

Un centre de recherche sur les cépages rares unique en France

Créé en 1982 pour accompagner le renouveau du vignoble corse, le Centre de recherche viti-vinicole insulaire (CRVI) est une association dont le conseil d'administration est exclusivement composé de vigneronnes corses, et qui se destine à accompagner le vignoble sur la voie de la qualité et de la typicité. Sa directrice, la dynamique Nathalie Uscidda, a conçu et rédigé l'ouvrage *Le Riacquistu des cépages corses*, qui reste à ce jour l'étude la plus complète sur les vieux cépages – nous la remercions pour l'aide qu'elle nous a apportée. Financée à 70 % par des subventions, la structure indépendante et pluridisciplinaire du CRVI remplit plusieurs rôles : centre de recherche et d'expérimentations, elle fonctionne également comme une exploitation viticole, mais mène la plus grande partie de ses essais directement chez les vignerons.

Avec 4,5 hectares de vignoble en propre à San-Giuliano, sur la côte orientale de l'île,

un chai de vinification et une cave de conservation des vins, le CRVI joue un rôle pionnier dans le recensement et la diffusion des cépages corses. Véritable conservatoire avec sa collection de clones et de vignes mères, le CRVI étudie les cépages, préserve la diversité génétique, fournit du matériel de multiplication aux vignerons. Grâce à ses travaux, de nombreux producteurs ont pu optimiser leurs choix de conduite des vignes et de vinification.

Le CRVI n'est pas ouvert au public. Il nous a longuement reçus pour nous présenter et nous faire déguster l'intégralité des vins provenant des vieux cépages parfois rarissimes qu'il a recensés et pu expérimenter en vinification, parfois sur plusieurs années. Vinifiés de façon neutre, ces "vins témoins" ont été précieux pour servir de marqueurs gustatifs : nous ne les avons pas notés, mais nous avons tenu à les faire figurer ici.

J.-E. S.

en bouche, du croquant, matière peu tannique, qualité désaltérante. L'adjonction d'un peu d'aleatico vient gommer son caractère pétrolé un peu déplaisant.

Vintaghju, un Corse pur jus

Son profil : voici le dernier des vieux cépages identifiés, retrouvé en Balagne et planté en 2015 seulement au CRVI. Les premières études semblent confirmer son potentiel et sa qualité de seul cépage rouge complètement autochtone de Corse. Peu sensible aux maladies, de maturité tardive, il produit peu de sucres et semble donc particulièrement intéressant dans l'optique du réchauffement climatique.

Notre avis : difficile de se baser sur un seul exemple dégusté, mais ce cépage semble avoir des qualités à faire valoir.

Les cépages rouges

Carcaghjolu neru (lire également p. 93)

● 2017
Tanins fins, saveurs de noyau et fruit juteux. Très complet, beaucoup de potentiel.

● 2010
Souple et bien coloré, ce vin pinote et évoque un peu un poulard. Ce rouge de belle tenue possède encore beaucoup de charme.

Minustellu (lire également p. 94)

● 2017
Matière souple et juteuse, saveurs d'épices et de myrtille, vin expressif et charnu, aux tanins accrocheurs.

Aleaticu (lire également p. 95)

● 2019
Rouge frais et parfumé, saveurs de cassis, bonne acidité. Bien réussi, il offre beaucoup de caractère.

Muscateddu, l'intéressant

Son profil : ce cépage encore méconnu est une mutation spontanée du sciaccarellu, qui proviendrait de la région de Sartène. Ses raisins violacés donnent des vins rouges très clairs. Il a facilement tendance au flétrissement.
Notre avis : il s'agit d'une variété qui mérite d'être plus explorée, sous différentes formes (passerillage, vins doux naturels, effervescents...).

● 2019
D'une robe rosé pâle, ce rouge vinifié en pressurage direct présente une matière moelleuse, ample et souple. Il ne manque pas d'acidité et sa parenté aromatique avec le sciaccarellu est patente.

● 2018
Vinifié en méthode champenoise, sept mois sur lattes et dosé à 6 grammes. Un vin de caractère avec ses saveurs de groseille et sa matière bien aromatique.

Muriscu, le surprenant

Son profil : sensible à l'oïdium, ce cépage présente des raisins de couleur aubergine. Il serait originaire de la commune de Monacia d'Aullène, entre Figari et Sartène. Il est encore en cours d'étude.

Notre avis : son marqueur aromatique d'hydrocarbures ne plaide pas en sa faveur pour le vinifier seul. Mais ce cépage semble prometteur en assemblage.

● 2018
Robe très foncée, violacée presque noire. Nez atypique, prunelle et touche d'hydrocarbure. Belle fraîcheur

● 2018
Très coloré, nez intense et balsamique, cuir et prune sauvage. Matière ample et soyeuse, bon support acide, chair étoffée, de la mâche, a besoin d'élevage. Il semble avoir beaucoup de potentiel.

Les cépages blancs

Genovese (lire également p. 96)

● 2020
Nez de poivre, d'épices et de miel. Matière généreuse, avec de la mâche et de l'étoffe, un vin assez complexe et corpulent.

Barbarossa (lire également p. 96)

● 2020
Un peu fumé, ce vin léger et peu alcoolisé se montre ample et souple, mais peu aromatique.

Les Dégustations

Les cépages autochtones

Cudiverta, le fin

Son profil : cépage à maturité tardive, assez productif, peu sensible aux maladies, issu du Cap corse. L'ampélographe Pierre Gallet suggère une très forte ressemblance avec le coda di volpe de Campanie en Italie.
Notre avis : finesse et fraîcheur le rendent pleinement digne d'intérêt.

● 2019

Nez d'amande et de végétal mûr. Bouche assez mûre, souple et épicée. Vin sapide, assez dense, salinité en finale, très persistant avec de bons amers.

● 2015

Saveurs de menthe poivrée, notes épicées dans ce blanc ample et charnu, cohérent avec son gras et sa belle fraîcheur préservée.

Carcaghjolu biancu, l'aromatique

Son profil : ce cépage de maturité tardive se montre assez productif, débouillant précocement. Sensible aux maladies, il est originaire du sud de la Corse. Il demande une longue période de maturation pour atteindre des degrés convenables.
Notre avis : il semble donner des vins peu alcoolisés, avec une robe aux reflets verts. Son caractère aromatique neutre en fait plus un bon candidat pour des vins d'assemblage.

● 2019

Profil assez simple et fluide, il rappelle un peu le chasselas.

Pagadebiti, promis aux assemblages

Son profil : son nom signifie "qui paie ses dettes". Nous avons affaire à un cépage très fertile et productif ! Son cycle végétatif



Le responsable technique du laboratoire d'œnologie du CRVI, Ange-Pierre Michelangeli.

démarré très tardivement : des terroirs chauds lui permettront une maturité satisfaisante. Pourvu d'une bonne acidité, peu alcoolisé, il est souvent vendangé tardivement en octobre.
Notre avis : si son caractère est un peu neutre, il se destine plutôt aux assemblages.

● 2019

Matière vive et friande, peu aromatique mais au profil ciselé. Pas très complexe, mais il offre une jolie délicatesse.

Riminese, le vigoureux

Son profil : ce cépage vigoureux à débourement tardif monte vite en degrés. Yves Canarelli l'utilise dans l'assemblage du Tarra di Sognu blanc.
Notre avis : avec sa vivacité et sa fermeté, il a sa place en assemblage, mais nous sommes curieux de le retrouver vinifié seul.

● 2019

Peu aromatique, il évoque le sésame grillé. Matière juteuse, saveurs d'agrumes, acidité bien présente, grand potentiel.

Rossula bianca, le prometteur

Son profil : cépage tardif, peu productif, encore très peu étudié.
Notre avis : difficile de se prononcer mais nous lui pressentons des qualités évidentes.

● 2020

Tonalité végétale, bouche souple et minérale, du volume, du gras, un équilibre sapide et de fins amers en finale.

● 2017

Belle fraîcheur et caractère poivré, mentholé et un peu rustique, bons amers et finale réglissée : excellente tenue. Il nous rappelle un peu le grüner veltliner autrichien.

Brustianu, le tardif

Son profil : tardif mais très productif, ce cépage sensible à la pourriture et à l'oïdium était autrefois destiné à la table, pouvant se garder pendant l'hiver. Assez aromatique, il peut manquer d'acidité.

Notre avis : trop peu d'éléments. Il est très apprécié par le vigneron de Patrimonio Lisandru Leccia.

● 2020

Attaque large, notes anisées, caractère acidulé et fine astringence en finale.

Cuattacciu, une acidité bienvenue

Son profil : originaire de Balagne, ce cépage très confidentiel débouille tôt mais mûrit assez tard.
Notre avis : s'il n'est pas dénué de finesse, c'est surtout sa vertu acide qui le qualifie dans le cadre des assemblages.

● 2020

Nez assez fin, chèvrefeuille, miel d'acacia. Bouche tendue, nerveuse et acide.

Uva biancona (lire également p. 97)

● 2020

Profil aromatique neutre, il se distingue surtout par sa mâche de belle envergne en finale.

Les coordonnées des producteurs sur larvf.com