



## UN TRÉSOR, LES CÉPAGES ENDÉMIQUES

*Entre cépages AOP, cépages IGP et ceux en cours d'étude sans appellation, les attributs ampélographiques offrent leurs différences. Sensibilisons-nous à la diversité et à la richesse des vins insulaires.*

### A LA POINTE DE L'ANALYSE GÉNÉTIQUE VITICOLE

Le CRVI (Centre de Recherche Vitivinicole Insulaire) est une association Loi 1901, créée en 1982, dont le Conseil d'Administration est exclusivement constitué de vignerons de toute l'île, est une structure de recherche appliquée au vignoble insulaire. Unique en son genre, indépendante, pluridisciplinaire, elle couvre l'ensemble des thématiques vitivinicoles, de la vigne au vin. Elle est destinée à accompagner le vignoble corse sur la voie de la qualité et de la typicité. La mission initiale et historique du CRVI fut, au sortir des années 70, de restaurer le patrimoine génétique viticole, afin de fournir aux vignerons, des plants sélectionnés et sains de cépages de Corse nécessaires à la reconstitution du vignoble insulaire. La filière viticole œuvre inlassablement à la valorisation des productions à forte identité afin de gagner en compétitivité. C'est ainsi qu'en 2009, les travaux du CRVI ont conduit les professionnels, à introduire les six cépages locaux : Aleatico, Minustellu, Carcaghjolu Neru, Biancu Gentile, Codivarta, Genovese, dans le nouveau cahier des charges de l'AOC, en vue de leur reconnaissance en AOP. En conséquence, la famille des cépages phares s'est agrandie, les Vermentinu, Niellucciu et Sciaccarellu, partagent dorénavant la vedette identitaire de l'AOP avec leurs nobles cousins de souche.

### LE VERMENTINU

Aux origines, ce cépage se cultivait traditionnellement dans toute la Corse. Certainement le cépage blanc le plus précieux de Corse et des vignobles méditerranéens. Il produit des vins blancs haut de gamme, jaune pâle aux reflets verts, au nez élégant et complexe où les notes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de fleurs jaunes (genêt) se mêlent à celles des fruits blancs (poire, pomme, coing), fruits secs (amande), agrumes et fruits exotiques. En bouche, ils sont parfaitement équilibrés, amples et longs, quelquefois de type minéral. C'est un cépage éclectique qui peut explorer de nombreux itinéraires de vinification et donner des styles de vins très différents (bois, œuf béton, sucres résiduels).

### LE BIANCU GENTILE

Aux origines, il était cultivé en Corse du Sud dans le Sartènois. Il fait partie des encépagements AOP (Sauf Patrimonio et IGP) Ile de beauté. Il donne naissance à des vins jaune pâle avec des reflets verts, voire jaune doré. Leur palette aromatique est vaste et varie selon le stade de maturité des raisins : pamplemousse, fruits exotiques, abricots frais et sec, orange confite, fleurs et fruits blancs, miel, note minérale... Tous ces arômes concourent à donner aux vins

de Biancu Gentile de belles expressions. L'examen gustatif révèle du corps et de la longueur, un bon équilibre et de la fraîcheur. C'est une variété qui se prête bien à différents itinéraires de vinifications pour l'obtention de nombreux styles de vins (bois, œuf béton, sucres, résiduels...)

### LE GENOVESE

Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf Patrimonio) et IGP Ile de beauté. Aux origines, il était cultivé en Haute-Corse (Nebbiu, Balagne et Cap Corse). Les vins issus de Genovese sont jaune pâle avec des reflets verts, leur nez est très agréable sans être exubérant, dans le type fleurs et fruits blancs, agrumes. En bouche, ils peuvent présenter de la tension et de la fermeté, ils bénéficient d'un bon équilibre, présentent du gras, du corps, de la concentration et une belle longueur. Le Genovese présente un fort potentiel alcoolique.

### LA CODIVARTA

Aux origines, elle était cultivée dans le Cap Corse. Ce cépage donne naissance à des vins jaune clair avec des reflets vert pâle. Leur nez n'est pas très exubérant mais les arômes sont plutôt fins de type fleurs et fruits blancs avec quelquefois des notes agrumes. En bouche, ils peuvent parfois manquer d'acidité et paraître un peu plats.

### LE NIELLUCCIU

Aux origines, il était cultivé principalement à Patrimonio, et localement en Balagne, Côte Orientale, Cap Corse et Porto-Vecchio. Le Niellucciu est le principal cépage de Corse et particulièrement de l'appellation Patrimonio où il règne en maître. Les vins élaborés sont de couleur "rouge soutenu" et présentent une palette aromatique riche : petits fruits noirs (cassis, mûre), rouges (framboise, fraise), secs (noisette et amande grillée), notes boisées, empyreumatiques (café, cacao, etc.), voire balsamiques (menthe, réglisse). Si le terroir permet une bonne expression de la maturité polyphénolique, les vins sont corsés, concentrés, charpentés et peuvent se permettre de traverser sans faillir quelques années. Les vins rosés issus du Niellucciu sont remarquables pour la vivacité des notes fruitées (petits fruits rouges, fraise, groseille...) et la douceur des notes épicées (cannelle). En bouche, ils sont nerveux, voire parfois fermes, la richesse en polyphénols permet d'obtenir, selon les conditions d'élaboration, des vins légers ou vineux, rose clair ou plus colorés.

### LE SCIACCARELLU

Le Sciaccarellu est surtout répandu dans le sud de l'île. Ce cépage noir est le symbole de la grande originalité des vins corses. Il présente une dimension aromatique exceptionnelle : poivre, cassis, cerise, réglisse, fumée, cannelle, cuir, framboise, orange, caramel, etc. Ces vins uniques sont rouge cerise à rubis, leur structure légère est élégante, leur bouche est suave et dotée d'une grande puissance aromatique. Le dégustateur y trouvera à la fois longueur et complexité. En rosé, des notes de fruits rouges, de fruits exotiques, de fleurs et d'épices s'associent pour former un bouquet d'une incomparable finesse. 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.

### L'ALEATICO

Ce cépage est présent depuis longtemps en Corse, principalement à Patrimonio, dans le Cap Corse et en Côte Orientale. Dans sa meilleure expression, cette variété donne naissance à des vins rouges foncés dont les arômes sont à la fois exubérants et originaux : la dominante est de type "muscat, rose, litchi", une certaine harmonie règne en bouche sur une structure légère portée par un équilibre correct. En assemblage, l'Aleatico apportera des notes qui renforcent la singularité du produit final mais pourront surprendre par leur caractère floral et muscaté. L'acidité naturelle de ce cépage et la puissance de ses arômes en font un bon candidat pour l'élaboration des vins rouges doux. Vinifié en rosé, l'Aleatico apporte une expression inattendue lors de l'assemblage avec des arômes de type "litchi" et "rose", voire de fleur sèche.

### LE MINUSTELLU

Aux origines, il était cultivé en Corse du Sud (Sartène et Ajaccio). Les vins issus du Minustellu sont très colorés, d'un beau rouge soutenu type cerise noire avec des reflets violacés, leur nez est expressif sans être exubérant, typé fruits noirs (mûre, myrtille), petits fruits rouges (cerise), fruits secs (amande) avec de légères notes épicées voire balsamiques (menthe) ou empyreumatique (cacao) et quelquefois florales (violette). En bouche, après une jolie attaque, ils présentent de la matière, les tanins sont présents mais souples et soyeux. Ce cépage peut être utilisé pur ou assemblé. Il renforcera alors la structure du Sciaccarellu et arrondira celle du Niellucciu sans que ses arômes ne modifient leur typicité. Le vin obtenu est plaisant, expressif et équilibré. En rosé, le Minustellu produira des moûts dont la couleur vive et soutenue pourra « rehausser » certains jus trop pâles. Non assemblé, il peut paraître légèrement vineux.

### LE CRACAGHJOLU NERU

Aux origines, il était cultivé dans l'extrême sud de l'île. Les vins issus du Carcaghjolu neru sont colorés, d'un rouge assez soutenu de type grenat, assez aromatiques avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis), légèrement épicées et un caractère végétal qui rappelle le laurier mais aussi le sous-bois. En bouche, ces vins de caractère présentent des tanins qui peuvent parfois paraître un peu rustiques sur sols riches, mais sans être rêches. La maturité phénolique semble atteinte pour une richesse saccharimétrique équivalente à 12%. Vinifié en rosé, le Carcaghjolu neru produit des vins légèrement vineux, avec des notes de caramel blond voire des notes assez singulières de camphre.

### LE MUSCAT À PETITS GRAINS

Traditionnellement cultivé dans toute la Corse (Balagne, Cap Corse, Côte Orientale, région de Sartène). En Corse, on le nomme Uva Muscatella, Muscadella, Moscatella. Ce cépage permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins doux naturels et des vins effervescents. Il peut être également utilisé en assemblage (avec un faible pourcentage) pour apporter des nuances aromatiques dans des vins neutres. Le muscat à petits grains blancs a un potentiel en sucre élevé avec un bon équilibre d'acidité et une saveur intense, puissante et délicate. Le Muscat à petits grains se caractérise par ses arômes variétaux muscatés : c'est-à-dire de bois de rose et de litchi. Ils guident les notes fruitées, agrumes, fruits exotiques, florales, miel, fruits compotés, fruits confits, amande, sur des notes végétales d'infusion, verveine, citronnelle. La technique de passerillage et de dessiccation sur lauzes au soleil, propose un autre profil de vin doux en apportant davantage de concentration aromatique, de couleur, d'intensité et d'ampleur, tout en gardant une certaine fraîcheur.