



# L'île des beautés 2021

Plages, villages, eaux vives,  
randonnées, patrimoine



**Le guide des vins**

Notre sélection  
de produits  
et de recettes

**corse matin**  
CORSE MATIN

Horaires - 4,50 € - Juin 2021 - H/20005

Aleatico, Biancu gentile, Minustellu, Carcaghjolu neru... Autour des trois cépages piliers du vignoble corse, Sciaccarellu, Niellucciu et Vermentinu, gravitent des dizaines de cépages plus confidentiels qui sortent, petit à petit, de l'oubli. Ces cépages, dits autochtones, ont été cultivés pendant des siècles en Corse avant d'être délaissés pour des variétés plus productives ou plus résistantes aux maladies.

Mais aujourd'hui, la nécessité de se distinguer sur le marché du vin et l'envie de créer des assemblages originaux et qualitatifs poussent les vignerons à replanter ces cépages : *« On découvre l'intérêt d'un certain nombre de vieux cépages qui sont, pour certains d'entre eux, extrêmement qualitatifs, explique Pierre Acquaviva, vigneron au Domaine Alzipratu. Cela nous permet de souligner encore plus la typicité des vins corses et de faire référence à l'antériorité et à l'histoire, d'inscrire le vignoble dans le temps. Sur un plan strictement commercial, cela permet aussi de se distinguer sur les marchés, de proposer des vins qui n'ont pas d'équivalent ailleurs et donc pas de référentiel sur les prix. »*

Loin d'être une démarche purement marketing, le « Riacquistu » des cépages corses a commencé avec la volonté de remettre le vignoble insulaire sur le chemin de la qualité. Après les arrachages massifs de vignes dans les années 1970, les vignerons ont voulu orienter leur production vers la qualité et l'authenticité.

La création d'un centre de recherche viticole insulaire a été la suite logique de cette démarche. *« La déprise rurale du XX<sup>e</sup> siècle et les choix des années 1960, avec l'explosion rapide du vignoble corse et une lecture très productiviste, ont entraîné des pertes de savoir-faire, de mémoire et de matériel végétal, estime Pierre Acquaviva. À la fin des années 1970, la mise en place des Appellations d'origine contrôlée (AOC) puis, au début des années 1980, la création du Centre de recherche viticole de Corse ont permis de faire un travail de terrain, de fouiller dans les vieilles vignes des villages, puis d'expérimenter et redécouvrir les qualités de ces cépages. »*

Né en 1982, le CRVI est la structure indispensable pour mener le long et minutieux travail de recherche de ces cépages oubliés. *« La première mission du CRVI a été de battre la campagne pour trouver des individus représentatifs des cépages principaux, niellucciu, sciaccarellu et vermentinu, qu'on appelle des clones, explique Nathalie Uscidda, la directrice du CRVI. Puis est venu se greffer un autre travail car en même temps qu'on recherchait ces clones, on a retrouvé des cépages secondaires sur le terrain. Nous avons été également sollicités par différentes personnes, vignerons ou particuliers, qui nous ont appelés pour nous dire que sur leur treille, dans le maquis, dans la vigne de leur grand-père, il y avait un vieux pied de vigne. Nous sommes allés sur place pour récupérer du matériel végétal et on l'a analysé pour savoir si ce cépage existait ailleurs ou pas. »*

Ces recherches de terrain au cœur des vignobles et des villages ont permis d'identifier des cépages « autochtones », qui n'existent pas ailleurs qu'en Corse, et des cépages « identitaires » qui, bien qu'existant ailleurs, se sont acclimatés au terroir insulaire. *« Par exemple, le Minustellu est identique au Morrastel espagnol, mais sa présence ancienne en Corse fait qu'il a changé de nom et s'est acclimaté », illustre Nathalie Uscidda.* Une trentaine de cépages autochtones ou identitaires a été identifiée depuis le début des recherches. Pour cela, il a fallu faire leur description physiologique puis, avec l'évolution des méthodes d'analyse, leur description génétique. Ce travail d'ampélographie, c'est-à-dire de description d'un cépage, est le point de départ pour remettre en production des cépages oubliés. Pour les cultiver, il faut en effet qu'ils soient inscrits au Catalogue officiel des espèces et variétés végétales, dans lequel les caractéristiques des cépages doivent être décrites. Entre la découverte d'un pied de vigne dans un vieux vignoble et son inscription au catalogue, il peut s'écouler pas moins de vingt ans.



Durant ces années, le CRVI étudie les qualités des cépages sur des terrains expérimentaux. *« On plante les cépages sur deux sites différents avec des pieds de vignes de référence, Vermentinu pour les blancs et Niellucciu ou Sciaccarellu pour les rouges, afin de voir comment ils se comportent : sont-ils précoces ou tardifs, sont-ils sensibles aux maladies, etc. Nous faisons également des vinifications expérimentales afin de les faire déguster aux vignerons qui peuvent ainsi commencer à se projeter sur ces cépages avant qu'ils ne soient inscrits officiellement au catalogue », précise la directrice du CRVI.*

Car pour les vignerons, ces nouveaux cépages sont une carte de plus dans leur jeu. En assemblage avec d'autres cépages, ils apportent leur touche personnelle : acidité, gras, volume... Vinifiés seuls, ils sont souvent une cuvée spéciale du vigneron. Antoine Arena, à Patrimonio, fut ainsi le premier à croire dans le potentiel du Biancu gentile : aujourd'hui, ses

# Le vignoble corse redécouvre les racines de son histoire

cuvées en mono-cépage ou en assemblage sont une référence et séduisent les dégustateurs. Au Domaine Alzipratu, en Balagne, la cuvée Fiuri, composée d'Aleaticu et de Minustellu, se place également sur le haut de la gamme. « *Le Biancu gentile et le Minustellu sont plus que prometteurs, juge Pierre Acquaviva. Ils donnent des vins à la fois riches, complexes et originaux. Vinifiés en mono-cépage, ils expriment leur typicité, tandis qu'en assemblage ils amènent leur qualité qui permet d'enrichir un vin.* » Tel un chef disposant d'ingrédients supplémentaires ou un peintre à qui l'on donne de nouvelles couleurs, les vigneronnes peuvent créer de nouvelles recettes ou compositions grâce à ces cépages autochtones ou identitaires.

La plupart de ces cépages sont aujourd'hui inscrits dans les cahiers des charges des AOC, gardiens du temple de la tradition viti-vinicole d'une région. Pour autant, il reste encore beaucoup de chemin à parcourir :

**Les vignes du Domaine Abbatucci, parmi les premières en Corse à avoir été cultivées en biodynamie.**

PHOTO CIVC

la plupart des AOC les autorisent seulement en assemblage avec les cépages dominants. Les vigneronnes ne peuvent donc pas dépasser un certain pourcentage de vin issu de ces cépages, sous peine de perdre le droit d'apposer l'AOC sur leur bouteille. Résultat, pour ceux qui veulent donner libre cours à leur imagination et créer des vins originaux avec les cépages autochtones, il faut sortir de l'AOC et vendre des cuvées en « Vin de France ». « *Cela peut porter à confusion, reconnaît le sommelier Raphaël Pierre-Bianchetti. Ces vins, qui sont presque plus corses que corses, sont en Indication géographique protégée voire en Vin de France, ce qui brouille un peu la perception par le consommateur. Mais en réalité, ils démontrent qu'il y a une vraie richesse du vignoble corse, le consommateur découvre ainsi que l'île a une très grande diversité ampélographique, une richesse, une authenticité... Je pense que ça va dans le bon sens de les remettre au goût du jour.* » Particulièrement séduit

par le Minustellu, « qui donnerait un style de vin sur la fleur, le fruit et des notes d'épices, qui me rappelle parfois un entre-deux entre la Syrah et la Mondeuse, avec souvent une belle concentration mais beaucoup de souplesse ». Le sommelier reconnaît que l'expression de ces cépages est très diverse selon les vigneron. « L'interprétation du vigneron, son caractère, sa méthode de vinification modifient l'expression d'un cépage, estime Raphaël Pierre-Bianchetti. Par exemple, avec le Carcaghjolu neru, le Clos Canarelli à Figari et le Clos Venturi à Ponte-Leccia font des vins très différents. »

Parmi tous ces vieux cépages, certains ont plus la cote que d'autres auprès des vignerons. Mais pour Nathalie Uscidda, il n'y a pas de cépage à négliger.

« Un cépage peut toujours devenir intéressant dans l'avenir, rappelle la directrice du CRVI. Nous allons vers des travaux d'innovation variétale et ces cépages vont apporter de la matière génétique pour de nouvelles variétés qui seraient, par exemple, résistantes aux maladies ou à la sécheresse. » Le changement climatique et son impact déjà tangible sur le vin, avec des degrés d'alcool de plus en plus élevés et des vendanges en plein mois d'août, pourrait aussi mettre en valeur des cépages mieux adaptés à la chaleur.

« Certains vieux cépages ont une capacité à avoir des maturités tardives, ce qui permettrait de sortir des vendanges en plein été. D'autres ont une acidité élevée qui sera un gain face au fort degré d'alcool auquel nous sommes confrontés. On peut espérer qu'ils auront aussi une plus grande capacité à supporter des températures plus élevées et des contraintes de stress hydrique importantes », note le vigneron Pierre Acquaviva. Regarder vers le passé pour préparer l'avenir : les vignerons corses peuvent pour cela s'appuyer sur la grande richesse du vignoble insulaire.



## Les vieux cépages corses et les AOP

Ce sont les vignerons eux-mêmes qui définissent les critères de leur AOC (ou AOP au niveau européen) dans le but de protéger les caractéristiques des vins en lien avec le terroir d'une région. Pour cela, ils établissent un cahier des charges souvent strict qui comprend (au minimum) une zone géographique de production bien délimitée, des cépages autorisés (ou des pourcentages de cépages en assemblage), les caractéristiques organoleptiques du vin (son style, ses arômes,...), les pratiques viticoles et oenologiques et des rendements maximaux à l'hectare. En Corse, la plupart des AOC ont intégré les vieux cépages corses mais souvent en assemblage avec les cépages principaux. Sont ainsi autorisés en AOP les vieux cépages Aleatico, Barbarossa, Biancu-Gentile, Minustellu, Carcaghjolu-neru, Cudiverta, et Genovese. En revanche, seul un vin en Indication géographique protégée (IGP) Ile de Beauté pourra utiliser les vieux cépages Morescone, Carcaghjolu-Biancu, Pagadebiti et Riminese. Enfin, ne sont autorisés qu'en « Vin de France » les cépages Murescola, Biancone, Brustianu, Cualtacciu, Muscateddu, Muriscu, Rossola-Bianca et Vintaiu.



A. C.

**Le CRVI, la plus complète des collections ampélographiques de Corse.**

PHOTO JACQUES PAOLI





Le Domaine Pieretti, dans le Cap Corse, les ceps semblent descendre vers la mer. Le vin, produit sur ce terroir, porte cette influence.

PHOTO CIVC



Nathalie Uscidda, la directrice du CRVI.

JACQUES PAOLI

## Le CRVI, une structure unique en son genre

Créé à l'initiative des vignerons corse en 1982, le CRVI, installé à San Giuliano au sein du Corsic'agropôle, est une structure de recherche professionnelle, en lien direct avec les producteurs. « *Ce sont eux qui font remonter leurs problématiques à l'équipe de recherche, il y a une proximité entre la recherche et les producteurs qui permet des échanges très riches* », explique Nathalie Uscidda, la directrice du CRVI.

Guidé par un conseil d'administration composé de vingt vignerons, le CRVI dispose d'un domaine expérimental d'environ 4,5 hectares et de trois laboratoires : un laboratoire d'analyse œnologique accrédité Cofrac, un autre de microbiologie et un troisième de physiopathologie de la vigne. Le centre de recherche est aussi une mini-exploitation viticole avec ses propres vignes, son chai expérimental et une cave de conservation, véritable musée du vin corse.

Le CRVI oriente aujourd'hui ses recherches vers l'impact du changement climatique sur le vignoble corse en étudiant notamment les terroirs. « *Nous avons fait des mini-vinifications sur ce qu'on a catégorisé comme terroirs frais, chauds ou intermédiaires*, poursuit Nathalie Uscidda. *Nous avons pour cela 98 parcelles disséminées sur la côte orientale, nous passons 72 hectares au crible. Grâce à ces recherches, les vignerons pourront penser leur plantation en fonction de la fraîcheur du terroir.* » Un enjeu crucial pour l'avenir du vignoble corse.



Dans les caves du CRVI à San Giuliano. Les cuvées des cépages « autochtones » et « identitaires » vieillissent tranquillement.

PHOTO JACQUES PAOLI

A.C.