

Vins : la Corse se réapproprie ses cépages historiques

Les viticulteurs corses veulent s'appuyer sur l'identité locale des vins pour les valoriser.

Par **Marie-Josée Cougard**

Publié le 10 oct. 2014 à 1:01

En trente ans, la Corse a arraché 25.000 hectares de vigne, plus des trois quarts des plantations, qui avaient été faites par les rapatriés d'Algérie dans les années 1960. L'objectif est, selon le Centre de recherche des vins de Corse (CRVI), de réhabiliter les cépages insulaires et de faire des vins de qualité, dotés d'une très forte identité locale.

« C'est un véritable travail de fourmi auquel nous nous sommes livrés pour reconstituer le patrimoine viticole corse, dit Nathalie Uscidda, directrice du CRVI. Nous avons sollicité les mémoires les plus anciennes pour retrouver les cépages historiques. Il a fallu faire un très gros tri. Certains existaient sous des noms différents. D'autres étaient affectés par des viroses. » Le CRVI a enquêté, recensé, analysé la typicité, expérimenté les cépages autochtones pour établir dans quelles conditions la Corse pouvait renouveler son vignoble. Et le valoriser en mettant son origine en avant. Le travail de trente ans. « Nous sommes un des départements à avoir le plus arraché », précise Bernard Sonnet, directeur du Comité interprofessionnel (CIV-Corse).

Résultat, l'île de Beauté peut aujourd'hui revendiquer 21 cépages historiques sur lesquels elle entend capitaliser auprès de consommateurs de vins devenus très sensibles aux terroirs et à leurs histoires. Le niellucciu, le sciaccarellu, le vermentinu, biancu gentile et le pagadebiti..., en français le « paie tes dettes ». Les viticulteurs corses ont bien saisi l'enjeu des cépages identitaires au point, pour certains, de renoncer à leurs AOC et d'arracher des plants de cabernet-sauvignon,

de merlot ou d'autres encore pour ne replanter que des autochtones. « *Les producteurs qui ont fait ce choix ont bien conscience d'exploiter des niches.* »

Une valorisation encourageante

La démarche est longue. Il faut cinq ans à une vigne pour produire. Mais la patience est récompensée par une valorisation plus qu'encourageante. « *Certains assemblages strictement autochtones se vendent 75 euros la bouteille* », précise Nathalie Uscidda.

Cépage vedette, le niellucciu est à la base de la renommée des vins de Patrimonio, qui à eux seuls représentent 35 % des vignes. Authentiquement corse, il a un frère jumeau en Italie, le sangiovese, produit dans la région de Chianti, dit l'interprofession. Des vins réputés charpentés, « charnus et épicés » pour les rouges, « vifs et élégants » pour les rosés.

Deuxième cépage par ordre d'importance, le sciaccarellu, le croquant qu'on retrouve en assemblage dans les AOC de rouge ou de rosé. L'aléatico, lui, donne des rouges foncés et peu tanniques sur la côte est, du cap Corse à Porto Vecchio, en passant par Sartène. Variété majeure dans les blancs, le vermentinu fait des parties des grands blancs de la Méditerranée. Encore peu répandu (15 hectares) et très sensible au mildiou, le très aromatique, biancu gentile, est en plein essor.

Reste à surmonter un certain nombre de problèmes pour développer les surfaces et asseoir le développement des vins corses, dont les coûts du transport et de traitement de la vigne. Pour Nathalie Uscidda, il ne fait aucun doute que l'avenir passe par un moindre recours aux produits chimiques de la vigne et l'essor du bio.

Sachant que le risque essentiel est de susciter l'envie ailleurs de planter les cépages corses, car il n'existe aucun droit de propriété sur le matériel végétal, ajoute Josée Vanucci, la présidente du centre de recherche. Les Provençaux plantent d'ailleurs déjà du sciacarellu pour produire du rosé.

Malgré le risque d'importation des cépages, l'initiative corse a fait des envieux dans les pays méditerranéens producteurs de vins, qui envisagent des démarches similaires.

Marie-Josée Cougard