

# LES TERROIRS VITICOLES, EXPERIMENTATIONS 2004

Lionel LE DUC, Nathalie USCIDDA, Laurent BOURDE  
C.I.V.A.M. de la Région Corse  
lieu-dit E Caselle, 20230 San Giuliano

## I. LES TERROIRS VITICOLES DE BASTIA A SOLENZARA

Des siècles de culture ont donné aux vignobles les plus prestigieux une connaissance empirique de leurs terroirs, leur permettant de tirer le meilleur parti de chaque parcelle cultivée.

Mais que faut-il entendre par la notion de « terroir » ? Pour Robert Drouhin, Vice-Président de l'INAO (jusqu'en 2004) et Président directeur général de la Maison Joseph DROUHIN à Beaune, le terroir se définit comme « *une étendue de terre ayant des aptitudes agricoles à imprimer au produit qui en est issu des caractéristiques particulières, c'est-à-dire une originalité* ». De multiples paramètres doivent donc être intégrés dans la caractérisation d'un terroir (facteurs naturels, facteurs humains, etc.), leurs interconnexions rendant ce concept particulièrement complexe.

Conscient du caractère à la fois nécessaire et urgent de tels travaux, le CIVAM s'investit depuis 2002 dans un programme dit « Etude terroirs » qui, pour chaque microrégion viticole insulaire, sera réalisé en deux temps :

1. Genèse de groupes de parcelles proches au niveau de leurs caractéristiques pédologiques, morphoclimatiques et climatiques, baptisées « unités de terroir ».
2. Valorisation de ces unités, en enregistrant, pour chacune d'elles, les réponses des différents cépages cultivés selon la conduite viticole la plus répandue dans la région considérée (5 années de suivi seront nécessaires afin de mettre en évidence un effet terroir indépendant de l'effet millésime).

Cette action d'une grande envergure, déjà conduite dans la région de la Balagne, nécessite des moyens matériels et humains importants :

- Mise en place d'une collaboration avec le B.R.G.M. (Bureau de Recherche Géologique et Minière) et l'ODARC (Office du Développement Agricole et Rural de Corse).
- Utilisation des S.I.G. (Système d'Information Géographique), du GPS différentiel et d'outils informatiques puissants développés récemment.

### 1. LES COMPOSANTES DU TERROIR

#### 1.1 LES FACTEURS NATURELS

Ils regroupent le sol et le morphoclimat.

##### 1.1.1 LE TYPE DE SOL

Il se définit par la pédologie (étude des formations superficielles des sols) et la géologie (étude des caractères du sous-sol).

Les critères suivants sont pris en compte :

- la nature du sol,
- la texture,
- la teneur en cailloux,
- la nature du sous-sol.

Par des calculs théoriques nous en avons déduit :

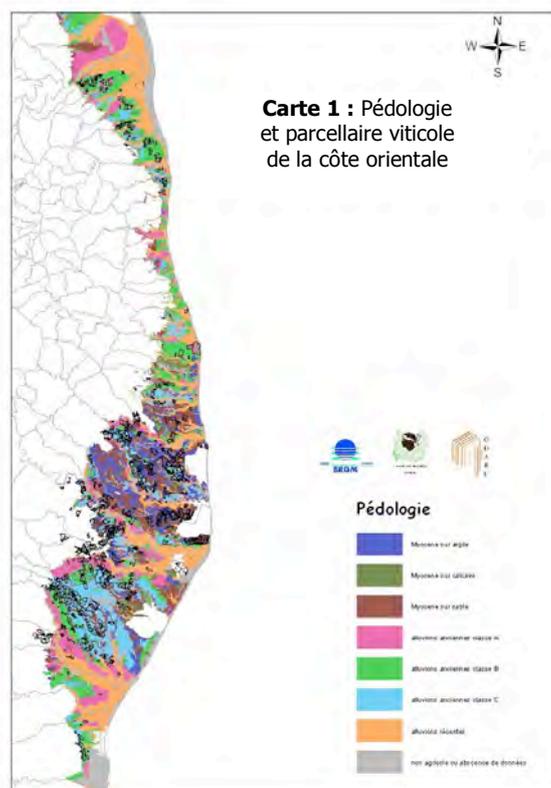
- la réserve utile en eau (RU),
- l'hydromorphie.

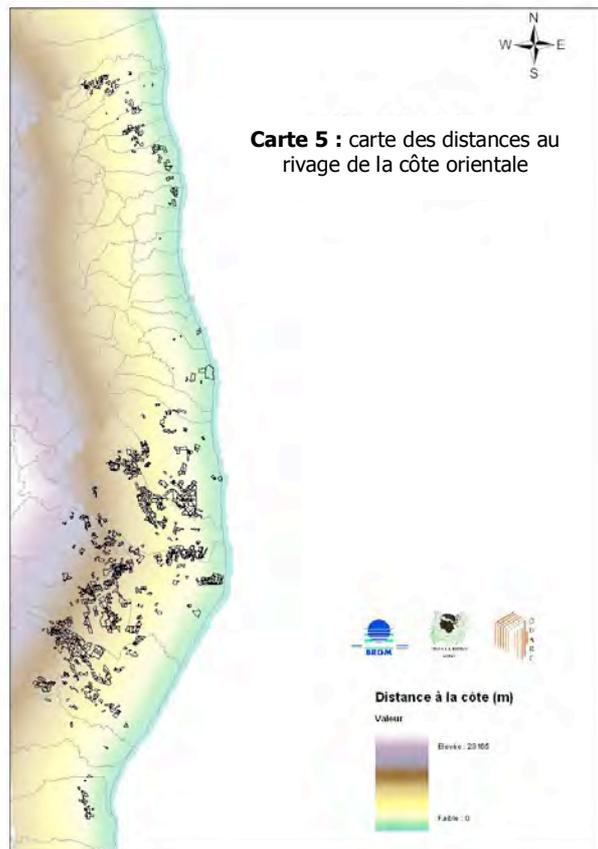
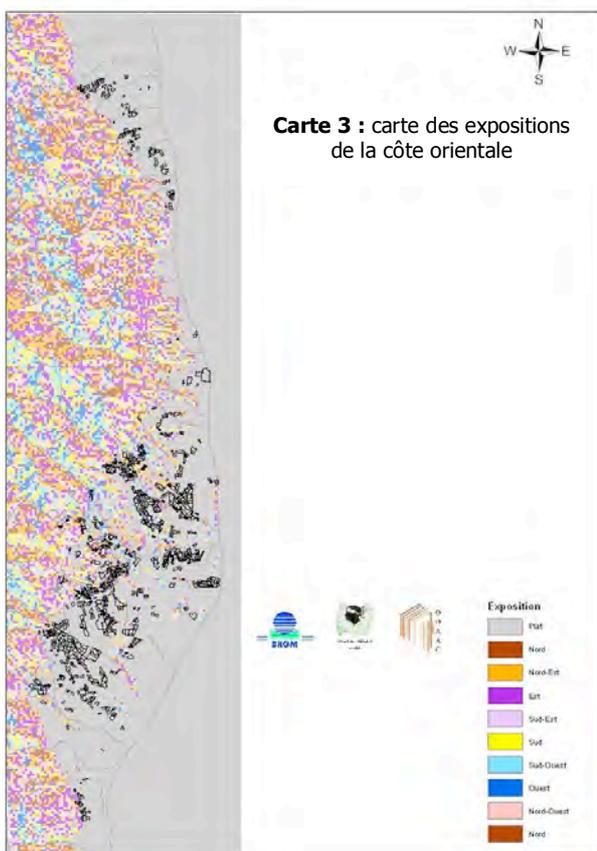
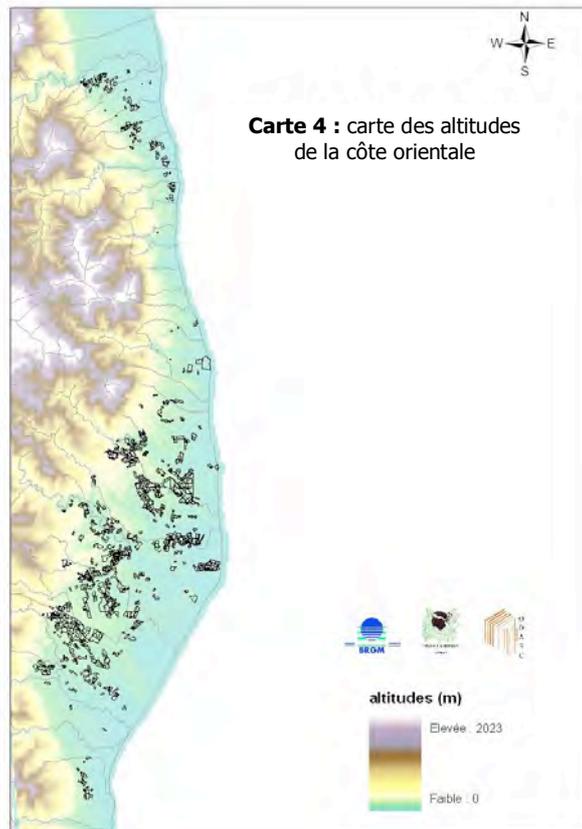
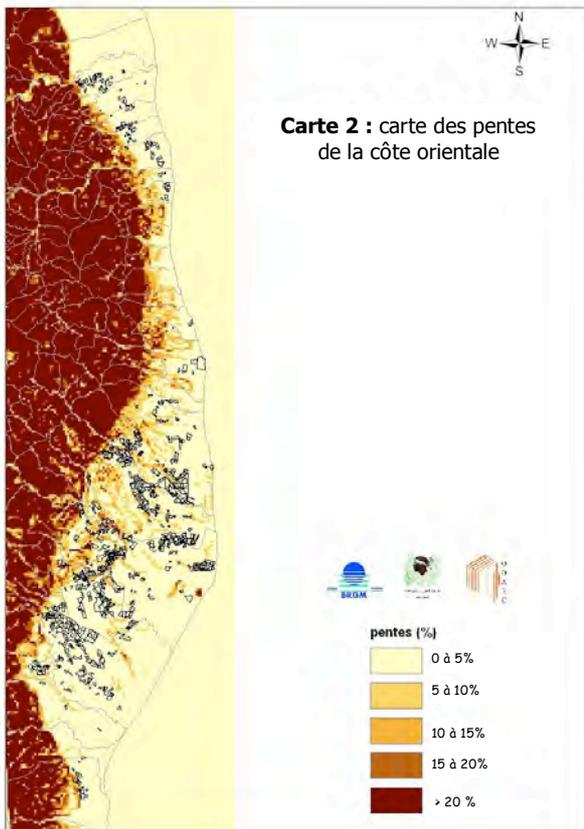
##### 1.1.2 MORPHOCLIMAT

Un certain nombre de critères, sélectionnés en fonction de leurs influences sur la vigne, sont retenus :

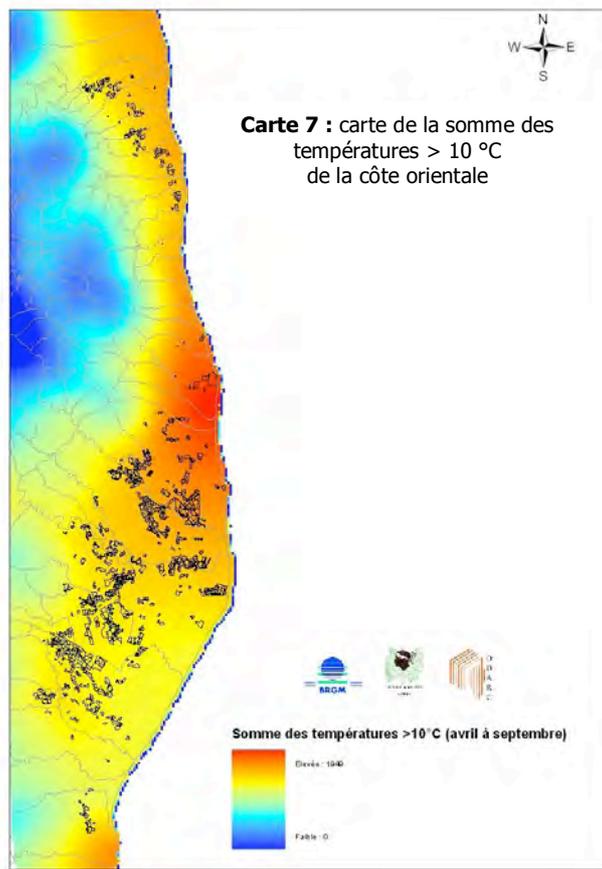
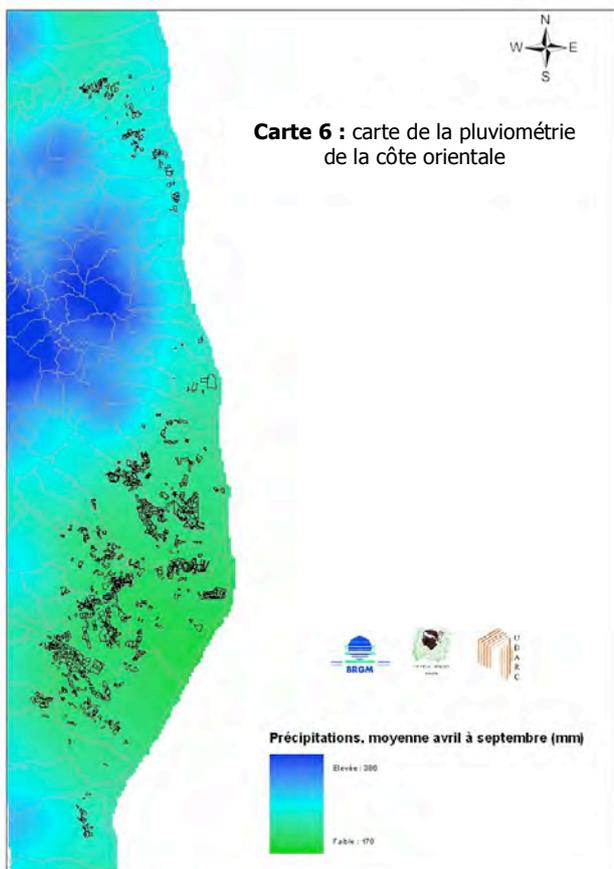
- les pentes,
- les expositions,
- l'altitude,
- la distance au rivage,
- la pluviométrie (d'avril à septembre),
- la somme des températures supérieures à 10°C (d'avril à septembre).

Le rôle des vents n'a pas pu être pris en compte en raison du relief, qui influence considérablement leur direction et leur fréquence. L'ensemble de ces facteurs a été intégré sous forme de cartes numériques, géoréférencées auprès de l'I.G.N. (Institut Géographique National) et de Météo France pour les paramètres liés au morphoclimat, et auprès de l'ODARC et du B.R.G.M. pour, respectivement, la pédologie et la géologie.





REVUE FRANÇAISE D'ŒNOLOGIE



## 1.2 LES FACTEURS HUMAINS

Les pratiques culturales propres à chaque parcelle sont en train d'être répertoriées par une enquête et des mesures qui concernent :

- le cépage,
- le clone,
- le porte-greffe,
- l'année de plantation,
- la densité de plantation,
- La SFE (Surface Foliaire Exposée),
- l'entretien du sol et les traitements réalisés dans l'année,
- le travail de la vigne.

## 2. LE PARCELLAIRE

L'utilisation du GPS (Global Position System) ainsi que des photos aériennes géoréférencées ont permis la localisation exacte des parcelles sur les cartes de géologie, de pédologie et de morphoclimat.

Un tel travail est nécessaire afin de dégager, pour chaque unité de terroir et pour chaque cépage concerné, les parcelles ayant un porte-greffe, une taille, un âge et des pratiques culturales communes.

## 3. LES UNITES DE TERROIR

Le morphoclimat et le sol représentent deux groupes dont le poids est identique pour la constitution des unités de terroir. Une Analyse en Composante Principale (ACP\*) a été appliquée aux éléments constitutifs du morphoclimat. La carte ainsi obtenue est superposée à la carte des sols pour générer des unités de terroir.

L'hydromorphie ainsi que la réserve utile en eau (RU) n'ont pas été prises en compte en raison de leurs faibles fiabilités.

(\* L'ACP est une méthode exploratoire des données permettant de visualiser toutes les tendances dans leurs globalités. Elle regroupe les données qui sont corrélées et met en évidence celles qui s'opposent, en précisant l'importance ou « poids » de chacune. Pour être utilisables, chaque donnée doit être quantitative et continue.

Les variables (critères) suivantes ont été intégrées dans l'ACP, pour les zones à potentialités viticoles :

- le cumul des températures > 10°C, est une moyenne des températures relevées sur les 30 dernières années par Météo France,
- la pluviométrie d'avril à septembre sur la même période,
- l'orientation,
- l'altitude, la pente et la distance au rivage.

L'ensemble de ces paramètres a été transposé à une résolution de 25 m.

Les 4 premiers axes de l'ACP représentent 80,43% de l'information totale. Au-delà du 4<sup>ème</sup> axe, l'information n'est plus assez significative. (voir **annexe n°1 – page 10**)

**L'axe 1** est porteur à 32,98 % de l'information totale. Il permet de dégager 2 zones significatives :

- par analyse directe : un secteur très peu élevé, plat, près du rivage, pluvieux, moyennement chaud ;
- par analyse indirecte : un secteur élevé, pentu, exposé ouest, loin du rivage, sec.

**L'axe 2** est porteur à 19,46 % de l'information totale. Il permet de dégager 2 zones significatives.

- par analyse directe : secteur très froid, très sec, peu élevé, plat ;
- par analyse indirecte : secteur très chaud, très humide, assez élevé, très pentu, exposé nord.

**L'axe 3** est porteur à 16,45 % de l'information totale, il permet de dégager deux zones significatives :

- par analyse directe : secteur chaud, exposé sud-ouest ;
- par analyse indirecte : secteur froid, exposé nord-est.

**L'axe 4** est porteur à 11,54 % de l'information totale. Il permet de dégager deux zones significatives :

- par analyse directe : secteur élevé, assez plat, moyennement humide ;

- par analyse indirecte : secteur peu élevé, pentu à légèrement pentu, assez sec, orienté nord-ouest.

Ces 4 couples de zones homogènes identifiées sur les 4 axes ont été combinés, créant ainsi 59 unités morphoclimatiques (**Annexe n°2**). Des regroupements ont été effectués en fonction de la réalité du terrain.

**Il en résulte 5 classes homogènes (figure n°5) pour les critères retenus.**

**Figure n°5** : Les unités de terroir ont été créées par le croisement de ces 5 classes avec les 9 types de sols présents.

### Morphoclimat obtenu par ACP

Classes	Surface		Zones à potentialité viticoles
	ha	%	
1	7 254,5	17,17	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
2	2 735,5	6,24	secteurs chauds, pluvieux, assez élevés, pentus, exposés nord / nord-est
3	2 592,12	59,4	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, moyennement chauds, plats à légèrement pentus, expositions variables
4	7 000,81	16,57	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
5	261,75	0,62	secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, moyennement pluvieux, moyennement froids à froids
Total	42 344,69	100	

**Figure n°6** : les sols

Classes	Description des sols
1	Alluvions anciennes classe A : teneur en argile peu importante en surface et en profondeur (12-20 %), sol non rubéfié et drainage correct
2	Alluvions anciennes classe B : teneur en argile plus importante de la surface en profondeur : 12-25 %, sol davantage rubéfié avec un drainage qui diminue
3	Alluvions anciennes classe C : argile en surface de 15 à 18 % et de 25 à 50 % en profondeur (> 60 cm), sol très rubéfié et drainage insignifiant
4	Alluvions récentes
5	Miocène sur argile : teneur en argile de 20 à 45 %, surtout en profondeur
6	Miocène sur calcaire (PH : 7,5 à 8,5)
7	Miocène sur sable
8	Schistes
9	Non agricole

On obtient 38 unités de terroir (**Annexe 3**) dont certaines ne seront pas étudiées car présentes sur des zones construites ou suffisamment proches du point de vue du morphoclimat pour être regroupées ou ne comportant pas de vignes correspondant aux critères de l'étude.

#### 4. ETUDE AGRONOMIQUE DES TERROIRS

Le travail devrait se poursuivre par l'étude agronomique et organoleptique des cépages retenus et cultivés selon des modes de conduite communs et représentatifs de cette vaste région.

Seront suivis :

- Les stades phénologiques : débournement, floraison, véraison, maturité.
- La physiologie de la vigne : Surface Foliaire Exposée, stress hydrique (potentiel hydrique de base,  $\Delta C13$ ), récolte (rendement, poids d'une grappe, nombre de grappes par cep, poids des baies), état sanitaire à la vendange, vigueur (poids des bois par cep).
- Les caractéristiques induites par la vinification.
- Le profil sensoriel des vins.

La totalité de ces résultats ainsi que toutes les variables de base sont disponibles sous forme de cartes géographiques référencées et numérisées.

#### 5. PERSPECTIVES

L'enregistrement des aptitudes de chaque terroir à imprimer des caractéristiques particulières aux variétés principales de l'appellation permettra de connaître les potentialités des parcelles à produire des vins rouges, rosés ou blancs.

Des restructurations pourront être envisagées de façon à optimiser les zones les plus qualitatives pour une production donnée.

Un outil d'aide à la décision sera proposé ultérieurement pour les producteurs ou les agents de développement (choix du porte-greffe, techniques d'entretien, SFE souhaitable, etc.). Enfin, ce travail scientifique peut être un formidable outil pour la promotion de l'originalité et de la typicité des vins corsés.

## II. ETUDE DES CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES ET ŒNOLOGIQUES DES TERROIRS VITICOLES DE BALAGNE

La genèse des unités de terroir a été effectuée par le CIVAM en 2002, avec la collaboration de l'ODARC et du BRGM. Dès 2003, une étude agronomique et œnologique de ces terroirs pour chacun des cépages : nielluccio, sciaccarello, vermentino est engagée. Un réseau de parcelles représentatives (86% de la

surface agricole de la Balagne) de l'ensemble des terroirs est sélectionné sur la base de pratiques culturales similaires (porte greffe, taille, surface foliaire exposée, etc.).

Les résultats présentés sont issus de l'étude menée durant la campagne 2004.

### 1. LES TERROIRS DE BALAGNE

Les différents terroirs de Balagne et leurs caractéristiques sont rappelés dans le tableau suivant. Une représentation cartographique de ces terroirs est disponible en **annexe n°4**

**Tableau n°1** : Descriptif des unités de terroir

Terroirs		Surface et % (*)	codes attribués aux terroirs
Pédologie	Morphoclimat – Réserve utile en eau (RU)		
Alluvions anciennes	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer, ensoleillé, pentu », avec une RU moyenne	1 216 ha 16 %	201
Alluvions anciennes	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer, ensoleillé, pentu », avec une RU forte	71 ha 1 %	203
Alluvions anciennes	Secteur chaud, assez sec, peu élevé, moyennement : « ensoleillé, pentu », avec une RU moyenne	290 ha 4 %	205
Alluvions anciennes	Secteur froid, assez humide, élevé, loin de la mer, très ensoleillé, faiblement pentu, avec une RU moyenne	388 ha 5 %	207
Granite	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer, ensoleillé, pentu », avec une RU moyenne	2 830 ha 38 %	301
Granite	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer », mais peu ensoleillé, exposé nord, assez pentu à pentu, avec une RU moyenne	328 ha 4 %	304
Granite	Secteur chaud, assez sec, peu élevé, moyennement : « ensoleillé, pentu », avec une RU moyenne	845 ha 11 %	305
Colluvions	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer, ensoleillé, pentu », avec une RU moyenne	1 202 ha 16 %	401
Colluvions	Secteur moyennement : « chaud, humide, élevé, proche de la mer, ensoleillé, pentu », avec une RU forte	339 ha 5 %	403

(\*) Surface potentiellement agricole de la Balagne

Les sols d'alluvions récentes ont été écartés de l'étude en raison du peu d'intérêt qualitatif de ce type de sol.

**Total : 7 509 ha**

### 2. METHODOLOGIE

L'absence de vigne ou de l'un des cépages concernés n'a pas pu permettre une caractérisation exhaustive : seulement 14 % de la surface agricole potentielle ne sont pas étudiés.

Le travail porte sur 16 parcelles (Cf. **Tableau n°2 page suivante**) :

- 5 de nielluccio,
- 7 de sciaccarello,
- 4 de vermentino.

Les différences de densité de plantation ont été globalement compensées par une homogénéisation de la surface foliaire exposée potentielle (SFEp) des parcelles, excepté pour N401 où les valeurs de SFE sont beaucoup plus élevées.

Les parcelles S401 et N201, en dépit de leur âge, ont été intégrées à l'étude en l'absence d'autres parcelles plus appropriées.

Il en sera tenu compte dans l'exploitation des résultats.

↳ Dispositif expérimental : bloc d'une cinquantaine de souches représentatif de l'unité de terroir.

↳ Mode de conduite : cordon de Royat à 4 coursons de 2 yeux, palissé, désherbage total, protection phytosanitaire classique pour la région.

#### 2.1 SUIVI AGRONOMIQUE

Des contrôles sont réalisés à différents niveaux :

Physiologie de la vigne : débourrement, véraison, maturité

Stress hydrique (delta C13).

Récolte : rendement, fertilité, poids des baies, état sanitaire à la vendange.

#### 2.2 CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés de manière identique selon un schéma classique. Les vins sont ensuite analysés puis dégustés par un jury de professionnels.

**Tableau n°2 :** caractéristiques culturelles des parcelles

	Code d'identification des parcelles	Année de plantation	Densité	S.F.E.p	Porte-greffe	Zone
<b>vermentino</b>	V201	1986	3 846	entre 7 400 et 7 500 m <sup>2</sup> /ha	R110	AOC Corse-Calvi
	V301	1990	3 571			
	V304	1994	4 040			
	V401	1992	4 000			
<b>sciaccarello</b>	S201	1998	4 000	entre 5 800 et 6 000 m <sup>2</sup> /ha	R110	AOC Corse-Calvi
	S203	1991	3 636			
	S207	1993	3 636			
	S301	1994	4 040			
	S304	1994	4 040			
	S305	1994	4 000			
<b>nielluccio</b>	N201	1973	3 846	entre 5 500 et 6 000 m <sup>2</sup> /ha	R110	AOC Corse-Calvi
	N207	1994	3 636			
	N301	1998	3 636			
	N304	1996	4 040			
	N401 (*)	1994	5 556			

### 3. RESULTATS

Ces résultats doivent être gérés avec prudence. Ils ne permettent d'enregistrer le comportement des terroirs que sur le millésime 2004, et ne peuvent en aucun cas se substituer aux conclusions de l'étude.

#### 3.1 SUIVI AGRONOMIQUE

→ Physiologie de la vigne :

**Tableau n°3 :** stades phénologiques

	Parcelle	Date débourrement	Date véraison	Date de récolte
<b>vermentino</b>	V201	31/03/04	29/07/04	09.09.04
	V301	01/04/04	01/08/04	14.09.04
	V304	20/03/04	29/07/04	09.09.04
	V401	28/03/04	08/08/04	30.09.04
	V403		05/08/04	
<b>sciaccarello</b>	S201	02/04/04		09.09.04
	S203	04/04/04		14.09.05
	S207	31/03/04		09.09.04
	S301	02/04/04		09.09.04
	S304	11/03/04		09.09.04
	S305	18/03/04		09.09.04
	S401	28/03/04		12.10.04
	S403	28/03/04		
<b>nielluccio</b>	N201	19/03/04		09.09.04
	N207	11/03/04		09.09.04
	N301	21/03/04		09.09.04
	N304	11/03/04		09.09.04
	N401	19/03/04		09.09.04
	N403	21/03/04		

→ Récolte :

**Tableau n°4** : caractéristiques de la récolte

	parcelle	Rendement (hl/ha)	Fertilité (nombre de grappes/m <sup>2</sup> )	Poids de 100 baies (g)
<b>vermentino</b>	V201	61,41	1,38	227
	V301	74,24	1,14	275
	V304	55,81	1,46	315
	V401	60,66	1,94	293
<b>sciaccarello</b>	S201	45,29	2,59	—
	S203	65,69	1,66	247
	S207	43,15	3,09	248
	S301	41,82	3,32	195
	S304	68,86	1,67	210
	S305	75,90	2,19	231
	S401	104,22	—	275
<b>nielluccio</b>	N201	46,47	4,77	154
	N207	37,36	3,17	191
	N301	56,82	1,89	179
	N304	54,73	2,71	177
	N401(*)	57,74	2,01	208

(\*) problème de SFE

Les terroirs sur colluvions, dont la réserve utile est moyenne, mais dont les sols sont profonds, semblent induire des rendements plus élevés (S401, N401). Il en est de même pour le poids des baies. Ces résultats sont corrélés à une absence de contrainte hydrique observée sur le nielluccio (N401).

→ Maturité :

**Tableau n°5** : contrôle de maturité à la vendange

	parcelle	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H2SO4)	pH	Anthocyanes	DO 280	Stress hydrique (Delta C13)
<b>vermentino</b>	V201	12.7	3,65	3,34	—	—	—
	V301	12.3	3,21*	3,5*	—	—	—
	V304	13.2	3,48	3,63	—	—	—
	V401	11.9	3,97	3,46	—	—	—
<b>sciaccarello</b>	S201	14.5	—	—	—	—	24,25
	S203	13.5	3,37(**)	3,6(**)	—	—	25,16
	S207	14.1	3,42	3,70	464,6	75,3	25,35
	S301	13.8	3,00	3,80	695,6	69,0	23,23
	S304	14.1	3,43	3,53	614,3	71,9	24,77
	S305	13.0	3,87	3,45	737,6	75,5	23,91
	S401	11.8	4,12	3,51	—	—	—
<b>nielluccio</b>	N201	13.4	3,88	3,66	1 254,8	101,7	24,27
	N207	14.2	3,99	3,71	1 548,8	99,2	24,75
	N301	13.1	4,68	3,36	1 619,6	105,9	23,95
	N304	13.8	3,79	3,66	1 443,8	108,9	25,74
	N401(*)	14.0	4,22	3,53	1 477,9	111,9	26,32

(\*) problème de SFE

(\*\*) contrôle de maturité réalisé une semaine avant récolte

Un degré minimal est fixé pour déclencher la date de récolte :

- vermentino > 12 % vol probable,
- sciaccarello > 13 % vol probable,
- nielluccio >= 13 % vol probable.

L'unité 401 conduit aux vins dont les caractéristiques acides sont souvent les plus élevées.

Sur les granites (301, 305), les taux d'anthocyanes sur moût (marqueur qualitatif) sont les plus forts.

### 3.2 CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

	Parcelle	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Do 280	Anthocyanes (mg/l)	Tanins (g/l)
<b>Vermentino</b>	V201	13,7	4,02	3,11	1,47	2,83	0,56	—	—
	V301	13,3	2,96	3,32	1,01	2,29	0,58	—	—
	V304	14,5	3,25	3,44	1,75	1,95	0,64	—	—
	V401	12,6	3,54	3,29	1,61	2,32	0,53	—	—
<b>Sciaccarello</b>	S201	15,2	3,20	3,63	—	1,79	35,1	82,3	2,07
	S203	14,4	2,87	3,78	—	1,72	32,4	43,8	2,24
	S207	15,1	2,83	3,81	—	1,55	34,2	70,9	2,06
	S301	14,4	2,76	3,84	—	1,40	36,9	94,5	1,85
	S304	14,3	3,13	3,60	—	1,84	34,1	69,1	2,16
	S305	13,5	3,40	3,43	—	2,12	33,0	80,5	1,79
<b>Nielluccio</b>	S401	12,2	2,84	3,72	—	1,33	20,8	26,3	1,09
	N201	14,1	3,18	3,76	—	1,80	53,9	156,6	3,29
	N207	15	3,02	3,88	—	1,50	50,7	210,0	2,60
	N301	13,3	4,32	3,20	—	2,90	46,3	161,9	2,54
	N304	14,6	3,33	3,76	—	1,55	58,4	169,8	3,52
	N401(*)	14,7	3,62	3,57	—	1,73	50,5	156,6	3,24

(\*) problème de SFE

Les titres alcoométriques des vins issus des cépages vermentino et sciaccarello, présents sur les colluvions (401), sont comme sur moût les plus bas, et ce malgré des vendanges très tardives.

Le terroir issu de zones granitiques, exposées nord, pentues et peu ensoleillées (304) donne globalement des vins dont les indices de polyphénols totaux, d'une part, sont les plus élevés, et où, d'autre part, les concentrations en tanins sont parmi les plus fortes. Paradoxalement, ceci n'a pas été enregistré sur moût

→ **Caractéristiques sensorielles des vins** : Les résultats présentés sont issus d'une dégustation qui s'est déroulée en juin 2005. Le jury était composé de 16 dégustateurs.

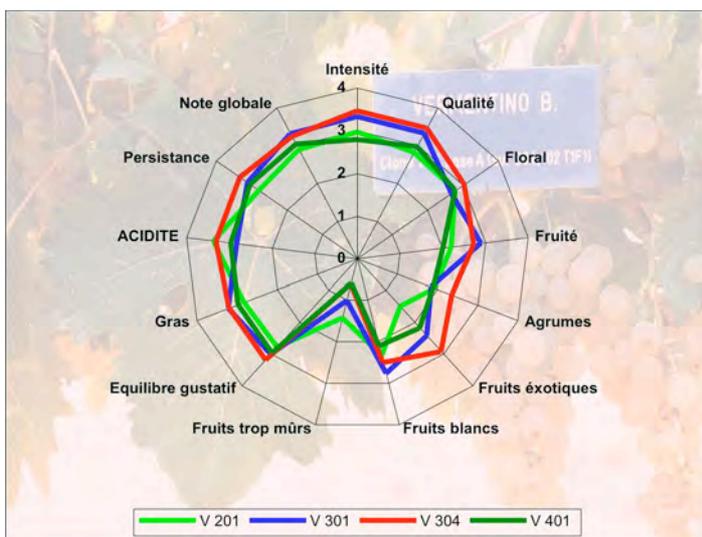
#### Le vermentino

Les colluvions et alluvions (401 et 201), d'une part, et les granites (304, 301), d'autre part, semblent conduire à des vins dont le profil sensoriel est différent :

- À l'examen olfactif, les vins issus des terroirs granitiques (304, 301) sont plus intenses et agréables, avec des notes fruitées marquées.

Les notes d'agrumes, et surtout de fruits exotiques, sont élevées sur les vins issus du terroir granitique, exposé nord, pentu et peu ensoleillé (304) avec un meilleur équilibre, davantage de gras et une plus grande longueur.

- Sur colluvions et alluvions les vins paraissent moins intenses, moins agréables, et moins fruités. L'échantillon 201 est à la fois plus acide et moins gras.



## Le sciaccarello

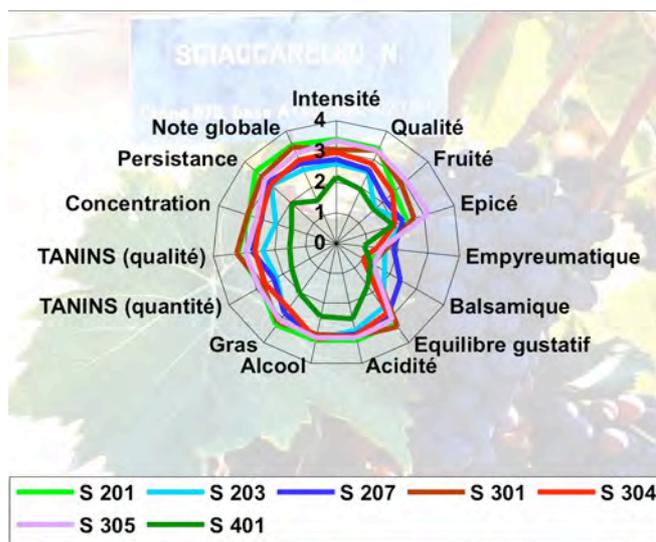
Le vin issu du terroir colluvionnaire (401) est inférieur aux autres vins pour l'ensemble des paramètres. À l'examen olfactif, les vins issus des terroirs granitiques (301, 304, 305), et du terroir 201 (alluvions anciennes) sont supérieurs aux autres en intensité et qualité.

Les terroirs granitiques conduisent à des notes plus fruitées, particulièrement pour le secteur : chaud, assez sec, peu élevé, moyennement ensoleillé et pentu avec une RU moyenne (305), qui a également la note épicée la plus élevée.

Les vins issus du terroir présent sur des alluvions anciennes (201) est plus gras, plus persistants, et obtiennent la meilleure note globale.

L'absence de prédisposition de certains terroirs à produire des vins rouges de qualité ne les condamne pas pour autant. La production de vin rosé pourra dans ces cas être envisagée, après une étude préalable.

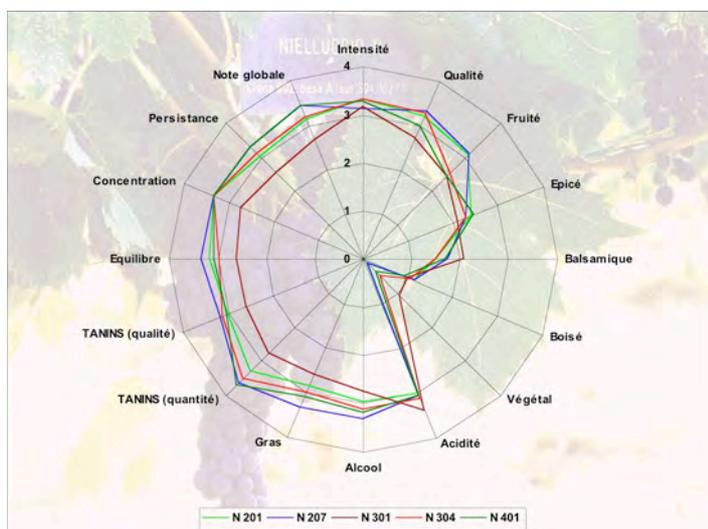
Parmi les terroirs sur alluvions anciennes, les vins les moins qualitatifs proviennent de zones à forte RU ou nettement plus froides.



## Le nielluccio

L'examen organoleptique révèle l'existence d'un groupe de vins plutôt homogènes et expressifs ; 304, 201, 401 et 207. Ce dernier, issu d'un terroir d'alluvions anciennes et dont le rendement en 2004 est le plus faible, apparaît particulièrement intéressant en bouche (alcool, gras, équilibre, concentration).

Le vin provenant du terroir granitique, caractérisé par des critères morphoclimatiques moyens (301), reste le moins bien noté aussi bien pour les paramètres gustatifs qu'olfactifs, avec des notes balsamiques et végétales plus marquées et une acidité plus élevée.



## SYNTHESE

Certaines tendances commencent à apparaître quant à un effet des différentes unités de terroir sur le comportement agronomique et l'expression des cépages corses traditionnels.

Le terroir granitique exposé nord, pentu et peu ensoleillé (304), donne des vins très expressifs pour le cépage vermentino. Avec le nielluccio, le terroir d'alluvions anciennes, froid, assez humide, élevé, loin de la mer, très ensoleillé, faiblement pentu avec une RU moyenne (207) semble imprimer des caractéristiques intéressantes.

Pour le sciaccarello, en revanche, l'unité 401 sur colluvions produit des vins rouges trop dilués et devra être orientée vers la production de vins rosés.

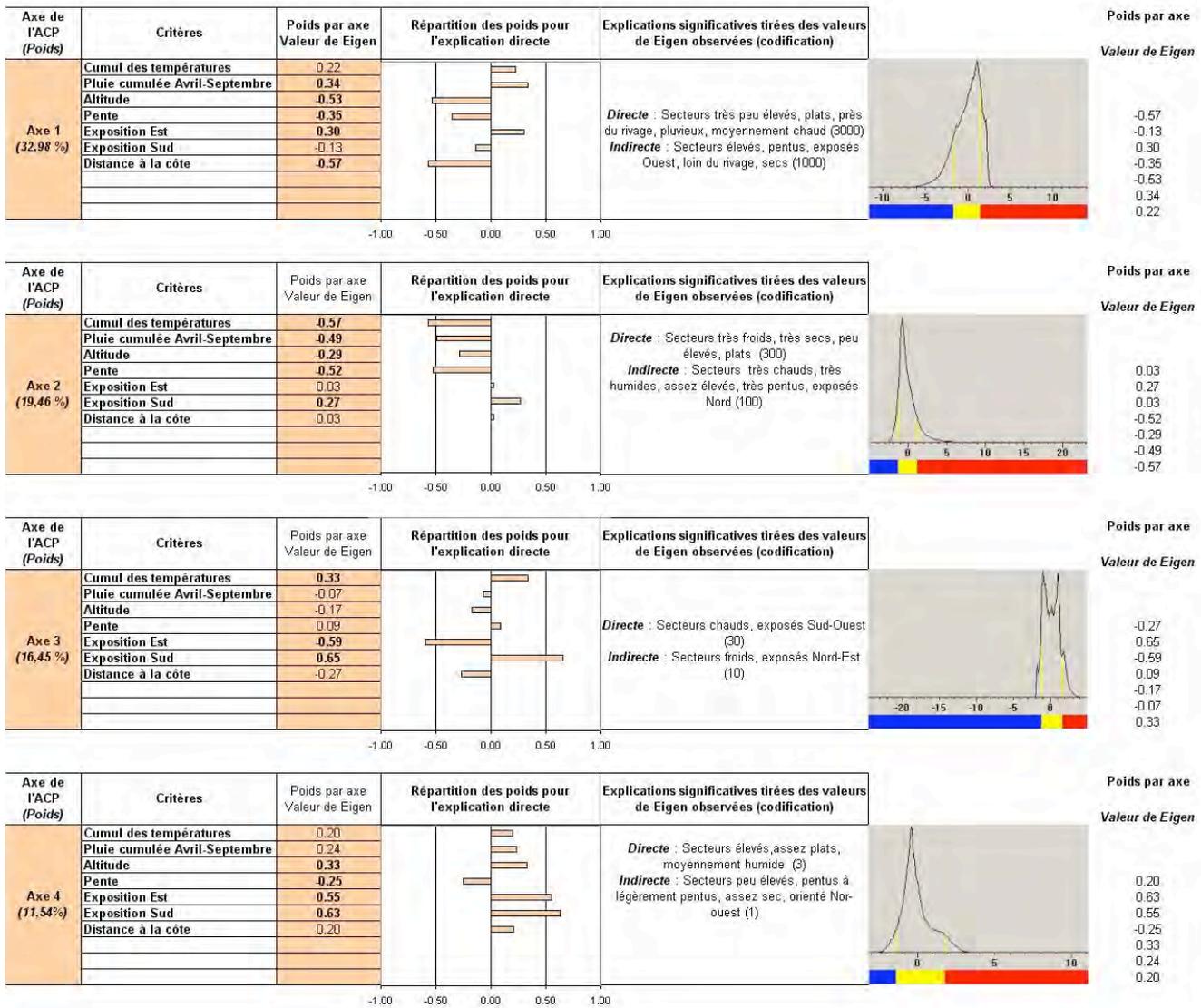
L'effet millésime est très important et ces résultats ne demeurent, pour le moment, que des observations qui demandent à être confirmées, etc.

## REMERCIEMENTS

Durant la campagne 2004/2005, le CIVAM a bénéficié du soutien financier des partenaires institutionnels (Union européenne, ONIVINS, Collectivité territoriale de Corse, ADAR, CIVAM, Groupement inter syndical des appellations de Corse, Syndicat des vins de pays de l'île de beauté) et privilégiés du CIVAM, de l'implication des membres de l'assemblée générale du CIVAM et du concours technique des producteurs avec mise à disposition de leur vignoble et de leur chai.

# ANNEXE 1

## Résultats de l'ACP réalisée sur la côte orientale



5 2 1 0 2 2 2 2

## ANNEXE 2

### Classes morphoclimatiques de la côte orientale obtenues après ACP sur les zones à potentialités viticoles

Classes regroupées	Classes après ACP	Proportion (%)	Commentaires
1	1111	0.0059%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1112	0.7202%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1113	0.0843%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1121	0.2314%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1122	1.3950%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1123	0.2772%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1131	0.0802%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1132	0.2647%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1133	0.0033%	Secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés Ouest Nord-Ouest, loin du rivage, secs, très chauds
1	1211	0.0001%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1212	3.1213%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1213	0.6668%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1221	0.3703%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1222	5.9462%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1223	2.6547%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs, froids
1	1231	0.0837%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, sud
1	1232	1.2022%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, sud
1	1233	0.0004%	Secteurs élevés, pentus, exposés Ouest, sud
1	1322	0.0624%	Secteurs élevés, assez pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs
1	1323	0.0007%	Secteurs élevés, assez pentus, exposés Ouest, loin du rivage, secs
1	1332	0.0010%	Secteurs élevés, assez pentus, exposés Ouest, sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds
2	2111	0.0016%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, pentus, exposés Nord, nord-est
2	2112	0.1172%	Secteurs chauds.(3) humides, assez élevés, très pentus, exposés Nord, nord-est
2	2113	0.0004%	Secteurs chauds.(3) humides, assez élevés, très pentus, exposés Nord, nord-est
2	2121	0.3993%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, pentus, exposés Nord, nord-est
2	2122	4.2907%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, pentus, exposés Nord, nord-est
2	2123	0.6819%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, pentus, exposés Nord, nord-est
2	2131	0.0192%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, pentus, exposés Nord, nord-est
2	2132	0.6344%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, légèrement pentu à pentus, exposés Nord, nord-est
2	2133	0.0962%	Secteurs chauds, très humides, assez élevés, légèrement pentu à pentus, exposés Nord, nord-est
3	2211	0.0028%	Secteurs froids, peu élevés, moyennement plats
3	2212	4.7531%	Secteurs froids, peu élevés, moyennement plats
3	2213	0.0092%	Secteurs froids, exposés Nord-Est, élevés, élevés
3	2221	4.1353%	Secteurs peu élevés, moyennement plats
3	2222	32.3280%	moyens pour l'ensemble des critères
3	2223	1.9560%	Secteurs élevés, assez pentus, orientés Sud-Est
3	2231	0.4392%	Secteurs chauds, exposés Sud-Ouest, peu élevés, plats à légèrement pentus
3	2232	4.3945%	Secteurs chauds, exposés Sud
3	2233	0.1846%	Secteurs chauds, exposés Sud
3	2311	0.0053%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
3	2312	0.0050%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
3	2321	0.1491%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
3	2322	9.6994%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
3	2323	0.0004%	Secteurs très froids, très secs, peu élevés, plats assez pentus, orientés Sud-Est
3	2331	0.1435%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
3	2332	1.1901%	Secteurs froids, très secs, peu élevés, plats
4	3121	0.0565%	Secteurs peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux très chauds, très humides
4	3122	1.4404%	Secteurs peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux très chauds, très humides
4	3123	0.0018%	Secteurs peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux très chauds, très humides
4	3132	0.0006%	Secteurs peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux très chauds, très humides
4	3212	0.0001%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux
4	3221	0.1241%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux
4	3222	14.5204%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux
4	3223	0.1117%	Secteurs peu élevés, moyennement plats, près du rivage, pluvieux
4	3231	0.0033%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux
4	3232	0.2892%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, pluvieux
4	3233	0.0235%	Secteurs peu élevés, moyennement plats, près du rivage, pluvieux
5	3312	0.0003%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, moyennement pluvieux, froids
5	3322	0.6193%	Secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, moyennement pluvieux, froids

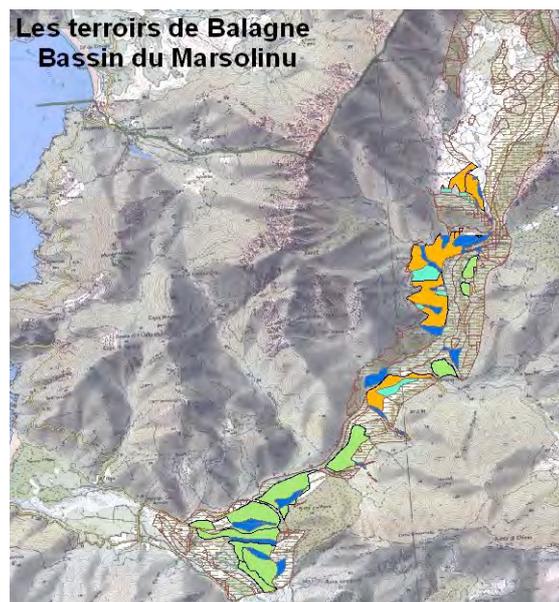
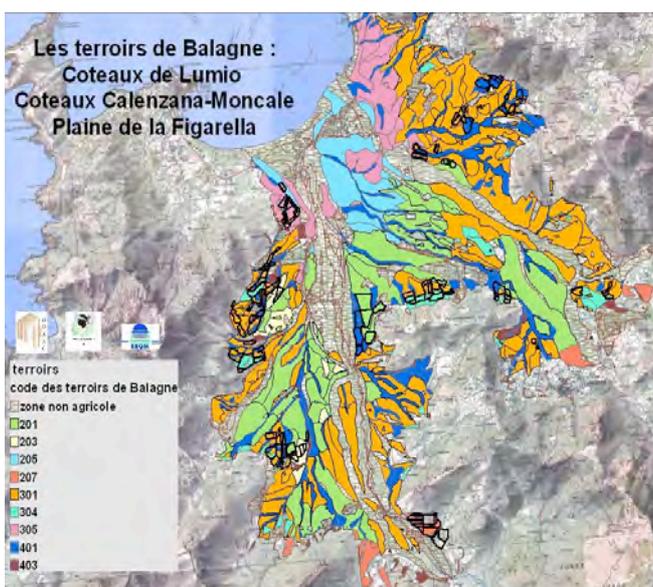
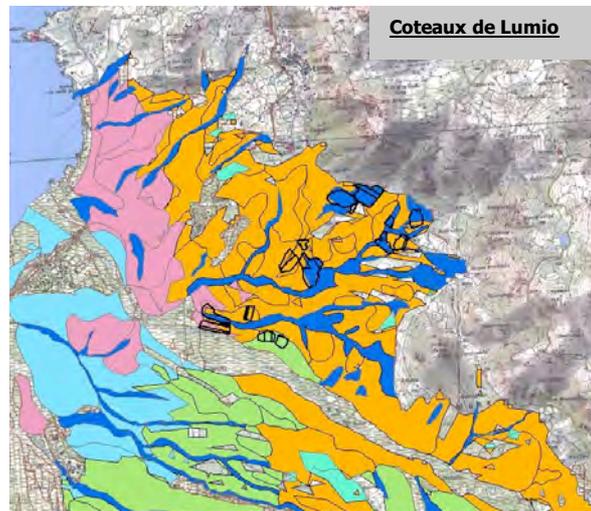
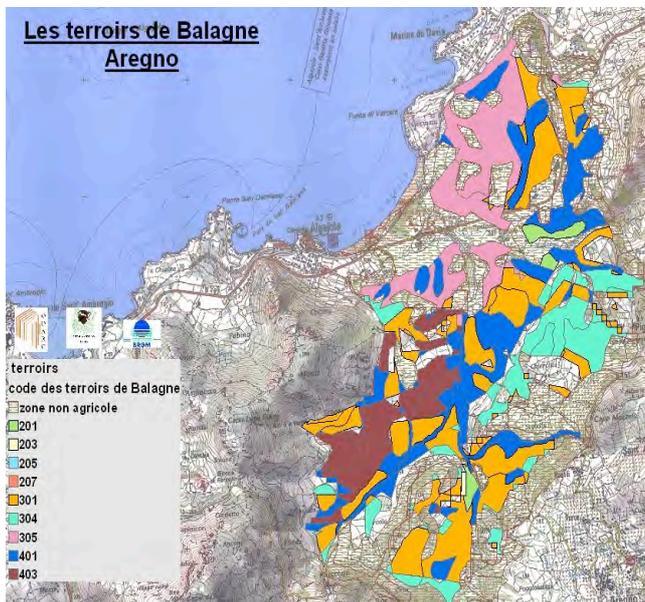
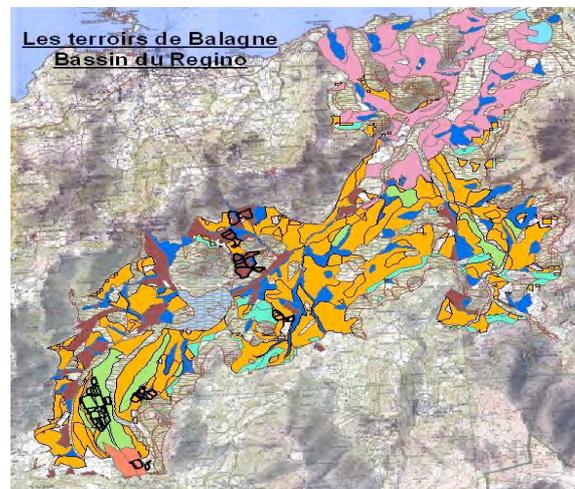
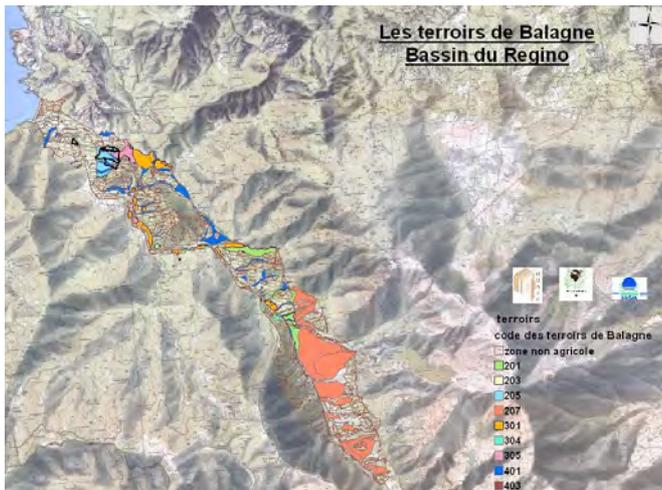
## ANNEXE 3

### Unités de terroir de la côte orientale obtenues après croisement des cartes pédo-géologiques et morphoclimatiques

n°	classe Terroir	surface (ha)	Pédo-géologie	Classe Morpho-climatique
1	11	1 026	alluvions anciennes classe A	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
2	12	819	alluvions anciennes classe B	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
3	13	1 561	alluvions anciennes classe C	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
4	14	436	alluvions récentes	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
5	15	1 229	Miocène sur argile	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
6	16	38	Miocène sur calcaire	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
7	17	1 702	Miocène sur sable	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
8	18	6	Schistes	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
9	19	64	non agricole	secteurs élevés, légèrement pentus à pentus, exposés ouest/sud-ouest, loin du rivage, secs, chauds à moyennement chauds
10	21	225	alluvions anciennes classe A	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
11	22	612	alluvions anciennes classe B	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
12	23	295	alluvions anciennes classe C	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
13	24	521	alluvions récentes	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
14	25	198	Miocène sur argile	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
15	26	211	Miocène sur calcaire	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
16	27	472	Miocène sur sable	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
17	28	88	Schistes	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
18	29	5	non agricole	secteurs chauds, pluvieux (humides) assez élevés, pentus, exposés Nord / Nord-est
19	31	3 373	alluvions anciennes classe A	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
20	32	4 689	alluvions anciennes classe B	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
21	33	3 756	alluvions anciennes classe C	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
22	34	6 356	alluvions récentes	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
23	35	2 157	Miocène sur argile	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
24	36	427	Miocène sur calcaire	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
25	37	4 194	Miocène sur sable	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
26	38	17	Schistes	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
27	39	58	non agricole	secteurs moyennement élevés, moyennement pluvieux, chauds à moyennement froids, plat à légèrement pentus, expositions variables
28	41	941	alluvions anciennes classe A	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
29	42	1 665	alluvions anciennes classe B	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
30	43	179	alluvions anciennes classe C	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
31	44	3 756	alluvions récentes	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
32	45	191	Miocène sur argile	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
33	46	5	Miocène sur calcaire	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
34	47	238	Miocène sur sable	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
35	48	24	Schistes	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
36	49	3	non agricole	secteurs très peu élevés, plats à légèrement pentus, près du rivage, moyennement pluvieux à pluvieux, chauds, exposition variables
37	51	7	alluvions anciennes classe A	secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, moyennement pluvieux, moyennement froid à froid
38	54	255	alluvions récentes	secteurs très peu élevés, plats, près du rivage, moyennement pluvieux, moyennement froid à froid

52102222

## ANNEXE 4



5 2 1 0 2 2 2 2