

Les terroirs viticoles de Corse : aperçu général et zoom sur le Vermentinu de Balagne

La Rédaction¹.

Implanté par les Phocéens vers 570 avant JC sur le littoral de la région d'Aléria, le vignoble corse a été étendu vers l'intérieur par les Grecs et le savoir-faire confirmé par les Romains. Après la chute de l'Empire romain et les invasions barbares, il a fallu attendre le XI^e siècle, avec la fin de l'occupation sarrasine par l'alliance Pise - Gênes, pour que la viticulture corse connaisse un nouvel essor. Il en sera ainsi jusqu'au XVIII^e siècle et la cession de la Corse à la France.

La Corse n'échappe pas à la crise du phylloxera et, de 30 000 ha, le vignoble tombe à 8 500 ha et cela durera jusqu'en 1950. Ce sont les rapatriés d'Algérie (1961) qui donneront un nouvel élan au vignoble qui retrouvera presque sa superficie d'antan (27 000 ha en 1976). Toutefois, le vignoble se place mal dans les marchés à court terme, ce que soulignent les exportations qui passent de 70 à 55% en 4 ans. La Corse opte aujourd'hui résolument pour une viticulture de qualité en mettant en avant ses cépages locaux et son potentiel terroir.

Contexte et caractéristiques du vignoble corse

Le climat méditerranéen de Corse et des caractéristiques spécifiques dues à la mer, la montagne et la latitude conduisent la vigne à occuper préférentiellement les zones côtières et leur arrière pays, où elle bénéficie de températures clémentes toute l'année. La mer adoucit les températures d'hiver et joue le rôle de réservoir de fraîcheur en été.

Le vignoble corse se subdivise en trois catégories (Fig. 1) :

- 9 AOC de Corse : Ajaccio, Patrimonio, Vin de Corse, Vins de Corse (Sartène, Figari, Porto-Vecchio, Calvi, Coteaux du Cap Corse) et Muscat du Cap Corse.
- Vins de Pays de l'île de Beauté, vinifiés à plus de 90% dans des structures coopératives.
- Vins de Table dont la production a chuté, suite à une politique d'arrachage dans les années 1980.

Le premier compartiment représente 33% de la production, le second 55% et le 3^{ème} 12%.

Avant les années 60, l'encépagement était représenté pour 70% par des cépages locaux. En 1968, ce pourcentage était tombé à 13% avec l'utilisation massive de

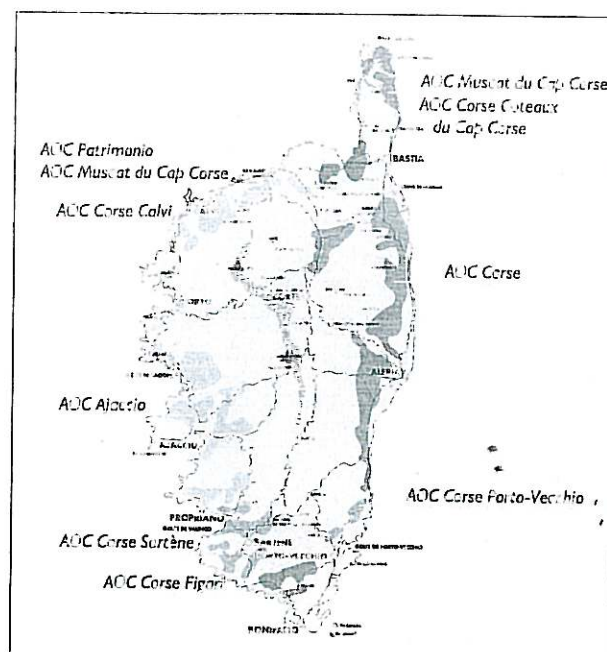


Figure 1. Les grandes zones viticoles de Corse (document CRVI de Corse).

cépages provençaux plus productifs (carignan, cinsault et grenache). Avec l'accent mis sur la typicité des vins, on est revenu aujourd'hui vers les cépages traditionnels et trois parmi ceux-ci tiennent le haut du pavé :

- le sciaccarellu : cépage noir traditionnel, principalement implanté à l'origine en Corse du Sud autour d'Ajaccio et de Sartène, il se développe sur l'ensemble de l'île ; il occupe près de 1 000 ha ;
- le niellucciu : également un cépage noir, surtout planté dans le vignoble de Patrimonio et sur la Côte orientale ; il occupe environ 2 000 ha ;
- le Vermentinu : principal cépage blanc de toutes les AOC de Corse, il est également présent en Sardaigne et en Ligurie et se développe en Toscane ; il occupe plus de 11 000 ha.

Classiquement, on subdivise la Corse en quatre grands domaines géologiques (Fig. 2) :

- la Corse cristalline où dominent les roches magmatiques (granites notamment) et qui couvre les deux tiers de l'île (5 000 km² environ) ; l'altération en boules et en tafonis (dépressions d'altération) est caractéristique de ces granites ;

1. Remerciements à Lionel Le Duc et à Laurent Bourde, Centre de Recherche Viticole (CRVI) de Corse (ex- Centre d'Information et de Vulgarisation pour l'Agriculture et le Milieu rural - CIVAM Région Corse), pour leur aide dans l'élaboration de cet article.

QUELQUES REGARDS DU JURA À LA CORSE

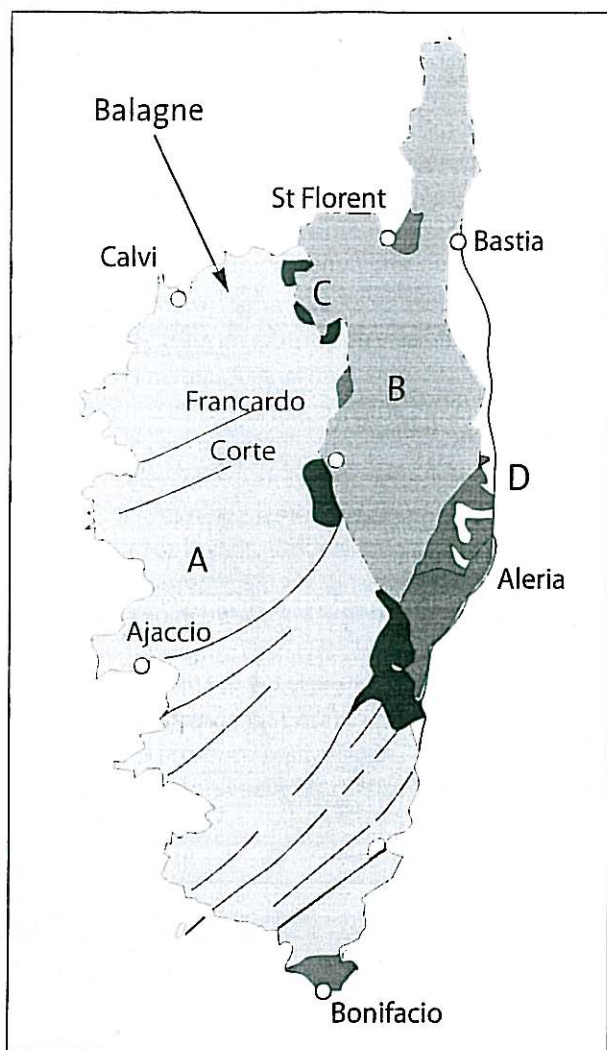


Figure 2. Schéma géologique de la Corse (© Philippe Rossi). A : Corse cristalline. B : Corse schisteuse. C : Dépression centrale. D : Plaines et plateaux côtiers.

- la Corse schisteuse ou alpine au Nord-Est, constituée de schistes et d'ophiolites, fortement boisée ;
- la dépression centrale, depuis l'île Rousse jusqu'à Corte et Solenzara ;
- les plaines et plateaux côtiers formés de roches sédimentaires.

Dans l'arrière pays, le vignoble se retrouve sur divers contextes géologiques de la Corse granitique ou de la Corse schisteuse ou dans les formations dérivées de ces dernières. C'est le cas de la Balagne (Fig. 2) que nous prendrons comme exemple avec le zoom sur le vermentinu.

Jusqu'à une époque récente, l'analyse fine pédogéologique des terroirs viticoles ne faisait pas partie des pratiques courantes. La prise de conscience de l'importance de cette approche a conduit, depuis 2002, à développer un programme important d'études dans ce domai-

ne, dont celle sur la Balagne, couverte par l'appellation Vins de Corse Calvi.

Zoom sur la Balagne et le valentinu

Située sur la côte nord-ouest de la Corse, la Balagne couvre plus de 86 000 ha entre la vallée de l'Ostriconi et Galeria. La région est très sèche et exposée aux vents d'Ouest. Le vignoble s'étend sur 375 ha, répartis sur 12 domaines et plusieurs bassins versants : Ostriconi, Reginu, Lumio, Fiume Seccu et la Figarella (Photos 1 et 2). Les quatre types de sols considérés dérivent du granite (horizons A à C de la surface vers la profondeur) :

- altération sur place (arène) : taux de matière organique important dans l'horizon A de surface, moins prononcé dans l'horizon B ;
- colluvions sur les pentes : horizons A et B, sableux fin puis grossier ;
- alluvions anciennes (horizons A, B et C de plus en plus argileux de la surface jusqu'au socle granitique) ;
- alluvions moins anciennes : horizon A à dominante de limons et de sables et horizon B de sables grossiers argileux proches de l'arène granitique. Les alluvions se trouvent dans les parties basses et forment quatre terrasses s'échelonnant entre 430 000 et 10 000 ans.

Une enquête détaillée auprès des vignerons a permis de répertorier les pratiques culturales propres à chaque parcelle et d'en dresser une liste : cépage (les trois principaux cépages de l'appellation sont le vermentinu, le sciaccarellu et le niellucciu), clone, porte-greffe, année de plantation, densité de plantation, surface foliaire exposée, entretien du sol, traitements annuels, travail de la vigne. Ces données ont permis de sélectionner les parcelles à étudier, dont chacune se caractérise aussi par une histoire et un ressenti du vigneron cultivateur. D'où aussi l'aptitude de la parcelle à fournir des vins originaux ou des-



Photo 1. Vue générale de la Balagne (cliché CRVI de Corse).

QUELQUES REGARDS DU JURA À LA CORSE



Photo 2. Le vignoble de Balagne à proximité du littoral. Au fond, la vieille ville de Calvi (document CRVI de Corse).

tinés à être assemblés. Les parcelles étudiées ont été positionnées par GPS sur les cartes de terroirs.

Le travail réalisé résulte d'une collaboration entre le CRVI de Corse, l'ODARC² et le BRGM³. Les facteurs naturels (sol et morphoclimat) sont matérialisés sous forme de cartes géoréférencées fournies par l'IGN⁴ et Météo France pour le morphoclimat, l'ODARC pour la pédologie et le BRGM pour la géologie et la compilation statistique des cartes. Les caractéristiques du sol (nature, texture, teneur en cailloux, sous-sol, réserve utile, profondeur, hydro-morphie) ont été prises en compte et 10 morphoclimats ont été distingués en combinant différents critères : pente, exposition, altitude, distance à la mer, pluviométrie (avril à septembre) et somme des températures supé-

rieures à 10°C (avril à septembre). Le rôle des vents n'a pu être intégré en raison de la diversité du relief.

Au total, la superposition des 10 morphoclimats, des 4 types de sols et des 3 cépages aboutit à l'individualisation de 24 terroirs viticoles, dont 8, couvrant 7 053 ha, soit 80% de la surface à vocation viticole de la Balagne tous cépages confondus, qui ont fait l'objet d'un suivi, car complantés selon des critères compatibles avec l'étude (cépage, porte-greffe, taille, palissage, densité de plantation, surface foliaire éclairée - SFE...). Le suivi agronomique et œnologique (physiologie de la vigne, récolte et vinifications) a porté sur 21 parcelles réparties sur les 8 terroirs. Sur chacune d'entre elles, le comportement du vermentinu est particulier, que ce soit au niveau des caractéristiques agronomiques, des analyses physico-chimiques des vins ou des molécules aromatiques.

Les dégustations ont eu lieu 6 à 8 mois après les vendanges pour les blancs et 11 à 12 mois pour les rouges. En outre, le potentiel de vieillissement a été évalué en reconduisant ces dégustations 1 an et 2 ans après les premières. Avec le temps, on s'aperçoit que l'évolution de ces vins est variable. Néanmoins, les tests permettent de dégager de grandes tendances sur l'expression des cépages, en se limitant aux méthodes culturales les plus couramment pratiquées en Balagne. Il convient ici de faire une différence entre les vins blancs de Vermentinu pour lesquels les résultats sur 5 ans sont suffisamment probants, et les vins rouges qui nécessiteraient une durée d'étude plus longue.

Conclusion

Le mouvement d'analyse fine des terroirs lancé en 2002 apporte d'ores et déjà des résultats significatifs quant aux caractéristiques générales de ces terroirs et à leurs implications au niveau du vin. Des études plus systématiques et/ou plus longues seraient nécessaires pour approfondir le diagnostic, notamment en ce qui concerne le comportement profond du sol ou l'évolution des blancs de vermentinu. Nul doute que les partenaires vont poursuivre les études à la fois pour approfondir les premiers diagnostics et pour étendre l'analyse aux principaux ensembles viticoles de Corse.

2. Office de développement agricole et rural de Corse.

3. Bureau de Recherches Géologiques et Minières.

4. Institut Géographique National.