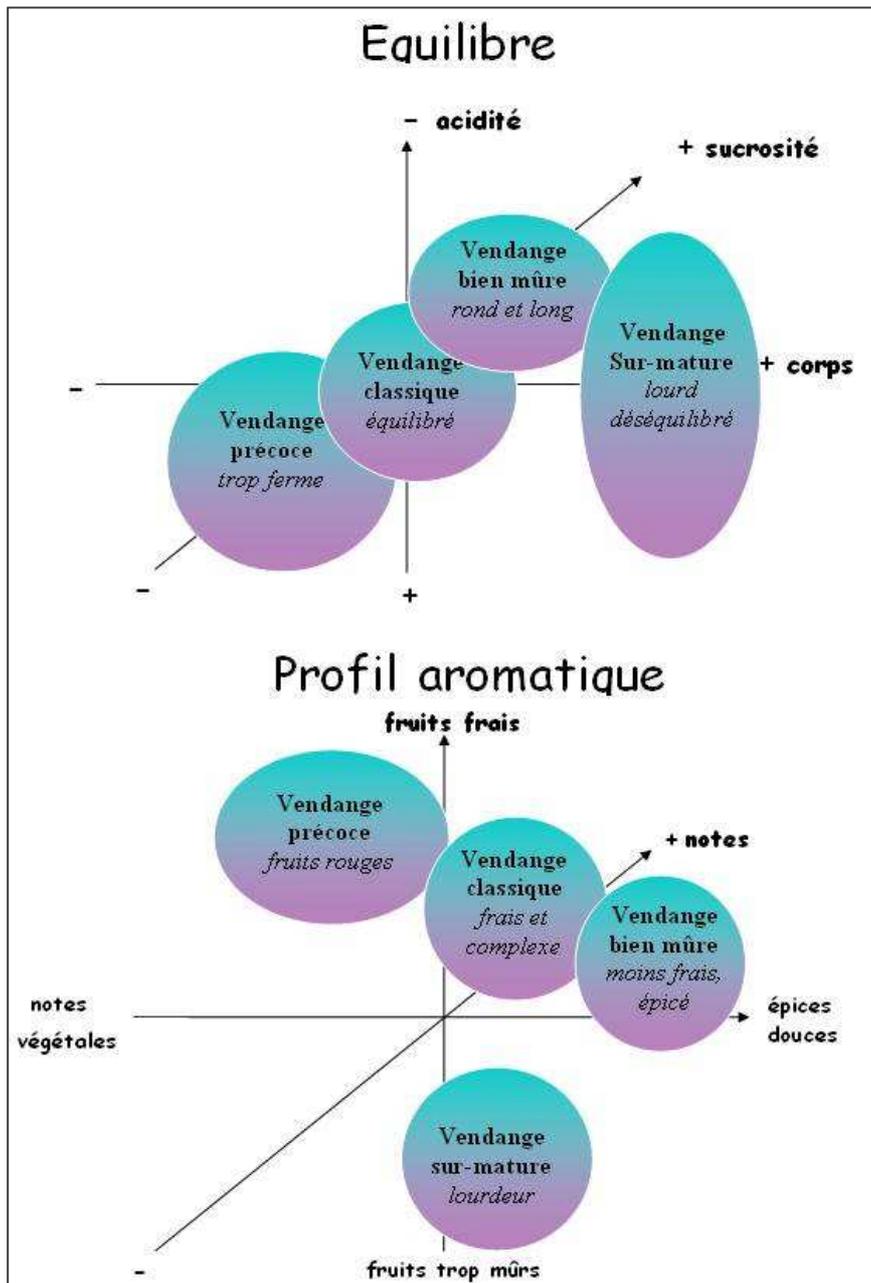


Figure 2 : Maturité : cas du niellucciu et du sciaccarellu

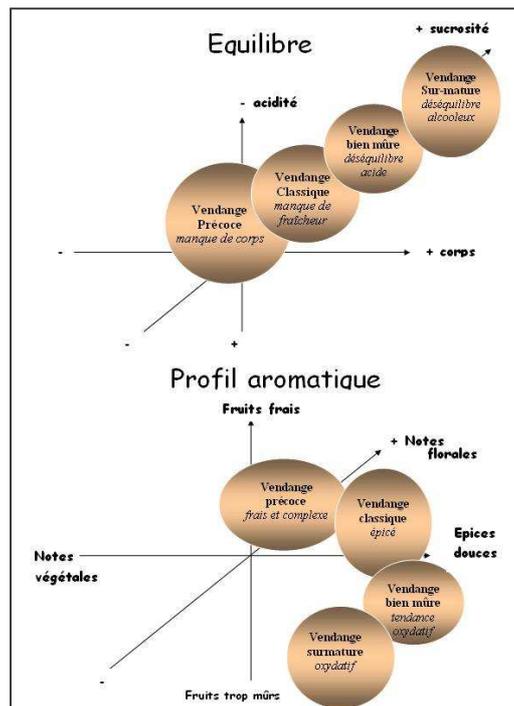


Figure 3 : Maturité : cas du grenache

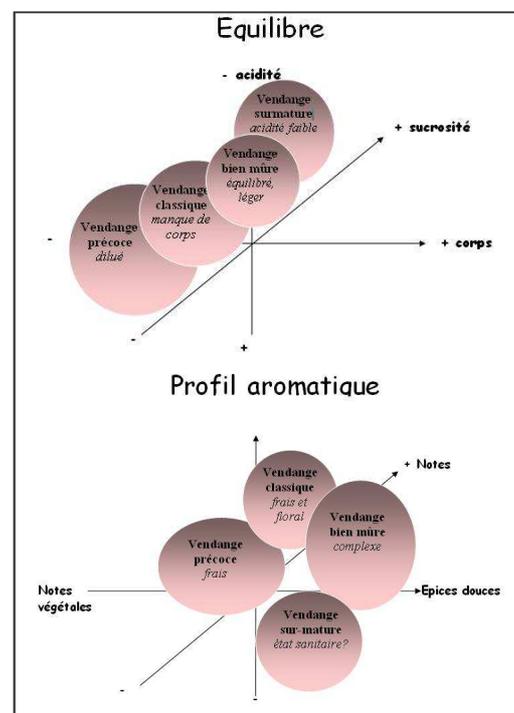


Figure 4 : Maturité : cas du cinsault

# Qualité

**Tableau 1 :** L'extraction du moût

	Pressurage direct de vendange entière	Pressurage de vendange foulée - éraflée	Egouttage	Macération (saignée)
Dans quels cas ?	Cépages colorés (nielluciu, syrah) Raisins très murs Recherche d'arômes évoquant ceux des vins blancs	Traitement plus rapide du raisin et courte macération	Traitement rapide de la vendange, recharge des cuves de rouge	Raisin peu coloré
Résultats	Dépend du nombre de rebêches et de la pression exercée  Peu d'extraction de la couleur  Caractéristiques plus proches des « blancs »  Finesse aromatique	Assez proche du pressurage direct de vendange entière si chaîne de transfert courte et s'il n'y a pas de triturations excessives.	La pression exercée par le poids de la vendange dans la cuve dite d'égouttage entraîne la séparation des jus les plus nobles	Moûts plus chargé en bourbes, débouillage difficile  Diffusion importante des polyphénols,  Caractéristiques plus proches des « rouges »  Enrichissement du moût en précurseurs aromatiques, en couleur et éventuellement en vinosité  Puissance aromatique (vinosité)
Préconisations	La sélection (couleur, aspect des bourbes, goût, amertume pour les dernières presses) des jus est indispensable à l'obtention de cuvées différentes		Raisins particulièrement sains	Raisins particulièrement sains  La couleur obtenue conditionne le moment de l'écoulage mais il faut être vigilant avec les notes d'astringence, les jus sont plus riches en bourbes.  Une macération à 12 °C n'entraîne pas forcément un gain qualitatif par rapport à une macération à 20 °C

## 3.5 LA FERMENTATION ALCOOLIQUE : DE NOMBREUSES COMBINAISONS POSSIBLES

Les moûts rosés sont mystérieusement les plus difficiles à fermenter. Mais, aujourd'hui, la mise en place d'un certain nombre de prescriptions (débouillage sans sévérité, aération remise en suspension des levures, supplémentation en éléments nutritifs et gestion des températures) et la palette sans cesse plus vaste de levures disponibles permettent de sécuriser la fermentation, sans sacrifice de la complexité et sans modification du style aromatique que le vigneron veut imprimer. Celui-ci a alors tout le loisir de se consacrer à son domaine et de communiquer sa passion à ses clients.

Le débouillage est une étape clé dans la vinification des vins rosés. La gamme de turbidité optimale se situerait entre 50 et 250 NTU. Cette plage de trouble permet de concilier une bonne fermentescibilité du moût, une garantie de la typicité avec des arômes plus fins, plus complexes, plus persistants.

Une turbidité inférieure à 50 NTU « dépouille » le moût des précurseurs aromatiques et des molécules permettant la sensation de gras, d'amplitude. Les vins obtenus sont certes nets et francs mais révèlent des arômes de type fermentaire (notes amyliques parfois recherchées) au détriment des arômes variétaux et de l'expression du terroir, ainsi qu'une augmentation de l'acidité volatile souvent difficile à maîtriser.

Au-delà de 250 NTU des arômes plus lourds et plus herbacés peuvent apparaître. Les notes de réduction sont plus fréquentes. Réajuster la turbidité reste une étape délicate et un double débouillage s'impose le plus souvent.

L'emploi de levures sèches actives a pour objectif principal de fiabiliser le déroulement de la fermentation alcoolique des moûts.

À côté des souches dites standards, répondant aux critères de sélection œnologiques classiques (vitesse de fermentation, absence de déviations analytiques et organoleptiques), il existe aujourd'hui de nombreuses souches sélectionnées pour orienter le profil sensoriel des vins.

Le levurage standard permet l'expression des cépages et des terroirs,

sans orientation notable. Le levurage spécifique permet d'orienter la palette sensorielle des vins en synthétisant des molécules aromatiques : les thiols volatils comme le 3-mercapto-hexan-1-ol (3MH) et l'acétate de 3-mercapto hexyle (A3MH), souvent décrits par « fruits de la passion, pamplemousse », et les esters comme l'acétate de phényl-éthyle (miel, rose, ananas), l'acétate d'isoamyle (banane) et le phényl 2 éthanol (rose).... Leur quantité dans le vin dépend du cépage, de la qualité du raisin, de la souche de levure, des conditions de macération et du soin apporté à la vinification. D'autres souches se révèlent également intéressantes pour leur aptitude à préserver l'acidité et à maintenir ainsi la fraîcheur des arômes et de la couleur (cf. **Tableau 2, page suivante**).

La température de fermentation, au même titre que la turbidité, joue un rôle important sur la finesse aromatique : plus elle est élevée (supérieure à 20 °C), plus les arômes sont lourds. En revanche, avec des températures basses (inférieures à 15 °C) on s'éloigne des arômes variétaux pour aller vers des arômes fermentaires. Les fins de fermentation peuvent se dérouler à 20 °C sans crainte de favoriser l'apparition de produits secondaires trop lourds.

## 3.6 FERMENTATION MALOLACTIQUE

En raison d'une modification du profil (évolution des arômes vers un type plus oxydatif, perte de la fraîcheur, augmentation de la teinte jaune), elle n'est généralement pas recherchée sur les vins rosés et peut être évitée par un simple sulfitage.

La fermentation malolactique peut s'envisager quand les vins sont trop acides (le taux d'acide malique doit être conséquent pour que la désacidification soit effective), ou lorsque l'on veut faire évoluer le profil sensoriel vers un autre type. Elle est alors parfois accompagnée d'un élevage en fûts.

Si les effets de la FML sur les arômes ou la couleur ne sont pas désirés, d'autres voies de désacidification peuvent être utilisées : macération pelliculaire, emploi de levures désacidifiantes (par exemple Lalvin 71B).

# Qualité

**Tableau 2 :** Quelle levure choisir ?

	Laisser le terroir s'exprimer, exploiter la qualité naturelle de la vendange	Extraire les précurseurs, révéler le potentiel du raisin	Stimuler la production d'arômes fermentaires	Favoriser la flore indigène spontanée
Dans quel cas ?	Privilégier les levures standards sans orientation notable du profil aromatique : Ex : Levuline CHP Equinox B1 Zymaflore VLI .....	Choisir des levures à spécificités aromatiques : Ex : Lalvin QA23 Zymaflore VL3 C Fermiflor ...	Orienter l'expression aromatique avec des levures à spécificités aromatiques dont les aptitudes fermentaires sont élevées : Ex : Levuline AIS Zimaflor X 5 Anchor NT116 Rhone 4600 ...	Privilégier l'image, communiquer sur l'originalité et la complexité, la démarche vin haut de gamme, renoncer à la sécurité technologique.
		Ces souches révèlent les thiols volatils) responsables des arômes tropicaux et des notes « pamplemousse », les esters fermentaires et le phényl 2 éthanol (rose)		
Préconisation		Elevage sur lies conseillé	Equipement technologique obligatoire	Hygiène rigoureuse obligatoire
Remarques	Préservation de l'acidité, de la fraîcheur des arômes et de la couleur dans le cas d'Equinox B1.	Orientation du profil sensoriel sans modification de la typicité variétale dans le cas de Fermiflor avec production abondante de phényl 2 éthanol (rose) et d'acétate de phényl-ethyl (ananas, floral)	Prescription à "l'australienne": débouillage sévère, ajout d'activateurs, fermentation alcoolique pilotée à 13/15°C pas de F&M. Orientation vers des arômes non variétaux	Les raisins doivent être sains, exempts de résidus, les F&M seront fréquentes, les sucres résiduels possibles. 20 % d'échec environ.

## 3.7 ÉLEVAGE ET STABILISATION : LA RÉVÉLATION DU POTENTIEL DU VIN

La phase d'élevage impose de l'attention, elle va permettre au vin de révéler son potentiel : clarification, élimination du gaz carbonique en excès, préservation des arômes du raisin et de fermentation, apparition du bouquet et de l'équilibre des saveurs.

Un élevage sur lies, avec ou sans bâtonnage permet l'autolyse des levures et apporte, à partir de quelques mois d'élevage (2 mois au minimum), du corps et du gras favorable à l'équilibre du vin. Une légère perte de couleur, et parfois du fruité, sera occasionnée par cette technique.

Un autre type de produit pourrait être obtenu avec un élevage en fût d'un à deux vins (blancs). Le bois gomme alors le caractère frais, apprécié en général dans un vin rosé, mais confère au vin une originalité

certaine, tant au niveau sensoriel qu'en termes d'image. Des questions subsistent sur le potentiel de conservation de ce type de rosé.

La bentonite, la caséine et la colle de poisson sont les principales colles utilisées pour éliminer un trouble présent ou à venir.

La bentonite s'utilise principalement pour éliminer les protéines susceptibles d'entraîner une casse. À forte dose, elle entraîne une diminution de l'astringence et de l'amertume, mais peut provoquer une décoloration, voire un dépouillement du vin. Citons également le PVPP qui, associé à la bentonite, entraîne une diminution de la couleur jaune, les vins paraissent alors plus rouges.

La caséine est une colle énergétique, qui permet également d'atténuer les nuances jaunes issues de l'oxydation des polyphénols. Un collage mixte bentonite-caséine peut aussi être envisagé.

La colle de poisson est "douce" et apporte de la brillance.

## 4. CONCLUSION

La Corse, région traditionnelle de rosés, possède tous les atouts pour se positionner comme l'une des références dans ce secteur.

L'image de ce produit est en pleine mutation, tant au niveau du mode de consommation que de la gamme des vins proposée. Les perspectives d'élaboration sont vastes, et il n'existe pas de recettes qui conduisent à un rosé type. Si les rosés frais et fruités semblent actuellement en vogue, la palette peut toujours s'élargir afin de répondre aux exigences des consommateurs en quête de produits toujours différents. Cette diversité permettra également de couvrir des accords mets et vins rosés plus nombreux, voire inattendus dans l'accompagnement de toutes les cuisines du monde.

L'élaboration de rosés différents pourrait passer par l'emploi de techniques encore peu explorées lors de la vinification, la valorisation d'autres cépages, les vendanges peu mûres ou au contraire très mûres, le recours à la fermentation malolactique, l'élevage en fût ou favorisant de légères notes d'évolution, etc.

Ces questions pourront donner lieu à de nouvelles perspectives de recherche, qui devront intégrer à la fois les techniques d'élaboration, la communication et l'image ainsi que la conquête de nouveaux marchés.

# Qualité

## REMERCIEMENTS

Durant la campagne 2005/2006 le CIVAM a bénéficié :

- du soutien financier de ses partenaires institutionnels,
- du soutien financier et de l'implication des membres de l'Assemblée générale,
- du soutien financier de ses partenaires privilégiés,
- et du concours technique des producteurs avec mise à disposition de leur vignoble et de leur chai.

Partenaires institutionnels :

- L'U.E. (Union européenne),
- L'O.N.I.VINS (Office National Interprofessionnel des vins),
- L'ODARC (Collectivité Territoriale de Corse),
- L'A.D.A.R.,
- Le GIAC (Groupement inter syndical des appellations de Corse),
- Le Syndicat des vins de pays de l'île de beauté,
- Le CIV Corse (Comité intersyndical des vins de Corse).

## BIBLIOGRAPHIE

- (1) Etude de l'influence de la fermentation malolactique sur les vins blancs et rosés de Corse, publication **CIVAM de la région Corse, mai 1990.**
- (2) Influence de la date de récolte sur la qualité des vins blancs et rosés, **VALLEE D., 1992. Revue des Œnologues, n°64.**
- (3) Influence de la saignée sur la qualité des vins rouges de Sciaccarellu, publication **CIVAM de la région Corse, mars 1997.**
- (4) Vins rouges de Niellucciu : influence de la saignée, publication **CIVAM de la région Corse, décembre 1997.**
- (5) Elaboration de vins rosés de saignée par mélanges de raisins noirs et blancs (Niellucciu et Vermentinu), publication **CIVAM de la région Corse VALLEE D. et co, mai 1998.**
- (6) Conditions relatives à l'élaboration de vins rosé de qualité, **VALLEE D., 1999, Revue des Œnologues, n°92.**
- (7) Les vins rosés et clairet de Bordeaux, **les cahiers techniques du C.I.V.B., hors série n°3, juillet 2001.**
- (8) Influence de la durée et de la température de macération sur la qualité des vins rosés de Sciaccarellu, publication **CIVAM de la région Corse RETALI E., novembre 2003.**
- (9) Sélection d'une souche de levure aromatique pour vins rosés et muscats, **Nathalie USCIDDA, 2003. Revue Française d'Œnologie, n° 199.**
- (10) France : élaboration des vins rosés, **les cahiers itinéraires d'I.T.V., N°1, Mai 2006.**