

4^e édition de Camerata
Figarella : le retour

Libri Mondì,
tout un programme



Promenade sauvage
au phare de Senetosa

Settimana

LA CORSE, VOTRE HEBDO

corse matin
OGHJE IN CORSICA

N° 1206 | Semaine du 23 au 29 septembre 2022



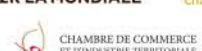
À San-Giuliano, le CRVI s'est engagé dans un travail de longue haleine pour étudier et anticiper les conséquences du changement climatique

Jacques Paoli

La Marie DO
15^{ème} édition

JOURNÉES DE LA MARIE DO
du 30 SEPT au 2 OCT

AJACCIO - PALAIS DES CONGRÈS - PORT TINO ROSSI - PLACE FOCH - PLACE CAMPINCHI
Des animations inédites et non stop !



Les raisins de la chaleur



AGRICULTURE. Face au changement climatique, le Centre de Recherche Viticole de Corse à San-Giuliano multiplie les axes d'études. Depuis 2018, une trentaine de parcelles de la Plaine orientale sont scrutées. Mais le centre se penche aussi sur d'autres cépages insulaires résistants et sur des solutions pratiques pour contrer les rayons du soleil. Passionnant

Autour de Nathalie Uscidda, directrice générale, une partie des scientifiques du laboratoire.

Jacques Paoli



La température extérieure certes mais aussi la température de la surface foliaire sont enregistrées.

DOC CRVI de Corse

Dossier réalisé par Christophe Laurent

Chaussé de bottes, éprouvettes en main ou regard plongé dans un ordinateur, le personnel scientifique du Centre de recherche vitivinicole insulaire (CRVI), à San-Giuliano, ressemble à une colonie d'abeilles ouvrières en ce mois de septembre. Les récoltes des différentes parcelles expérimentales sont rentrées, il faut vinifier, tester, analyser, enregistrer. Parce que l'envers d'un vignoble corse connu et désormais reconnu, c'est aussi toute une équipe d'ingénieurs en techniques agricoles, biologistes, microbiologistes, agronomes, qui œuvrent à la recherche pure sur les cépages, les vinifications, les terroirs.

Le CRVI a 21 actions en cours dont deux financées par l'Odarc et le reste par Agrimer. Un travail conséquent, capital aussi, pour cet organisme qui vient d'ailleurs de fêter ses quarante années de bons et loyaux services.

Sans surprise, la directrice générale Nathalie Uscidda et ses collègues se penchent depuis quatre saisons maintenant sur le changement climatique et les solutions pour continuer à faire le meilleur vin en dépit de ces conditions météo. La tâche est XXL, le défi excitant, au point que les publications du CRVI sont scrutées de près par les acteurs nationaux de la filière.

Trois axes sont identifiés pour embrasser aussi largement que possible cette problématique environnementale. D'abord il y a le recueil de données sur le terrain avec le programme Terroir. Puis il y a la sécurisation des ressources végétales, ou

travail sur la collection de cépages, et enfin une recherche sur les conditions de production (lire par ailleurs).

« Le programme Terroir, explique Nathalie Uscidda, c'est pour capitaliser de l'information sur le sol, le sous-sol, le climat et les pratiques agricoles. Pour cela, nous avons vingt stations météo connectées au cœur des vignes, qui viennent compléter notre dispositif de trente capteurs thermiques installés en Plaine orientale. Les premières ouvrières nous permettent de mettre en avant les évolutions, de capitaliser différents indicateurs climatiques. Les seconds enregistrent toutes les heures les températures, une donnée incontournable dans la physiologie de la vigne et la maturation des raisins. »

Microvinifications de chaque parcelle étudiées

Chaque année, ce sont 750 000 données qui sont recueillies et partent chez un prestataire de services, Vitinov, à Bordeaux. Ces fameuses datas sont prélevées, pour des questions de proximité avec le CRVI, entre Linguizzetta et Ghisonaccia, une zone de 72 ha dont les caractéristiques sont parfaitement transposables à l'ensemble du vignoble insulaire. Attention : dans le protocole établi pour cette étude, on s'intéresse uniquement au cépage blanc du vermentinu. « Parce que c'est le cépage commun à toute l'île, poursuit Nathalie Uscidda. Nous avons pu identifier des terroirs chauds, des terroirs froids et des terroirs intermédiaires. Pour les plus chauds, la récolte s'est effectuée cette année le 18 août, pour les plus froids, le 25 août. Nous vinifions chaque fois dans



Toutes les parcelles en expérimentation sont vendues.

EN CHIFFRES

23

Domaines partenaires dans le programme Terroir

4,4

Ha de vignes dans le domaine expérimental du CRVI à San-Giuliano

2 800

Mini-vinifications réalisées depuis 40 ans

680

Souches de levure en collection



C'est le côté moins paillettes, mais certainement pas moins important, du vin corse : les analyses, les études...

Jacques Paoli

les mêmes circonstances. Et l'idée est bien de savoir, ensuite, comment s'expriment les arômes. » Dans une pièce à la fraîche température, Fanny André, ingénieur agronome et œnologue, observe d'un œil attentif la trentaine de dames-jeannes qui hébergent les micros cuvées 2022. Derrière le vin, ce produit presque simple, se cache ainsi une brigade de scientifiques passionnés (majoritairement des femmes) qui creusent, réfléchissent à cette question climatique, chaque année plus prégnante.

Mais parce que le programme Terroir se penche aussi sur les sols, le CRVI procède à des sondages à la tarière. Ces carottages - 101 effectués ! - permettent, là encore, d'accumuler de la donnée, pour tenter de traduire et quantifier l'effet terroir

Capitaliser de la donnée, des chiffres, sur la question du changement climatique

et ainsi améliorer la connaissance du comportement du Vermentinu dans différentes situations. Amélie Lambert, responsable du programme Terroir plaide l'évidence : « on a besoin de connaître plus finement la pédologie locale, c'est-à-dire l'étude des sols. On a majoritairement des sols sablo-argileux avec des traces d'oxydoréduction au-delà de 70 centimètres. Mais pour être complet, ce programme a aussi fait plus de 560 observations phénologiques, sur la floraison de la vigne, la véraison. On a fait des mesures d'azote sur les feuilles. Presque 5 000 observations de l'état hydrique de la plante...

c'est vraiment un tour complet de la vie des vignobles, de jour comme de nuit. Il est nécessaire de connaître, de comprendre, l'influence d'une ca-

tégorie de terroirs sur l'expression des vins. Pour l'avenir. »

« Le CRVI s'adresse aux coopés comme aux vigneron pointus »

Après un été particulièrement chaud, tous les domaines corses ont désormais rentré leurs raisins, cépages blancs ou cépages rouges. Et si les vigneron sont au taquet dans leurs caves, ils n'ont pas oublié que cette année encore, les vendanges se sont effectuées plus tôt. « Habituellement, on démarre le 19 août, cette année c'était le 15, commente Christian Zuria, 53 ans, à la tête du domaine du même nom à Bonifacio. Quatre jours avant, voilà, c'est factuel. Et encore ! Fin juillet nous étions très inquiets parce que les contrôles de maturité nous laissaient penser que la première vendange se ferait autour du 5 août ! »

Les travaux du CRVI ne viennent pas de nulle part, ce n'est ni une idée, ni une lubie de scientifiques cloîtrés dans leurs laboratoires. Ces études sur le climat comme les précédentes depuis quarante ans répondent aux demandes. Et Christian Zuria, au cœur d'un vignoble de 13 hectares, soumis aux vents comme à la chaleur, de poursuivre : « Notre domaine a été créé en 2009 avec une première vinification en 2015 et nous nous sommes toujours appuyés sur le CRVI. Dans la viticulture corse, si nous en sommes là, c'est grâce à eux. Les vieux cépages, c'est eux. Toutes leurs recherches aboutissent à des solutions, donc ces travaux sur le climat sont précieux. »

Plus au nord, à Patrimonio, Lisandru Leccia explique : « On se pose des questions parce que la vigne n'a pas d'eau, on se demande si elle va s'en sortir. Et au final, cette année, les qualités sont ex-

ceptionnelles, il y a peu de tri, un raisin très sain. En revanche, les rendements sont moindres et ça, ça peut être problématique pour certains vigneron qui ont des marchés à tenir... »

Le changement climatique a cela de terrible, c'est qu'il est imprévisible. Les experts annoncent un réchauffement, des précipitations décalées et plus importantes sur des périodes plus courtes, bref, beaucoup d'incertitudes. Et la longue étude de Nathalie Uscidda et ses équipes permettra sans doute de minimiser, ou d'anticiper, ces impacts climatiques. « Depuis quarante ans, cette structure a permis au vignoble corse de se remettre en selle, témoigne Josée Vanucci, vigneronne du Clos Fornelli et présidente du conseil d'administration du CRVI. Notre valeur ajoutée, dans la profession, elle vient de là. L'avantage c'est également que c'est une petite structure qui peut réagir très vite. Et, depuis toujours, ces recherches s'adressent autant aux caves coopératives qu'aux vignerons plus pointus : il n'y a pas de différence. »

Le programme Terroir a démarré en 2017, pour une mise en route en 2018 et devrait se terminer dans une poignée d'années. À l'issue de quoi, la Corse sera dotée de plusieurs millions de données, d'analyses. Le Centre de recherches aimerait ensuite se tourner sur une étude similaire pour le niellucciu, réputé plus résistant aux températures. Un préjugé qui doit être prouvé scientifiquement, ces ingénieurs se méfiant des idées reçues. En attendant, la région bordelaise a récemment planté ce cépage dans ses collections. Comme d'autres, dira-t-on. Mais c'est aussi le signe que le vignoble insulaire a son importance, que les ingénieur(e)s qui se penchent dessus font un travail salué dans tout l'hexagone. Et sur cette question climatique, les réponses du CRVI sont attendues, il est vrai, avec un brin d'impatience.



gées avec soin.

Jacques Paoli



Surveiller, analyser, vendanger, vinifier mais aussi goûter fait partie du programme Terroir.

DOC CRVI de Corse

À propos de l'irrigation

La question vient presque naturellement : en cas de sécheresse, sur un terroir, pourquoi ne pas irriguer ? Parce que ce n'est pas si simple. Nathalie Uscidda en convient : « C'est un sujet sensible. Certains vigneron cherchent des systèmes d'irrigation plus performants et ils s'appuient sur des sondes capacitatives pour rationaliser l'apport d'eau. Mais, au CRVI, nous travaillons sur des questions qui concernent toute la profession. En Corse, certaines AOP ont inscrit dans leurs cahiers des charges l'interdiction d'irriguer, donc nous avons évacué cette question. »

Le CRVI, sous la plume de Gilles Salva, directeur du pôle végétal, n'en a pas moins produit un texte pour la Revue française d'œnologie, texte en ligne sur le site du Centre de

recherche. Gilles Salva revient d'abord sur la réglementation en cours, datant de 2016, qui interdit tout principe d'irrigation pour les AOP entre le 1^{er} mai et la récolte. Sauf conditions exceptionnelles pour cette période. L'étude montre notamment que « l'augmentation des rendements n'est pas forcément proportionnelle aux quantités d'eau apportées ». Très technique évidemment, sur la base d'expérimentations, le texte, paru en janvier 2016, conclut que pour l'irrigation « le raisonnement se fait au cas par cas, et il n'existe pas de stratégie livrable clés en main. Il convient de garder à l'esprit une règle fondamentale : pour obtenir des vins de qualité, une contrainte hydrique doit s'installer progressivement et particulièrement pendant la maturation. »



À Bonifacio, le Domaine Zuria, l'un des plus méridionaux de l'île, soumis à de fortes chaleurs mais aussi aux vents spécifiques de l'Extrême-Sud.

DOC CM



Les vingt stations météo installées dans le cadre du programme Terroir permettent de collecter jusqu'à 750 000 données par an.

DOC CRVI de Corse

Tests grandeur nature au domaine Alzipratu



Au Domaine d'Alzipratu, en Balagne, un test sur des filets à ombrage pour le sciacarellu.

JACQUES PAOLI

Comment contrer les effets du soleil ? Quelles techniques pour limiter la température sur la vigne ? C'est le troisième axe de travail du CRVI dans ses recherches sur le changement climatique. Là, il fallait réaliser des tests grandeur nature de plusieurs modalités de lutte contre les fortes chaleurs. Et donc trouver un vigneron partenaire.

C'est Pierre Acquaviva, du Domaine Alzipratu, en Balagne, qui, dès 2020, a prêté quatre hectares de sciacarellu pour cette expérience, imaginée par Gilles Salva, le directeur du pôle végétal, et suivie par Amélie Lambert. « Dans toute la France, mais aussi sur l'ensemble de la planète, on travaille sur les solutions afin de limiter l'impact de la sécheresse. Ce qui est en relief aujourd'hui, c'est le flétrissement du grain de raisin. Cela peut être recherché jusqu'à un certain point chez des vigneron mais cela risque aussi d'orienter le vin vers des arômes d'amande par exemple, de fruits confits. »

Le sujet est extrêmement documenté depuis quelques années, par exemple dans *Technical Review*, qui indiquait en février 2021 que les cépages rouges et blancs étaient invariablement touchés par le flétrissement qui peut impliquer donc des modifications d'arômes mais aussi des vins plus alcoolisés, plus astringents sans oublier une réduction de rendements pouvant aller jusqu'à 25 %. Dans la plaine de Calenzana où se niche le Domaine d'Alzipratu, cinq modalités différentes de lutte contre le réchauffement ont été mises en œuvre. Sur une même parcelle, les techniciens du CRVI



Dans les vignes du CRVI, Amélie Lambert, ingénieure et responsable des programmes Terroirs et Sciacarellu.

JACQUES PAOLI

ont alterné deux rangs témoins, puis deux rangs d'une modalité, deux rangs d'une autre et ainsi de suite avant de revenir à deux rangs témoins, deux rangs d'une modalité... Afin que sur un même site, les conditions soient identiques.

Une des solutions, une des modalités, était le paillage avec du chanvre mais elle a été abandonnée au profit d'une pulvérisation de kaolin sur le feuillage pour protéger de l'évaporation. Deuxième procédé : les filets à 30 ou 50 %, avec des résultats plutôt bons et moins de flétrissement. La troisième solution est la taille tardive, que certains commencent parfois en décembre, pour décaler la maturité mais l'inconvénient est une baisse de rendement. Il y a également le port retombant qui consiste à tailler et palisser la vigne pour qu'elle recouvre le fruit : « On y croit beaucoup, assure Amélie Lambert, mais nous ne sommes pas encore arrivés à la mettre en place comme on le souhaitait. »

Enfin, dernière modalité, le rognage où l'on coupe ce qui dépasse dans la vigne pour favoriser les rameaux secondaires et avoir

moins de surface foliaire exposée au soleil. Mais encore une fois la photosynthèse est ralentie et la maturité reportée. Tout cela est très technique mais il s'agit d'un des plus grands essais de métropole qui se conjugue bien sûr avec toute une batterie de prélèvements, sur les sarments, les feuilles, des analyses foliaires, des mesures de la teneur en chlorophylle, des mesures de nuit en sève descendante... sans oublier un drone avec capteurs thermiques.

« Il n'y a pas de solutions miracle, confie Amélie Lambert. C'est une étude qui se veut, comme les autres, patiente. Et par exemple, nous n'avons pas observé cet été de flétrissement sur la vigne témoin alors que le but c'est justement d'éviter ce phénomène. Nous avons encore trois années d'études, cela en fera cinq au total et on pourra commencer à parler de la meilleure solution. Mais encore une fois, il faut rester extrêmement prudent. »

Le CRVI en appelle d'ailleurs à d'autres producteurs pour pouvoir tester d'autres leviers sur une échelle similaire ou plus grande.

À la recherche de cépages salvateurs



Ces microvinifications permettent de définir les différentes caractéristiques des terroirs chauds, froids ou intermédiaires.

Jacques Paoli

Et bim ! Le CRVI vient de faire classer cinq nouveaux cépages corses : quatre blancs, le *Brustianu*, le *Cualtacciu*, le *Rossula Bianca*, l'*Uva Bianca* et un rouge, le *Vintaghju*. Ces cinq-là étaient déjà au catalogue officiel et ils sont, depuis le début de l'année, à la disposition des vignerons et notamment de ceux qui souhaitent l'intégrer dans l'IGP « Île de Beauté ».

« Nos collections de cépages sont des banques de gènes pour, peut-être dans 40 ou 50 ans, on ne sait

pas, faire des hybrides, souligne Nathalie Uscidda. *Il y a aujourd'hui vingt cépages corses à disposition des professionnels. Mais ce n'est pas simple ! C'est un travail sur deux décennies, depuis leur redécouverte, leur mise en collection, leur suivi dans des parcelles expérimentales. C'est cela que l'on appelle la sécurisation des espèces variétales.* » Pour faire reconnaître ces derniers cépages, durant cinq ans, le CRVI a invité des producteurs à venir déguster le vin qui en était issu. Chaque

fois, toutes les remarques, tous les avis étaient soigneusement consignés. Après avoir été inscrits au catalogue officiel, pour être classés cette fois, l'ultime étape, c'est une Commission technique permanente de la sélection qui s'est déplacée à San-Giuliano, avec producteurs et techniciens du continent, pour goûter une dernière fois et valider vingt ans de travaux.

Pourquoi ces cépages ont-ils un intérêt ? Parce que certains sont tardifs. D'autres accumulent

peu les sucres d'autres enfin, comme le *Brustianu*, sont peu acides et pourraient être assemblés avec le *Sciacarellu* par exemple. Le travail de l'assemblage est complexe, parfois lent mais évidemment incontournable quand on sait que chaque cépage peut apporter une qualité au vin.

C'est Gabrielle Ciccolini, ingénieure en charge du matériel végétal qui explique par exemple que « tout cépage est une famille avec plusieurs individus. Nous avons écrit le premier catalogue des clones du *Vermentinu*. Quand on parle de clones, cela n'a rien d'une manipulation génétique. Ce sont des clones naturels. Et il y en a une cinquantaine dont quatorze sont agréés avec, chacun, une caractéristique. Une plantation n'est pas monoclone. Le vigneron choisit ses plants en fonction du vin qu'il veut faire. Pour agréer de nouveaux clones, il faudrait montrer qu'ils ont un intérêt face au changement climatique, dans leur tardiveté ou leur précocité. »

Parfois, une espèce est sauvée même si son intérêt ne saute pas aux yeux. C'est le cas, en Corse, du raisin-citronnelle qui avait disparu de toutes les collections mondiales. Mais dernièrement, le CRVI a poussé la recherche un peu plus loin en s'intéressant aux lambrusques sauvages de l'île. Les lambrusques étant considérées comme les ancêtres de la vigne domestiquée, c'est le docteur Xavier Lacombe (Inra) qui est venu dans l'île participer à une mission de prospection et récolte. Et c'est un des trois axes de recherche du CRVI face au changement climatique : « Certaines lambrusques poussent sur des eaux saumâtres, reprend Nathalie Uscidda. Si on imagine que dans plusieurs décennies, le trait de côte recule encore ou que le sous-sol soit touché par des eaux saumâtres, peut-être qu'il sera utile d'avoir ce gène de la lambrusque, de l'isoler et de s'en servir sur un porte-greffe pour fortifier la vigne. »

Imaginer la vigne de demain et d'après-demain, c'est sortir des schémas mis en place au XX^e siècle.

« Il y a aujourd'hui vingt cépages corses à disposition des professionnels »



Vignes en Plaine orientale.

Jacques Paoli