

LES CÉPAGES INSULAIRES OU LE RIACQUISTU DES CÉPAGES CORSES (1^{ÈRE} PARTIE)

PAR NATHALIE USCIDDA

CRVI Corse, lieu-dit E caselle - 20230 San Giuliano

RÉSUMÉ : Valoriser les productions à forte identité est la voie choisie par la filière viticole insulaire pour gagner en compétitivité. C'est dans cet état d'esprit qu'a été créé, en 1982, le Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI) qui recense, identifie, caractérise et répertorie les variétés et les clones de ses variétés présents dans le vignoble insulaire. Aujourd'hui, à côté des trois cépages "phares" (niellucciu, vermentinu et sciaccarellu) qui représentent 73 % de l'encépagement AOC, la Corse bénéficie d'une vinodiversité forte : 20 autres cépages locaux dont certains sont endémiques. Avec 10 signes de qualité (9 AOC et 1 IGP) pour 6 220 Ha, la filière insulaire cherche à travers l'adéquation de ses nombreux terroirs et de ses nombreux cépages à renforcer la typicité et la singularité de ses vins. Les travaux du CRVI ont conduit les professionnels à l'introduction, en 2009 dans le nouveau cahier des charges AOC (en vue de leur reconnaissance en AOP), de six cépages locaux éligibles : aleaticu, minustellu, carcajolo neru, biancu gentile, codivarta, genovese. Ce document se donne pour objectif de transférer des informations pratiques et les connaissances techniques concernant les cépages insulaires aux professionnels de la filière vitivinicole afin de les accompagner dans l'optimisation de leur exploitation ou dans la création de nouveaux domaines.

ABSTRACT: Improving production with a strong identity is the path chosen by the island's wine industry to gain competitiveness. The Corsican Institute for Vines & Wine Research (CRVI de Corse) was created in the 1982 in this spirit. This structure is in charge of listing, identifying, characterizing the varieties and clones of the grapes that can be found in the island vineyard. Today, besides the three key varieties (niellucciu, vermentinu and sciaccarellu) which represent 73% of AOC vines, Corsica benefits from a strong vinodiversity: 20 other local varieties, some of which are endemic. With 10 quality signs (9 AOC and 1 IGP) for 6220 ha, the wine sector is looking through the adequacy of its many vineyards and its many varieties to enhance the typicality and uniqueness of its wines. Work of the CRVI led to the professionals to the introduction in 2009 of six eligible local grape varieties in the new specifications AOC workbook: aleaticu, minustellu, carcajolo neru, biancu gentile, codivarta, genovese. This paper's objective is to transfer practical information and expertise on the island varieties to the professional wine industry. In order to assist them in optimizing their exploitation and in the creation of new 'domains'.

1. RÉGLEMENTATION, SIGNES DE QUALITÉ ET RÈGLES D'ENCÉPAGEMENT DES APPELLATIONS CORSES

Cépages	AOC « Corse », « Vin de Corse » suivi ou non de la mention « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène » Décret 2011-1084 du 8 septembre 2011	AOC « Coteaux du Cap Corse » Décret 2011-1084 du 8 septembre 2011	AOC « Ajaccio » Décret 2011-1085 du 8 septembre 2011	AOC « Patrimoine » Décret 2011-782 du 28 juin 2011	IGP « Ile de Beauté » Arrêté du 2 novembre 2011	IGP Méditerranée Arrêté du 22 octobre 1999, cahier des charges du 21 septembre 2011
Aléatico N	CA*	CA	CA			
Barbaroux Rs (Barbarossa)	CA	CA	CP			
Biancone						
Biancu Gentile B	CA	CA	CA			
Brustianu						
Carcajolo Blanc B						
Carcajolo N	CA	CA	CA			
Codivarta B	CA	CA	CA			
Cualtacciu						
Genovèse B	CA	CA	CA			
Morrastel N (Minustellu)	CA		CA			
Aubun N (Murescola)						
Muresconu N						
Muriscu						
Muscateddu						
Niellucciu N	CP**	CP	CP	CP		
Pagadebiti B						
Riminèse B						
Rossula bianca						
Sciaccarellu N	CP	CP	CP	CA		
Vermentino B	CP CA (rouge)	CP CA (rouge)	CP (y compris rouge et rosé)	CP CA (rouge et rosé)		
Vintaïu						
Rossula brandinca	CA	CA	CA			

Tableau 1 : Cépages insulaires et règles d'encépagement par signe de qualité.

Les noms de cépage dans le tableau ci-dessus sont ceux figurant au catalogue officiel. *CA : Cépage accessoire, **CP : Cépage principal

AOC							
« Vin de corse » ou « Corse », suivi ou non de la mention « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »		« Côteaux du Cap Corse »		« Ajaccio »		« Patrimoine »	
	Règle de proportion		Règle de proportion		Règle de proportion		Règle de proportion
Cépages principaux	Grenache N Nielluccio N Sciaccarello N	N+Sc+Gren ≥ 50% N+Sc ≥ 1/3	Grenache N Nielluccio N Sciaccarello N	N+Sc+Gr ≥ 60% N+Sc ≥ 1/3	Barbaroux (Barbarossa) Rs Nielluccio N Sciaccarello N Vermentino B	Ensemble des CP ≥ 60% Sc ≥ 40%	Nielluccio N Rouge : ≥ 90% Rosé : ≥ 75%
Cépages accessoires	Aléatico N Barbaroux (Barbarossa) Carcajolo N Cinsault N Carignan N Morrastel N (Minustello) Mourvèdre N Syrah N Vermentino B	V ≤ 20% Carignan ≤ 20% Al+CN+MI ≤ 10%	Aléatico N Barbaroux Rs (Barbarossa) Carcajolo N Cinsault N Carignan N Mourvèdre N Syrah N Vermentino B	V ≤ 20% Carignan ≤ 20% Al+CN ≤ 10%	Aléatico N Carcajolo N Carignan N Cinsault N Grenache N Morrastel (Minustello) N	Carignan ≤ 15% Al+CN+MI ≤ 10%	Grenache N Sciaccarello N Vermentino B

Tableau 2a : Vins rouges et rosés.
Les noms de cépage dans le tableau ci-dessus sont ceux figurant au catalogue officiel. *Cn : Carcajolo nero

AOC				
« Vin de corse » ou « Corse », suivi ou non de la mention « Calvi », « Figari », « Porto Vecchio », « Sartène »		« Côteaux du Cap Corse »	« Ajaccio »	« Patrimoine »
Cépage principal	Vermentino B	≥ 75%	≥ 80%	100%
Cépages accessoires	Ugni blanc B Biancu Gentile B Codivarta B Genovèse B	UB ≤ 25% BG+Co+Ge ≤ 10%	Co+UB ≤ 20% BG+Ge ≤ 10%	BG+Ge+Co ≤ 10% Pas de cépage accessoire

Tableau 2b : Vins blancs

AOC « Muscat du Cap Corse »	Les vins sont issus du seul cépage Muscat à petits grains B.
------------------------------------	--

Tableau 2c : Vin muscat AOC du Cap corse
Les noms de cépage dans les tableaux ci-dessus sont ceux figurant au catalogue officiel

Tableaux 2 : Règles d'encépagement par appellation. La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée

2. MATÉRIEL VÉGÉTAL DISPONIBLE POUR CHACUN DES CÉPAGES INSULAIRES

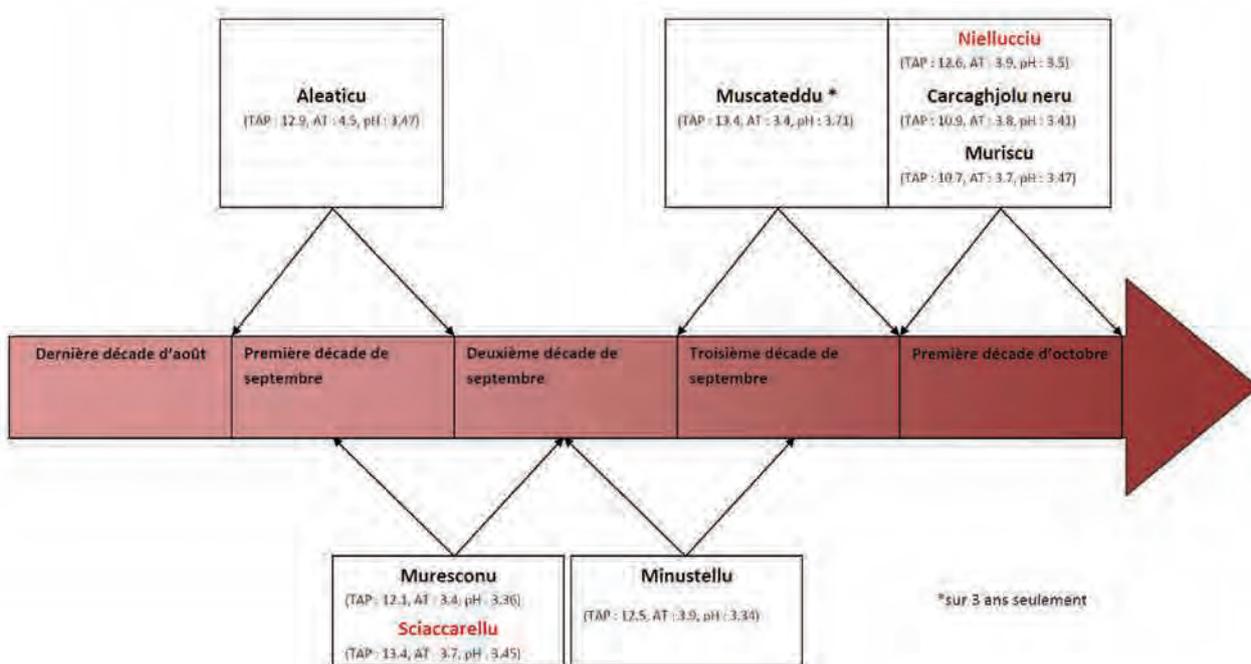
Cépages	Cépage non inscrit au catalogue officiel	Synonymie*	Superficie cultivée en Corse (en Ha, 2012)	Nombre de clones conservés CRVI+Entav	Clones agréés	Matériel de multiplication disponible (nb clones certifiés)	Remarque
Aléatico			16	10	8	Standard et certifié (1)	
Barbarossa		Syn : Barbaroux	8	14	1 (Barbarossa)	0	Nombre de clones de Barbaroux non agréés non renseigné
Biancone	En cours			3	0		
Biancu gentile		Autochtone	14,9	16	3 (dont 1 non certifiable)	Standard et certifié (1)	
Brustianu	En cours	Autochtone		2	0		
Carcaghjolu biancu		Autochtone	<5	5	0	Standard	Agrément sanitaire en cours pour un clone
Carcaghjolu neru		Syn : Caricagiola	<5	32	1	Standard et certifié (1)	
Codivarta		Autochtone	<5	4	1	Standard et certifié (1)	
Cualtacciu	En cours	Autochtone		5	0		
Genovese		Autochtone	<5	7	1	Standard	
Minustellu		Syn : Morrastel	13	9 (dont 3 Morrastel)	2 (Morrastel)	Standard	Nombre de clones de Morrastel non agréés non renseigné
Murescola		Syn : Aubun		8	2 (Aubun)	Standard	
Muresconu		Syn Nieddu Marmu	<5	25	1	Standard	
Muriscu		Syn : Excursach		5	0		
Muscateddu		Autochtone		7	0		
Niellucciu		Syn : San Giovese	1464	46 (dont 5 San Giovese)	9 (dont 4 non certifiables)	Certifié (4)	
Padadebiti		Autochtone	<5	5	2	Standard	
Riminese		Syn : Albana	<5	10	1	Standard	
Rossula bianca	En cours	Autochtone		14	0		
Sciaccarellu		Syn : Mammolo	805	83	7	Standard et certifié (7)	
Vermentinu		Syn : Rolle	716	75 (dont 2 Rolle)	14	Standard et certifié (8)	Nombre de clones de Rolle non agréés non renseigné
Vintau	En cours	Autochtone		6	0		
Rossula brandinca		Syn : Ugni blanc	14,5	?	11 (Ugni blanc)		Nombre de clones d'Ugni blanc non agréés non renseigné

Tableau 3 : Cépages insulaires, surfaces en Corse et matériel végétal

3. DATES DE RÉCOLTE ET MATURITÉ DES CÉPAGES INSULAIRES

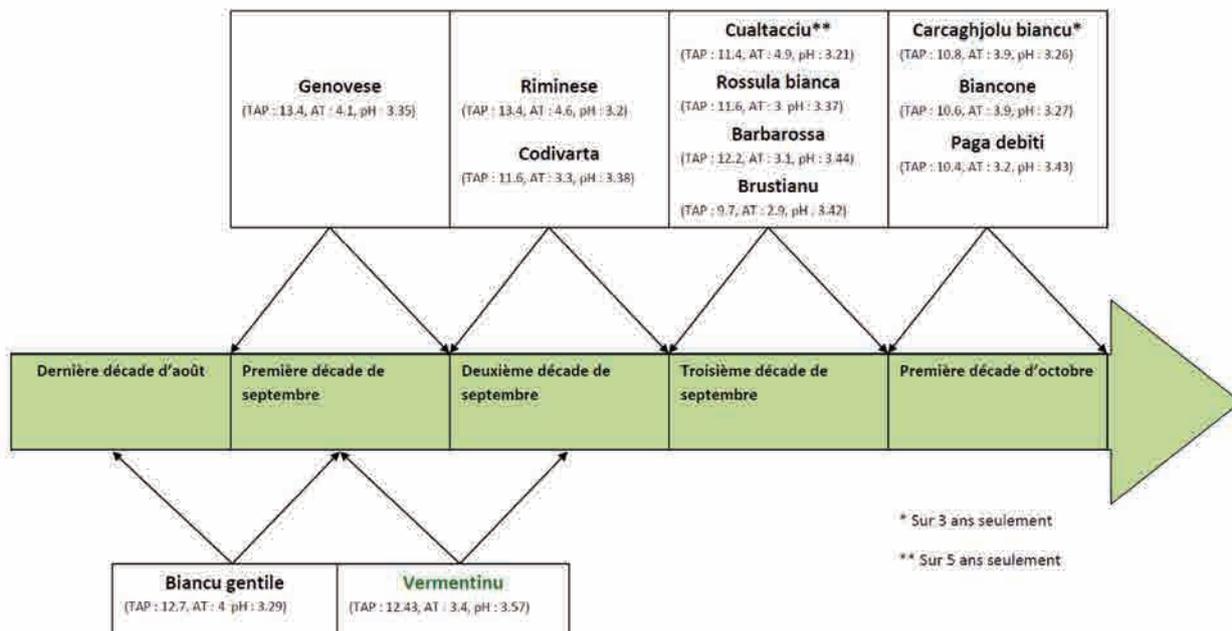
3.1. DATES DE RÉCOLTE ET MATURITÉ DES CÉPAGES NOIRS CORSES DANS LES CONDITIONS CULTURALES DU DOMAINE EXPÉRIMENTAL DU CRVI

Les dates de récolte et caractéristiques analytiques ne sont présentées dans le schéma ci-dessous qu'à titre indicatif. Elles ont été évaluées, lorsque cela a été possible, sur près de 10 années d'expérimentation dans des conditions de terroir (parcelles IGP, commune de San Giulianu) du domaine du CRVI. Sélectionné essentiellement pour ses caractéristiques pédologiques homogènes, ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'obtenir des maturités saccharimétriques et polyphénoliques optimales pour la production de vin rouge. Néanmoins, ces conditions de terroir homogènes sont nécessaires à la comparaison des cépages et des clones de cépages entre eux.



3.2. DATES DE RÉCOLTE ET MATURITÉ DES CÉPAGES BLANCS CORSES (ET BARBAROSSA) DANS LES CONDITIONS CULTURALES DU DOMAINE EXPÉRIMENTAL DU CRVI

Les dates de récolte et caractéristiques analytiques ne sont présentées dans le schéma ci-dessous qu'à titre indicatif. Elles ont été évaluées, lorsque cela a été possible, sur près de 10 années d'expérimentation dans des conditions de terroir (parcelles IGP, commune de San Giulianu) du domaine du CRVI. Sélectionné essentiellement pour ses caractéristiques pédologiques homogènes, ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'obtenir des maturités optimales pour la production de vin blanc. Néanmoins, ces conditions de terroir homogènes sont nécessaires à la comparaison des cépages et des clones de cépages entre eux.



4. LES CÉPAGES INSULAIRES AUTORISÉS DANS LES VINS ISSUS DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

Sont présentés dans ce chapitre les cépages insulaires figurant à la fois dans l'encépagement des AOC et IGP.

La Rossola brandica n'est pas présentée : la synonymie avec l'Ugni blanc ayant été connue dès le début, ce cépage n'a pas été étudié par le CRVI.

La fiche cépage "Muscat petits grains" est celle visible dans le catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France dont elle est complètement extraite.

4.1. NIELLUCCI

Traditionnellement, ce cépage était cultivé principalement à Patrimonio, et localement en Balagne, Côte orientale, Cap corse et Porto-Vecchio. En Corse, on le nomme Niellucciu. Il a aussi été désigné, plus localement, par Agnellucciu(a), Negretta, Niellone, Niella, Nielluccia.

Surface cultivée : 1 464 Ha.



DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Niellucciu N est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC et IGP.
- > Cette variété est inscrite aux catalogues de l'Autriche, la Bulgarie, Chypre, la Grèce, l'Italie (San Giovese) Malte et la Roumanie.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Grande sensibilité à la flavescence dorée.
- > Phénologie : très précoce à précoce au débournement. Troisième époque de maturité.

PROFIL SENSORIEL

- > 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, etc.) et la douceur des notes épicées (cannelle). En bouche, ils sont nerveux, voire parfois fermes et il conviendra dès la vendange d'être attentif à l'équilibre acide-alcool. La richesse en polyphénols permet d'obtenir, selon les conditions d'élaboration, des vins légers ou vineux, rose clair ou plus colorés.
- Pour la vinification en rosé, le Niellucciu apprécie :
 - Les récoltes tardives où il gagne en complexité et sucrosité.
 - L'addition de 5 à 10 % de Vermentinu qui atténue sa sensation de fermeté et apporte des notes florales. La durée de macération peut ainsi être rallongée et l'ajustement de la couleur du moût facilité.

- L'assemblage avec des cépages présentant à la fois des titres alcoolométriques et des acidités faibles tels que le Cinsault et certains cépages insulaires comme le Muresconu (dans le cas de vendanges à la fois très mûres et acides).
- L'assemblage avec le Grenache et le Sciaccarellu (dans le cas de récoltes peu mûres).

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages légèrement bronzées.
- > Aux feuilles adultes de couleur vert moyen un peu mat, cunéiforme, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des sinus latéraux peu profonds, des dents à côtés rectilignes, longues ou très longues par rapport à leur largeur à la base (en particulier pour celles correspondant aux nervures principales), une pigmentation anthocyanique des nervures nulle et, à la face inférieure, un limbe avec une densité nulle ou très faible des poils couchés et une faible densité de poils dressés.
- > Aux baies qui sont de forme elliptique.

SÉLECTION CLONALE

- > Il existe 5 clones agréés de ce cépage : Niellucciu N n°902, 903, 904, 960 et 997.
- > Matériel de multiplication disponible : certifié (n°902, 903, 904 et 960) et standard.
- > Les clones 902, 903 et 904 ont fait l'objet d'une étude au CRVI. Les résultats concernant le clone 960 seront prochainement publiés. L'étude concernant le clone 997 est en cours.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n° 1 à 6 et n°26 de la bibliographie.

4.2. VERMENTINU

Ce cépage se cultivait traditionnellement dans toute la Corse.

En Corse, on le nomme principalement Vermentinu mais aussi Barmintinu, Barbintina, Cermentinu, Vermentile, Vermentini, Uva vermentina, Varmintina, Malvasia, Garbessu.

Surface cultivée : 716 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Vermentino B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC et IGP.
- > Le Vermentinu est identique au Rolle.
- > Il est inscrit au catalogue officiel en Bulgarie, Espagne, Italie (Favorita, Pigato) et à Malte.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensible à la pourriture grise, moyennement sensible à la pourriture acide et à l'oidium.
- > Port dressé.
- > Phénologie : deuxième époque de maturité.

PROFIL SENSORIEL

Le Vermentinu est certainement le cépage blanc le plus précieux de Corse et des vignobles méditerranéens.

Il produit des vins blancs haut de gamme, généralement jaune pâle avec des 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).

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur jaune.
- > Aux rameaux avec des entre-nœuds de couleur rouge.
- > Aux feuilles orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des sinus latéraux profonds, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyannique des nervures faible, un limbe tourmenté, légèrement gaufré, bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une faible densité des poils dressés.
- > Aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

SÉLECTION CLONALE

- > 14 clones agréés pour ce cépage : Vermentino B n°639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914, 915, 963, 964, 1081 et 1082.
- > Matériel de multiplication disponible : certifié (n°902, 903, 904 et 960) et standard.
- > 8 clones ont fait l'objet d'études au CRVI (publiées ou en cours de publication).
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié (8 clones).

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2, n°7 à 14 et n°26 de la bibliographie.

4.3. SCIACCARELLU

Origine : principalement Ajaccio et Sartène, et localement Porto-Vecchio, Figari, Balagne et Côte orientale.

En Corse, on le nomme Sciaccarellu. Il a aussi été désigné par Muntanaccia et Scicchittaghjolu.

Surface cultivée : 805 Ha.



DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Sciaccarellu N est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC et IGP.
- > Cette variété est inscrite au catalogue de l'Italie (nom officiel : Mammolo N).

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensible à la flavescence dorée.
- > Phénologie : assez précoce à normal au débournement, deuxième époque de maturité.
- > Port érigé.
- > Cépage vigoureux, moyennement productif.

PROFIL SENSORIEL

> 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.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

> À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.

> Aux feuilles adultes entières, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des sinus latéraux inférieurs peu profonds, des dents à côtés rectilignes moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, un limbe involuté sur les bords, épais et, à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés, aux baies qui sont de forme elliptique et dont l'épiderme est de couleur rouge.

SÉLECTION CLONALE

> Il existe 7 clones agréés de ce cépage : Sciaccarellu N n°744, 834, 874, 875, 907, 930 et 961.

> 7 clones sont en cours d'étude (parcelle plantée en 1999).

> Matériel de multiplication disponible : standard et certifié.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2, 6, n° 15 à 20 et n°26 de la bibliographie.

4.4. MUSCAT À PETITS GRAINS BLANCS

Traditionnellement cultivé dans toute la Corse (Balagne, Cap corse, Côte orientale, région de Sartène).

En Corse, on le nomme Uva Muscatèlla, Muscadèlla, Moscatèlla

Surface cultivée : 243 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

> Le Muscat à petits grains blancs est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".

> Ce cépage fait partie de l'encépagement AOC "Muscat du Cap corse".

> Il est inscrit au catalogue officiel de nombreux pays en Europe (Allemagne, Autriche, Italie, Malte, Espagne, Portugal, Grèce, Slovaquie, Bulgarie, Hongrie et République Tchèque).

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

> Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise, aux acariens et aux hyménoptères.

> Phénologie : époque de débourrement comme le chasselas, 2^{ème} époque de maturité.

> Ce cépage de vigueur modérée à port érigé ou demi-érigé doit être taillé court. Il est particulièrement bien adapté aux terroirs calcaires.

PROFIL SENSORIEL

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 B a un potentiel en sucre élevé avec un bon équilibre d'acidité et une saveur intense, puissante et délicate.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

L'identification fait appel :

> À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.

> Aux jeunes feuilles très bronzées.

> Au rameau avec des vrilles longues.

> Aux feuilles adultes vert foncé, orbiculaires, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à base en V peu ouvert ou fermé, des dents moyennes à grosses, à côtés rectilignes et moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, souvent ondulé entre les nervures principales près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés et couchés.

> Aux baies qui sont de forme arrondie et à saveur muscatée.

SÉLECTION CLONALE

> Treize clones agréés pour ce cépage.

> Les conservatoires de clones pour ce cépage sont localisés dans l'Aude et dans la Drôme.

POUR EN SAVOIR PLUS

L'ensemble des informations figurant dans les parties "caractéristiques culturelles", "profil sensoriel", "éléments de description" et "sélection clonale" provient de la fiche cépage Inra-IFV-Montpellier SupAgro
Crédit photo : INRA-IFV-Montpellier SupAgro
<http://plantgrape.plantnet-project.org>

4.5. ALEATICU

Ce cépage est présent depuis longtemps en Corse, principalement à Patrimoni, dans le Cap corse et en Côte orientale. En Corse, on le nomme Aleaticu, mais aussi Alleaticu, Aliaticu, Uva aleatica, Aleatiau. Surface cultivée : 16 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > En France, l'Aleatico N est officiellement inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Il fait partie de l'encépagement AOC (sauf Patrimonio) et IGP.
- > Ce cépage est également inscrit aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Italie et Malte.

PROFIL SENSORIEL

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'Aleaticu apportera des notes qui renforceront la singularité du produit final mais pourront surprendre par leur caractère floral et muscaté marqué. L'acidité naturelle de ce cépage et la puissance de ses arômes en font un très bon candidat pour l'élaboration des vins rouges doux. Vinifié en rosé, l'Aleaticu apportera une expression inattendue lors de l'assemblage avec des arômes de type "litchi" et "rose", voire de fleur sèche.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles bronzées rougeâtres.
- > Aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents longues à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, et face inférieure, une densité

nulle ou très faible des poils dressés et une densité très faible des poils couchés.

> Aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie, à saveur légèrement muscatée, et qui présentent une couleur de l'épiderme bleu-noir ou rouge-noir à maturité.

SÉLECTION CLONALE

- > Il existe 8 clones agréés : Aleatico N n°785, 802, 859, 860, 861, 892, 893 et 894.
- > Les clones d'Aleatico n° 785 et 802 ont fait l'objet d'une étude au CRVI.
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié (clone 785).

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2, 21 et 26 de la bibliographie.

LA TRIBUNE DU VIGNERON

Roger Pouyau

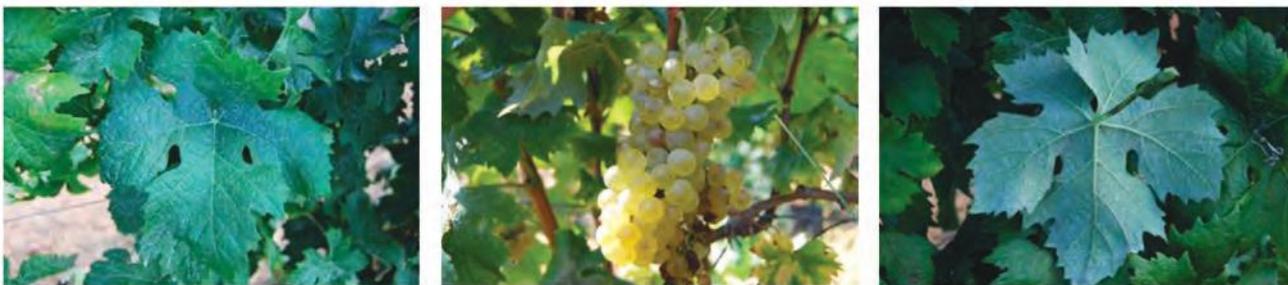
"L'Aleaticu est un cépage surprenant, changeant, très dépendant des conditions du millésime et c'est ce qui en fait son intérêt. Par exemple, en 2012, le profil sensoriel de mes vins rouges était plutôt orienté sur l'abricot et la violette, alors qu'en 2011, les vins présentaient des notes classiques pour ce cépage (rose et muscat). C'est une variété productive, précoce, sensible au botrytis, il faut donc être vigilant et ne pas hésiter à aérer la vigne. Le potentiel saccharimétrique est important, la matière colorante abondante. Lors de l'assemblage : inférieur à 3 %, il permettra d'harmoniser les arômes des cépages présents, supérieur à 3 %, il laissera son empreinte".

4.6. BIANCU GENTILE

Cépage traditionnellement cultivé en Corse du Sud (Sartène).

En Corse, on le nomme Biancu Ghjentile, Biancu(a) Ghientile, Gentile, Gentille, Ghjintili.

Ce cépage est cultivé sur 14,9 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Biancu Gentile B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf "Patrimonio") et IGP.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et aux acariens.
- > Phénologie : très précoce au débourrement, première époque de maturité.
- > Port semi-érigé.

PROFIL SENSORIEL

Ce cépage 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, etc.

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.

Comme le Vermentinu, c'est une variété qui se prête bien à différents itinéraires de vinifications pour l'obtention de nombreux styles de vins (bois, oeuf béton, sucres résiduels, etc.).

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > Aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées.
- > Au rameau herbacé avec des entre-nœuds de couleur rouge.
- > Aux feuilles adultes de grande taille, à sept ou neuf lobes, avec des sinus latéraux profonds en U, un sinus pétiolaire fermé, des dents longues, à côtés rectilignes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe bullé, révoluté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés et des poils dressés.
- > Aux baies qui sont de forme arrondie.

4.7. MINUSTELLU

Traditionnellement cultivé en Corse du Sud (Sartène et Ajaccio).

En Corse, on le nomme Minustellu mais aussi Minustillu, Mustinellu.

Surface cultivée : 13 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Minustellu est synonyme du Morrastel N qui est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Il fait partie de l'encépagement AOC (sauf Patrimoine et coteaux du cap corse) et IGP Ile de beauté.
- > Ce cépage est également inscrit aux catalogues d'autres pays membres de l'UE : Italie (nom officiel Cagnulari N), Portugal (Tinta muida), Espagne (Tintilla de Rota) et Malte (Graciano).

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensible à la pourriture acide.
- > Rendement moyen en coteaux.
- > Phénologie : très tardif, assez sensible aux conditions de production.

PROFIL SENSORIEL

Les vins issus du Minustellu sont très colorés, d'un beau rouge soutenu, 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). 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

SÉLECTION CLONALE

- > 2 clones agréés pour ce cépage : Biancu Gentile B n°988 et 989.
- > Les 2 clones ont fait l'objet d'une étude au CRVI (Collection d'étude de clones 1987).
- > 8 autres clones font l'objet d'une étude débutée en 2009.
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2, 23, 24 et 26 de la bibliographie.

LA TRIBUNE DU VIGNERON

Antoine Arena

"Quand je pense au Biancu Gentile, je pense à "identité corse".

Le Biancu Gentile est à peine plus sensible à l'oïdium qu'un muscat à petit grain mais il faut rester vigilant. La méthode culturale utilisée doit prendre en compte le fait qu'il peut casser lors de rafales de vent. C'est une variété très productive, vraiment précoce et qui passe très rapidement de la maturité à la sur-maturité".

Yves Leccia

"Le Biancu Gentile est un très beau cépage, le cep est joli, il a de belles couleurs et les vignes sont particulièrement esthétiques. La grappe est harmonieuse avec des baies non serrées. C'est une variété qui "fait" beaucoup de végétation et dont il faudra maîtriser la production. Il a tendance à mûrir très vite et au-delà de 15% vol, on peut obtenir des vins alcooleux et manquant d'acidité. Sur mon terroir argilo-calcaire-schisteux, j'aime bien les arômes et l'équilibre des récoltes à 13-14 % vol."

du Niellucciu sans que ses arômes ne modifient leur typicité. En rosé, le Minustellu produira des mouts dont la couleur vive et soutenue pourra « rehausser » certains jus trop pâles. Non assemblé, il peut paraître légèrement vineux.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre-orangé ou jaune à plages bronzées.
- > Au rameau avec des entre-nœuds à stries rouges.
- > Aux feuilles adultes de couleur vert foncé pentagonales ou orbiculaires, à trois ou cinq lobes avec un sinus pétiolaire à bords chevauchants, des dents courtes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible ou moyenne, un limbe bullé légèrement révoluté, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une densité moyenne à forte des poils couchés.

SÉLECTION CLONALE

- > Il existe 3 clones agréés : Morrastel n°824, 949 et 950 (origine Espagne et Haute-Garonne).

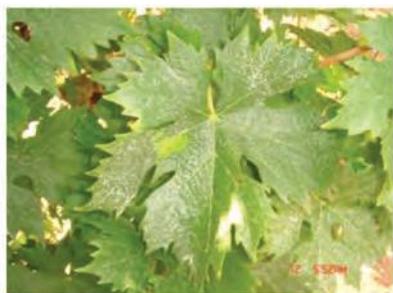
- > 3 clones non agréés, issus du vignoble corse, font l'objet d'une étude débutée au CRVI en 2009.
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié (clone n°949).

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2, 22, 23 et 26 de la bibliographie.

4.8. BARBAROSSA

Traditionnellement cultivée à Ajaccio, Sartène, Figari et Corte. En Corse, on le nomme Barbarossa, Barbirossa, Barbirossu. Surface cultivée : 8 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Barbarossa est synonyme du Barbaroux Rs qui est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf "Patrimoine") et IGP.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilités particulières à l'oïdium et à la pourriture grise,
- > Port : érigé.
- > Phénologie : débourrement assez précoce, deuxième époque de maturité.
- > Productif.
- > Particularité : pellicule rose et pulpe blanche.

PROFIL SENSORIEL

Dans sa meilleure expression, ce cépage rosé donne naissance à des vins jaune pâle à or avec parfois des reflets roses. Le nez est de type fleur blanche (aubépine), avec des notes fumées et quelquefois des notes d'agrumes et de menthe. En bouche, l'équilibre repose sur la fraîcheur, les vins sont assez corpulents et présentent de la longueur.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > Aux jeunes feuilles de couleur verte.
- > Aux feuilles adultes à trois, cinq ou sept lobes avec des sinus

4.9. CARCAGHJOLU NERU

Traditionnellement cultivé dans l'extrême sud de l'île.

En Corse, on le nomme Carcaghjolu neru, mais aussi Carcaghjola nera, Carcagliolu, Carcagliolu neru, Bunifazinu.

Surface cultivée : 4 Ha (en 2012).



LA TRIBUNE DU VIGNERON

Henri Orega de Gaffory

"Sur mon terroir (alluvions anciennes et affleurements schisteux) le Minustellu est un cépage qui présente une bonne charge, une acidité marquée, une belle couleur pour un titre alcoométrique raisonnable. J'ai été séduit par le potentiel et la souplesse de sa structure tannique. Il est très complémentaire du Niellucciu lorsque l'on souhaite élaborer des vins de moyenne garde (5 ans)".

latéraux profonds, un sinus pétiolaire fermé, des dents longues, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité des poils dressés moyenne à forte.

- > Aux baies qui sont de forme arrondie et qui présentent une couleur de l'épiderme rose, non homogène.

SÉLECTION CLONALE

- > Il existe 1 clone agréé de ce cépage : Barbaroux Rs n°937 (origine Corse du Sud).
- > Matériel de multiplication disponible au CRVI : aucun.
- > Le clone n° 937 a fait l'objet d'une étude au CRVI qui est en cours de publication.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2 et 26 de la bibliographie.

LA TRIBUNE DU VIGNERON

Jean Charles Abbatucci

"Le Barbarossa est un cépage un peu incompris, il faut savoir le faire souffrir pour qu'il donne le meilleur de lui-même. Sensible à l'oïdium et très productif, il est préférable de le planter en coteaux. Il faut le surveiller comme le "lait sur le feu" et être particulièrement soigneux. On sera alors récompensé : les vins présenteront des arômes vraiment originaux avec des notes fumées, tourbées, houblon, voire de bière. En dépit de leur couleur (blanc), ils se marieront harmonieusement avec de la charcuterie".

QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > En France, le Carcajolo N est officiellement inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Il fait partie de l'encépagement AOC (sauf Patrimonio) et IGP Ile de beauté.
- > Ce cépage est également inscrit aux catalogues d'autres pays membres de l'UE : Italie (nom officiel Caricagiola N) et Portugal (Tinta caida).

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilité particulière à la pourriture acide.
- > Port : érigé.
- > Phénologie : débourrement 2 jours après le Chasselas, troisième époque de maturité.
- > Cépage vigoureux, fertile et très productif.

PROFIL SENSORIEL

Les vins issus du Carcaghjolu neru sont colorés, d'un rouge assez soutenu, assez aromatiques avec des notes de fruits rouges et noirs, 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 % vol.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

- L'identification fait appel :
- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.
 - > Aux jeunes feuilles de couleur jaune.

- > Aux feuilles adultes pentagonales, à trois ou cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des sinus latéraux avec parfois présence d'une dent au fond, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés.

- > Aux baies de forme elliptique courte, avec une forte praline.

SÉLECTION CLONALE

- > 1 clone agréé pour ce cépage: Carcajolo N n°946.
- > 3 autres clones font l'objet d'une étude débutée en 1999 au CRVI en vue d'un éventuel agrément.
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2 et 26 de la bibliographie.

LA TRIBUNE DU VIGNERON

Yves Canarelli

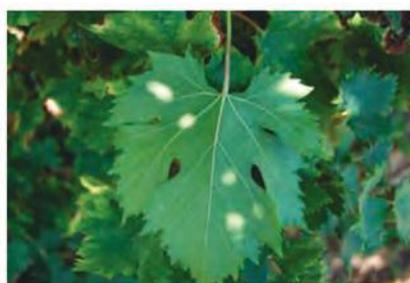
"Dans Carcaghjolu, il y a "carca", ce qui veut dire "charge".

Je confirme : c'est une variété pour laquelle il y a beaucoup de production. Les vignes sont très belles avec une feuille ferme, rigide et de grandes grappes. C'est un cépage qui doit souffrir, ni précoce ni tardif. La pulpe est très blanche, toute la couleur est contenue dans la pellicule. J'essaye de faire en sorte que mes récoltes présentent l'équilibre suivant : TAV = 12 % vol., AT = 3,3 et pH = 3,5. Le Carcaghjolu neru présente une structure tannique élégante à condition que l'on "contienne" la charge, il ne faut pas dépasser les 30 hl/ha. Au nez, il y a des arômes de maquis, fruits noirs, avec des notes de réglisse (type "Zan"). L'attaque est souple, la bouche est ronde. J'en saurai un peu plus lorsque j'aurai les résultats des parcelles complantées sur les autres types de terroirs du domaine".

4. 10. CUDIVERTA

Traditionnellement cultivée dans le Cap corse.

En Corse, on le nomme Cudiverta, Cudiverte, Cudivarta, Culiverta, Cadiverta, Cadivarta, Cadivarte, Surface cultivée : 1,97 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > La Codivarta B est inscrite au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf "Patrimonio") et IGP Ile de beauté.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Peu sensible aux maladies cryptogamiques.
- > Assez productif.
- > Port semi-érigé, feuillage dense, beaucoup d'entrecœurs. Palissage soigné à prévoir.
- > Phénologie : troisième époque de maturité.

PROFIL SENSORIEL

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.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité nulle ou très faible de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles entièrement bronzées ou à plages bronzées.
- > Aux feuilles adultes orbiculaires ou cunéiformes, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert en U, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés.
- > Aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

SÉLECTION CLONALE

- > Un seul clone agréé pour ce cépage : Codivarta B n°1085.
- > Matériel de multiplication disponible : standard et certifié.

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2 et 26 de la bibliographie.

4. 11. GENOVESE

Traditionnellement cultivé en Haute Corse (Nebbiu, Balagne et Cap corse).

En Corse, on le nomme Ghjenuvese, Genuvese, Ghienuvese, Jenuvese, Ghjinuесе, Ghjennese, Ghjenuese, uva ghjenuvisella.

Surface cultivée : 0,26 Ha en 2012.



QUELQUES DONNÉES RÈGLEMENTAIRES

- > Le Genovese B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements AOC (sauf "Patrimonio") et IGP Ile de beauté.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Peu sensible aux maladies cryptogamiques, coulure si taille courte.
- > Phénologie : précoce mais plus tardif que le Biancu Gentile.
- > Port semi-retombant, beaucoup d'entre-cœurs, masse foliaire importante, 2 rognages au minimum.
- > Grande vigueur, faibles rendements.

PROFIL SENSORIEL

Les vins issus du Genovese sont jaune pâle avec des reflets verts, leur nez est agréable, expressif, dans le type fleurs et fruits blancs. En bouche, ils peuvent présenter de la tension et de la fermeté, ils bénéficient d'un équilibre correct, d'une certaine concentration et d'une belle longueur.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

REMERCIEMENTS

L'auteur remercie Gabrielle Ciccolini pour sa collecte des données, mise en forme des informations concernant le matériel végétal et Gilles Salva pour sa relecture et correction du document.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) Alain Bagard, Gilles Salva, Nathalie Raoulx-Pantalacci, Denis Vallée, Laurent Bourde, Christophe Lavergne, Marie-Jeanne Serpentine et Michel Albertini, 1995. **Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses.** Publication Civam de la région Corse.
- (2) Alain Bagard, 1992. **Noms corses de cépages (lexique réactualisé).** Publication Civam de la région corse.
- (3) Edgard Retali, 2003. **Intérêt de l'élevage des vins rouges en fût de chêne. Application au Niellucciu et au Sciaccarello.** Publication Revue Française d'Œnologie. N° 206 p 22-26.
- (4) Edgard Retali, 2004. **Macération préfermentaire à froid : application à une vendange de Niellucciu.** Publication Revue Française d'Œnologie. N° 209 p 16-18.

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils dressés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées.
- > Aux rameaux avec des entre-nœuds de couleur rouge.
- > Aux feuilles adultes petites, de couleur vert foncé, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, à fond en U parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des sinus latéraux profonds, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures forte, un limbe révolvut, bullé et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés.
- > Aux baies qui sont de forme elliptique courte.

SÉLECTION CLONALE

- > Un seul clone agréé pour ce cépage : Genovese B n°1133.
 - > Matériel de multiplication disponible : standard.
- Du matériel certifié sera bientôt disponible (plantation 2011).

POUR EN SAVOIR PLUS

Références n°1, 2 et 26 de la bibliographie.

(5) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2004. **Aptitudes des clones de Niellucciu n°997, 902, 903 et 904.** Publication Civam de la région Corse.

(6) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde et Gilles Salva, 2007. **Les vins rosés de Corse, la renaissance d'une vocation.** Publication Revue Française d'Œnologie, n°225.

(7) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2002. **Etude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses (Clones 639, 640 et 766 de Vermentino B).** Publication Civam de la région Corse.

(8) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007. **Aptitude des clones de cépages corses de Vermentinu n°766, 834 et 875.** Publication Civam de la région Corse.

(9) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2004. **Comportement agronomique et organoleptique de clones de Vermentino : opportunités d'agrément de nouveaux individus.** Publication Civam de la région Corse.

(10) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2005. **Les clones de Vermentino, aptitude des n°639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914 et 915.** Publication Civam de la région Corse.

(11) Nathalie Raoulx-Pantalacci *et al.*, 1994.
Méthode d'échantillonnage de souches pour la sélection de levures œnologiques. Application en Corse au cépage blanc Vermentino.
Publication *Bulletin de l'O.I.V.* vol. 67 p 763-764-768-783..

(12) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde et Gilles Salva, 2006.
Le Vermentino : présentation, aptitude et sélection clonale.
Publication *Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie.* N° 221. <http://www.oenologuesdefrance.fr>

(13) Lionel Le Duc, 2011.
Les terroirs viticoles de Corse : aperçu général et zoom sur le Vermentinu de Balagne.
N° 168 Publication *Géologue (ROUFG).*

(14) Nathalie Uscidda, 2012.
Vinification dans des cuves béton "œuf" : incidence sur la fermentation et l'élevage d'un vin blanc de Vermentinu, comparaison avec une cuve inox.
Publication *Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie* N° 251. <http://www.oenologuesdefrance.fr>

(15) Nathalie Uscidda, Y. Le Fur et M. Candelon, 2004.
Méthodologie sensorielle développée pour la mise en évidence d'un espace sensoriel propre : application aux vins issus du cépage Sciaccarellu.
Publication *Journal international des sciences de la vigne et du vin.* vol 38, N° 2 p 147-154.

(16) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde, Y. Le Fur et M. Candelon, 2005.
Étude de l'espace sensoriel propre aux vins corses issus de cépage Sciaccarellu.
Publication *Revue Française d'Œnologie.* N° 213 p 32-37.

(17) Nathalie Uscidda, 2008.
Aptitude de souches de levures commerciales à produire des marqueurs de l'arôme des rosés de Sciaccarellu.
Publication *Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie.* N°232 <http://www.oenologuesdefrance.fr>

(18) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitudes de clones de cépages corses N°744, 834 et 875 de Sciaccarellu.
Publication *Civam de la région Corse.*

(19) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2008.
Les clones de Sciaccarellu N°744, 834, 874, 875 et 907.
Publication *Civam de la région Corse.*

(20) Gabrielle Ciccolini, Gilles Salva et Nathalie Uscidda, 2012.
Aptitudes de clones de cépages corses Sciaccarellu N°744, 961, 930 (Comportement en vins rouges).
Publication *CRVI.*

(21) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitude de clone de cépages corses n°785 et 802 d'Aleatico.
Publication *Civam de la région Corse.*

(22) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitude de clones de cépages corses n°E58 et E66 de Minustellu.
Publication *Civam de la région Corse.*

(23) Gilles Salva, Alain Bagard, Nathalie Uscidda, Denis Vallée, Laurent Bourde, Christophe Lavergne, Marie-Jeanne Serpentine et Michel Albertini.
Étude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses (Vermentinu, Biancu gentile, Brustianu, Muresconu, Minustellu).
Publication *Civam de la région Corse.*

(24) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2002.
Collection d'étude de clones de Biancu Gentile n°988 et 989.
Publication *Civam de la région Corse.*

(25) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2006.
Aptitude de clones de cépages corses n° ENTAV 2, 4, 5 et 6 de Morescono.
Publication *Civam de la région Corse.*

(26) Institut français de la Vigne et du Vin, Inra-Montpellier Supagro-Viniflor, 2007.
Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. 2^{ème} édition 2007. Publication ENTAV-ITV France.

QUELQUES CONSEILS POUR ACCÈDER AUX ARTICLES TECHNIQUES

DÉMARRER VOTRE LOGICIEL DE NAVIGATION

ALLEZ SUR LE SITE :

<http://www.oenologuesdefrance.fr/accueil>

CLIQUEZ, EN HAUT À GAUCHE, SUR L'ONGLET "CONNEXION"

SAISISSEZ VOTRE LOGIN ET VOTRE MOT DE PASSE SI VOUS ÊTES ADHÉRENT(E) OU, SI VOUS ÊTES ABONNÉ(E),

LES CODES D'ACCÈS QUI VOUS ONT ÉTÉ COMMUNIQUÉS SUR VOTRE FACTURE D'ABONNEMENT.

► RENDEZ-VOUS DANS LA RUBRIQUE "REVUE FRANÇAISE D'Œnologie",

PUIS DANS LA SOUS-RUBRIQUE "TOUS LES ARTICLES TECHNIQUES", L'INTÉGRALITÉ DES ARTICLES EST À VOTRE DISPOSITION.

SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS VOS CODES OU SI VOUS RENCONTREZ UN QUELCONQUE PROBLÈME,

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER EN NOUS LAISSANT VOS COORDONNÉES SUR LE MAIL SUIVANT :

communication@oenologuesdefrance.fr

NOUS ESSAIERONS DE VOUS ACCOMPAGNER AU MIEUX POUR LA BONNE UTILISATION DE CET OUTIL.

LES CÉPAGES INSULAIRES OU LE RIACQUISTU DES CÉPAGES CORSES (2^{ÈME} PARTIE)

PAR NATHALIE USCIDDA

CRVI Corse, lieu-dit E caselle - 20230 San Giuliano

RÉSUMÉ : Valoriser les productions à forte identité est la voie choisie par la filière viticole insulaire pour gagner en compétitivité. C'est dans cet état d'esprit qu'a été créé, en 1982, le Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI) qui recense, identifie, caractérise et répertorie les variétés et les clones de ses variétés présents dans le vignoble insulaire. Aujourd'hui, à côté des trois cépages "phares" (niellucciu, vermentinu et sciaccarellu) qui représentent 73 % de l'encépagement AOC, la Corse bénéficie d'une vinodiversité forte : 20 autres cépages locaux dont certains sont endémiques. Avec 10 signes de qualité (9 AOC et 1 IGP) pour 6 220 Ha, la filière insulaire cherche à travers l'adéquation de ses nombreux terroirs et de ses nombreux cépages à renforcer la typicité et la singularité de ses vins. Les travaux du CRVI ont conduit les professionnels à l'introduction, en 2009 dans le nouveau cahier des charges AOC (en vue de leur reconnaissance en AOP), de six cépages locaux éligibles : aleaticu, minustellu, carcajolo neru, biancu gentile, codivarta, genovese. Ce document se donne pour objectif de transférer des informations pratiques et les connaissances techniques concernant les cépages insulaires aux professionnels de la filière vitivinicole afin de les accompagner dans l'optimisation de leur exploitation ou dans la création de nouveaux domaines.

ABSTRACT: Improving production with a strong identity is the path chosen by the island's wine industry to gain competitiveness. The Corsican Institute for Vines & Wine Research (CRVI de Corse) was created in the 1982 in this spirit. This structure is in charge of listing, identifying, characterizing the varieties and clones of the grapes that can be found in the island vineyard. Today, besides the three key varieties (Niellucciu, Vermentinu and Sciaccarellu) which represent 73% of AOC vines, Corsica benefits from a strong vinodiversity: 20 other local varieties, some of which are endemic. With 10 quality signs (9 AOC and 1 IGP) for 6220 ha, the wine sector is looking through the adequacy of its many vineyards and its many varieties to enhance the typicality and uniqueness of its wines. Work of the CRVI led to the professionals to the introduction in 2009 of six eligible local grape varieties in the new specifications AOC workbook: Aleaticu, Minustellu, Carcajolo Neru, Biancu Gentile, Codivarta, Genovese. This paper's objective is to transfer practical information and expertise on the island varieties to the professional wine industry. In order to assist them in optimizing their exploitation and in the creation of new 'domains'.

1. LES CÉPAGES INSULAIRES AUTORISÉS DANS LES VINS ISSUS DES IDENTIFICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

Figurent dans ce chapitre les variétés uniquement présentes dans l'encépagement des IGP (non encore autorisées en AOC)

1.1. MURESCONU

Cépage traditionnellement cultivé en Corse du Sud (Sartène et Ajaccio). Le nom corse est le nom officiel inscrit au catalogue. Surface cultivée : 0.1 Ha (2011).



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > En France, le Muresconu N est officiellement inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Il fait partie de l'encépagement IGP Ile de Beauté.
- > Ce cépage est également inscrit au catalogue de l'Italie (nom officiel Nieddu Mannu N)

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilité particulière à l'oïdium.
- > Port : érigé.
- > Phénologie : deuxième époque de maturité. Maturité longue.

PROFIL SENSORIEL

En vinification en rouge, le Muresconu produit des vins peu colorés,

peu acides, peu alcooleux, peu tanniques et dont l'assemblage avec le Niellucciu peut s'avérer judicieux.

En rosé, ce cépage permet l'élaboration de vins peu colorés, plaisants, au nez expressif (notes de fleurs blanches, petits fruits rouges et caramel blond) et dont la bouche est ample et bien équilibrée.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur verte.
- > Au rameau avec des entre-noeuds à stries rouges.
- > Aux feuilles adultes de très grande taille, orbiculaire à cunéiforme,

à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire fermé à lobes très chevauchants, des sinus latéraux profonds, des dents longues à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés.
 > Aux baies qui sont de forme arrondie.

SÉLECTION CLONALE

> Il existe 1 clone agréé : Muresconu n°1100.

> Matériel de multiplication disponible : standard. Du matériel certifié sera bientôt disponible (plantation 2011).
 > Les clones 902, 903 et 904 ont fait l'objet d'une étude au CRVI. Les résultats concernant le clone 960 seront prochainement publiés. L'étude concernant le clone 997 est en cours.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1, 2, 25 et 26.

1.2. CARCAGHJOLU BIANCU

Ce cépage est traditionnellement cultivé en Corse du Sud, dans la région de Sartène notamment. En Corse, on le nomme Carcaghjolu biancu, Carcaghjola bianca, Carcaghjolu, Carcagliolu. Le cépage variatoghja, autrefois cultivé à Porto-Vecchio, correspondrait au même cépage.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

> Le Carcaghjolu bianco B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
 > Ce cépage fait partie de l'encépagement IGP Ile de Beauté.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

> Sensibilités particulières à l'oïdium et à la pourriture grise.
 > Phénologie : débourrement précoce, troisième époque de maturité.
 > Assez productif.
 > Port érigé.
 > Capacité moyenne à accumuler les sucres, demande une longue période de maturation pour obtenir un degré satisfaisant.

PROFIL SENSORIEL

Le Carcaghjolu biancu donne des vins dont le T.A.V. est faible, l'acidité totale élevée et les arômes plutôt discrets. Ses caractéristiques physico-chimiques et sa neutralité en font un bon candidat pour qui veut diminuer le degré et augmenter l'acidité lors de l'assemblage.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

> À l'extrémité des jeunes rameaux qui présentent une forte densité de poils couchés.
 > Aux jeunes feuilles de couleur jaune.
 > Aux feuilles adultes de couleur vert foncé, à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à base en U, des dents moyennes ou longues, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement révolté, bullé, et à la face inférieure une faible densité des poils dressés et couchés.
 > Aux baies qui sont de forme arrondie.

SÉLECTION CLONALE

> Il n'y a pas de clone agréé pour ce cépage. Un agrément est en cours (pour une variété inscrite, en l'absence de clone agréé, on parle alors d'agrément sanitaire).
 > Matériel de multiplication disponible : standard.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude dans la bibliographie les références n°1, 2 et 26.

1.3. PAGADEBITI

Traditionnellement cultivé dans la région de Corte, Cervione et Calvi. En Corse, on le nomme Pagadebiti, Pagadebidu, Pagadebbitu, Paga debito. D'autres synonymes ont parfois été utilisés : Carcamanu, Carcamulu, Curtinese, Scivone. Surface cultivée : quelques hectares (2 Ha en 2000).



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

> Le Pagadebiti B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
 > Ce cépage fait partie de l'encépagement IGP Ile de Beauté.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

> Peu sensible aux maladies cryptogamiques.
 > Port semi-érigé.
 > Phénologie : débourrement tardif, troisième époque de maturité.

- > Très fertile, très productif.
- > Faible capacité d'accumulation des sucres.

PROFIL SENSORIEL

Ce cépage donne des vins jaune clair. Au nez, ils sont légèrement floraux, avec des arômes qui peuvent rappeler ceux du chardonnay. En bouche, en dépit d'un faible T.A.V., les vins sont plutôt équilibrés, bien que lors des millésimes défavorables, ils puissent paraître un peu plats.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune.
- > Aux rameaux avec des entre-noeuds de couleur rouge.

> Aux feuilles adultes orbiculaires à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes, longues, par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés ou couchés.

- > Aux baies qui sont de forme arrondie.

SÉLECTION CLONALE

- > Clones agréés pour ce cépage : Pagadebiti B n°868 et 869.
- > Ces deux clones ont fait l'objet d'une étude au CRVI (en cours de publication).
- > Matériel de multiplication disponible : standard.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1, 2 et 26.

1.4. RIMINESE

Traditionnellement cultivé dans le Nebbio, en Balagne, à Porto Vecchio et Figari. En Corse, on le nomme également Ruminese, Criminese, Cruminese. Surface cultivée : 0.13 Ha.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Riminese B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait partie des encépagements IGP.
- > Ce cépage est inscrit au catalogue officiel italien sous le nom "Albana B".

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Phénologie : deuxième époque de maturité.
- > Port horizontal ou retombant. Le palissage doit être soigné (sensibilité au vent).
- > Très vigoureux.

PROFIL SENSORIEL

Ce cépage donne des vins jaune pâle à reflets verts dont les arômes plutôt discrets sont fins. En bouche, ils sont très vifs mais bénéficient d'une fermeté, d'un corps qui en font des produits très intéressants lors de l'assemblage. Des vinifications particulières (fermentation malolactique recherchée ou conservation des sucres résiduels) pourront atténuer la perception acide.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > À l'extrémité des jeunes rameaux qui présentent une forte densité de poils couchés.
- > Aux jeunes feuilles à plages bronzées.
- > Au rameau avec des entre-noeuds de couleur rouge.
- > Aux feuilles adultes pentagonales, à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes à moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne à forte, un limbe révoluté et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés.
- > Aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

SÉLECTION CLONALE

- > Un seul clone agréé pour ce cépage : Riminese B n°1151.
 - > Matériel de multiplication disponible : standard.
- Du matériel certifié sera bientôt disponible (plantation 2011).

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1, 2 et 26.

VOUS AVEZ RÉALISÉ UNE EXPÉRIMENTATION, DES ESSAIS, UNE DÉCOUVERTE,

VOUS AVEZ TESTÉ UN NOUVEAU PRODUIT

OU UNE NOUVELLE MÉTHODE, ETC.

SI VOUS SOUHAITEZ LE FAIRE SAVOIR, ADRESSEZ-NOUS VOTRE TEXTE.

APRÈS EXAMEN PAR NOTRE COMITÉ DE LECTURE,

VOTRE ÉTUDE SERA PUBLIÉE DANS LA *Revue Française d'Œnologie*

ET DISPONIBLE SUR LE SITE : www.oenologuesdefrance.com.

Nos COORDONNÉES : TÉL : 04 67 58 69 06 Email : contact.revue@oenologuesdefrance.fr

2. LES CÉPAGES INSULAIRES EN COURS D'ÉTUDE ET QUI NE FIGURENT DANS AUCUNE APPELLATION

Le cépage Murescola (Aubun) est inscrit au catalogue officiel mais ne figure toutefois dans aucun encépagement AOP ou IGP.

Les cépages biancone, brustianu, cualtacciu, rossula bianca, muscateddu, muriscu et vintaïu ne sont pas inscrits au catalogue officiel.

Tous les 7 sont conservés au CRVI, l'étude de leurs caractéristiques culturelles et profils sensoriels en est à ses prémices.

Les fiches cépages suivantes seront donc amendées dans les années à venir, au fur et à mesure de l'acquisition de résultats par le CRVI.

2.1. MURESCOLA

La Murescola est un synonyme de l'Aubun. En Corse, ce cépage est appelé Murescola, Morescola ou encore Mariscola.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

> L'Aubun N, synonyme de Murescola, est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".

> Ce cépage ne fait pas partie des encépagements AOC et IGP.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

> Sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et aux acariens.

> Port : semi-érigé.

> Phénologie : débourrement précoce à normal. Deuxième époque de maturité.

> Cépage moyennement productif.

PROFIL SENSORIEL

Que ce soit en vinification en rouge ou en rosé, les vins obtenus sont convenables, mais peuvent manquer d'arômes, de finesse et de structure.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

> À l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés.

> Au rameau herbacé avec des entre-noeuds à stries rouges.

> Aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des sinus latéraux à base en U avec présence assez fréquente d'une dent au fond, des dents moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyaniques moyenne des nervures, un limbe révoluté, ondulé entre les nervures, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés.

> Aux baies qui sont de forme arrondie ou obovoïde.

SÉLECTION CLONALE

> Il existe 2 clones agréés de ce cépage : Aubun N n°168 et 350 (origine hors corse).

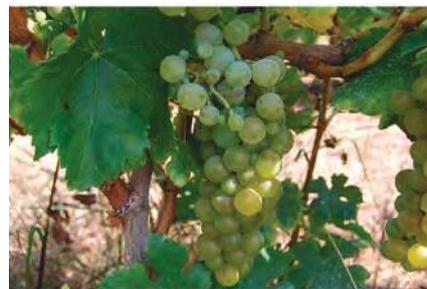
> Aucun clone d'origine corse n'est agréé.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir à la fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1, 2 et 26.

2.2. BIANCONE

Autrefois très répandu dans toute la Corse : Casinca, côte orientale, cortenais, vallée du Golu, Cervioni, Castagniccia, Patrimoniu, Saint-Florent, Cap Corse, etc. En Corse, ce cépage est également appelé Uva biancona, Biancona. Il aurait été désigné par Verdazzu et Calcatella.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

> Le Biancone n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".

> Ce cépage fait l'objet d'une étude au CRVI en vue de son inscription.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

> Phénologie : tardif en maturité (3^{ème} à 4^{ème} époque).

> Très productif.

> Très peu sensible aux maladies (pellicule très épaisse).

> Les grappes peuvent longtemps être conservées sur le cep (novembre, voire décembre) sans altération.

> "Il aurait longtemps été le raisin présent sur table à Noël quand les anciens le laissaient mûrir sur pied ensaché".

PROFIL SENSORIEL

Faible degré et acidité marquée pour ce cépage plutôt neutre dont le moût est difficile à extraire du fait de sa pellicule épaisse (problème de rendement en jus lors du pressurage). Les vins sont pâles aux reflets verts sans caractéristique particulière, mais pourront peut être trouver un intérêt lors des millésimes à venir (changements climatiques).

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION (source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

- > Aux grappes de taille moyenne à grosse, compactes, au pédoncule à peine visible (et herbacé) et à l'axe de la rafle non coloré.
- > Aux baies qui sont blanches, sphéroïdes (ou légèrement discoïdes), de grosseur moyenne, à la peau épaisse et jus incolore, à la pulpe juteuse et de saveur simple, et s'égrenant difficilement.
- > Aux feuilles adultes qui sont de taille moyenne, au limbe tourmenté et lobes légèrement révolutés, faces supérieure et inférieure glabres sur le limbe et sur les nervures, surface finement bullée (et d'un vert franc), point pétiolaire vert, nervures vertes sur les deux faces, pétiole court (glabre et vert).
- > Aux sarments qui sont de longueur moyenne (ou longs), forts, peu ramifiés, de section transversale elliptique, à la surface striée

- (non pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 10 cm, marron clair parfois à raies plus foncées, aux noeuds globuleux (marron foncé), aux yeux coniques et marron.
- > Au bourgeonnement qui est épanoui, aranéeux, vert jaunâtre.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 3 clones conservés pour ce cépage.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1 et 2.

2.3. BRUSTIANU

Traditionnellement cultivé en Corse du Sud. Ce cépage est également appelé Bruschienu, Bruschienu, Bruschienu, Bruschienu et Calitranu dans le sartenais.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Brustianu n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait l'objet d'une étude en vue de son inscription.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilité à l'oïdium et à la pourriture acide.
- > Phénologie : 2^{ème} à 3^{ème} époques de maturité.
- > Port semi-érigé.
- > Cépage très productif.

PROFIL SENSORIEL

Peu de recul encore sur la vinification mais les vins produits sont *a priori* plutôt neutres.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

L'identification fait appel :

- > Aux grappes de taille moyenne à grosse, tronconiques, compactes, au pédoncule long (aoûté jusqu'à la première ramification et non coloré).
- > Aux baies blanches (à jaune ambré), légèrement ellipsoïdes, de taille moyenne à grosse, irrégulières, très pruinées, à la peau

fine et jus incolore, à la pulpe charnue ou juteuse et de saveur simple.

- > Aux feuilles adultes qui sont grandes, cunéiformes, au limbe plan et lobes involutés, face supérieure glabre, face inférieure sétueuse sur nervures, sétueuse et aranéeuse sur limbe, surface grossièrement bullée (et de couleur vert jaune), nervures vertes sur les deux faces, pétiole moyen (partiellement sétueux et partiellement coloré).
- > Aux sarments longs, moyens, peu ramifiés, de section transversale elliptique (parfois aplatie), à la surface striée (partiellement pruinée et glabre), aux mérithalles de longueur moyenne de 12 cm, marron foncé à bandes marron clair, aux noeuds légèrement globuleux.
- > Au bourgeonnement épanoui, cotonneux, blanc à faible liseré carminé.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 2 clones conservés pour ce cépage.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n° 1, 2 et 23.

2.4. CUALTACCIU

En Corse, ce cépage est également appelé Cualtaccio, Cudaltaccio.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Cualtacciu n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Il fait l'objet d'une étude au CRVI en vue de son inscription.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

En cours d'étude. Cependant, quelques résultats semblent se dégager : sensibilité à la pourriture acide et maturité dernière semaine de septembre.

PROFIL SENSORIEL

Acidité très marquée pour ce cépage qui semble peu expressif. Néanmoins, plusieurs années de vinification sont encore nécessaires pour parfaire son étude.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

L'identification fait appel :

- > Aux grappes de taille moyenne et de compacité moyenne.
- > Aux baies qui sont petites, sphériques, jaunes (prenant une couleur dorée au soleil), de saveur neutre, à la pellicule d'épaisseur moyenne, au jus incolore.
- > Aux feuilles adultes qui sont petites et courtes, orbiculaires à quinquelobées, vertes claires, révolutes, aux dents ogivales

et courtes, sinus pétiolaire en lyre fermée, sinus latéraux en V ouvert, face inférieure glabre, nervures principales glabres, face supérieure glabre, pétiole court et glabre.

- > Aux sarments elliptiques, striés, de couleur brun rougeâtre.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 5 clones conservés pour ce cépage.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1 et 2.

2.5. MUSCATEDDU



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Muscateddu n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

En cours d'étude, serait proche du Sciaccarellu.

PROFIL SENSORIEL

Ce cépage dont la couleur des baies est violacée produit des vins rouges peu acides au profil sensoriel très original (muscat, rose et pomelos). Peut présenter un intérêt en VDN si l'on recherche

lors de la vinification des arômes de type oxydatif.

En rosé, il produit des vins de couleur assez pâle avec un nez de type muscat, pomelos et une bouche plutôt bien équilibrée.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

En cours d'étude.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 7 clones conservés pour ce cépage.

2.6. MURISCU

Origine : Monaccia d'Aullène. Synonyme : également appelé Muresca, murescu.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > En France, le Muriscu n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Le Muriscu est synonyme du cépage "Excursach" (îles Baléares).

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilité particulière à l'oïdium.
- > Port : retombant, en raison de sa grande fertilité le nombre de rameaux produits est important.
- > Phénologie : deuxième époque de maturité.
- > L'aspect du cépage est particulier. La feuille est très brillante et les baies sont de couleur aubergine.

PROFIL SENSORIEL

En cours d'étude, peut éventuellement être intéressant en vin rouge léger de type primeur.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

En cours d'étude.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a ni clone agréé ni matériel de multiplication disponible.
- > 5 clones de cette variété sont conservés.

2.7. ROSSULA BIANCA

Traditionnellement cultivé en Corse du Sud.



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > La Rossula bianca n'est pas inscrite au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait l'objet d'une étude en vue de son inscription.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

- > Sensibilité à la pourriture grise.
- > Phénologie : tardif.
- > Port-semi érigé.
- > Moyennement productif.

PROFIL SENSORIEL

Donne des vins convenables jaune pâle à reflets verts, relativement frais et aux arômes plutôt neutres.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

L'identification fait appel :

- > Aux grappes de taille moyenne, cylindriques, allongées, compactes, ailées, aux baies blanches à jaune verdâtre, sphériques, de taille petite

à moyenne, à la pulpe ferme (grains se détachant difficilement).

- > Aux feuilles adultes cunéiformes, trilobées-révolutes, faiblement duveteuses, aux dents moyennes, de couleur vert foncé (à pédoncule et début des nervures violacées), sinus pétiolaire en V fermé, à bords superposés, sinus supérieurs moyens à bords convergents ou superposés, sinus inférieurs peu marqués ou inexistantes). Les jeunes feuilles sont étalées et de couleur vert clair.
- > Aux sarments bruns, de section côtelée à vrilles intermittentes. Le bourgeonnement, vertical, est cotonneux, globuleux et de couleur blanche.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 14 clones conservés pour ce cépage.

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir en fin de cette étude, dans la bibliographie, les références n°1 et 2.

2.8. VINTAÏU



QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

- > Le Vintaïu n'est pas inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne".
- > Ce cépage fait l'objet d'une étude au CRVI en vue de son inscription.

SÉLECTION CLONALE

- > La variété n'étant pas inscrite, il n'y a aucun clone agréé pour ce cépage.
- > Il y a 6 clones conservés pour ce cépage.

REMERCIEMENTS

L'auteur remercie Gabrielle Ciccolini pour sa collecte des données, mise en forme des informations concernant le matériel végétal et Gilles Salva pour sa relecture et correction du document.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) Alain Bagard, Gilles Salva, Nathalie Raouix-Pantalacci, Denis Vallée, Laurent Bourde, Christophe Lavergne, Marie-Jeanne Serpentine et Michel Albertini, 1995. *Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses*. Publication Civam de la région Corse.
- (2) Alain Bagard, 1992. *Noms corses de cépages (lexique réactualisé)*. Publication Civam de la région Corse.

- (3) Edgard Retali, 2003. *Intérêt de l'élevage des vins rouges en fût de chêne. Application au Niellucciu et au Sciaccarello*. Publication Revue Française d'Œnologie. N° 206, p 22-26.

- (4) Edgard Retali, 2004. *Macération préfermentaire à froid : application à une vendange de Niellucciu*. Publication Revue Française d'Œnologie. N° 209, p 16-18.

- (5) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2004. *Aptitudes des clones de Niellucciu n°997, 902, 903 et 904*. Publication Civam de la région Corse.

- (6) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde et Gilles Salva, 2007. *Les vins rosés de Corse, la renaissance d'une vocation*. Publication Revue Française d'Œnologie, n°225.

- (7) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2002.
Etude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses (Clones 639, 640 et 766 de Vermentino B).
Publication Civam de la région Corse.
- (8) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitude des clones de cépages corses de Vermentinu n°766, 834 et 875.
Publication Civam de la région Corse.
- (9) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2004.
Comportement agronomique et organoleptique de clones de Vermentino : opportunités d'agrément de nouveaux individus.
Publication Civam de la région Corse.
- (10) Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo, 2005.
Les clones de Vermentino, aptitude des n°639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914 et 915.
Publication Civam de la région Corse.
- (11) Nathalie Raoulx-Pantalacci et al., 1994.
Méthode d'échantillonnage de souches pour la sélection de levures œnologiques. Application en Corse au cépage blanc Vermentino.
Publication Bulletin de l'O.I.V. vol. 67 p 763-764-768-783..
- (12) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde et Gilles Salva, 2006.
Le Vermentino : présentation, aptitude et sélection clonale.
Publication Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie. N° 221. <http://www.oenologuesdefrance.fr>
- (13) Lionel Le Duc, 2011.
Les terroirs viticoles de Corse : aperçu général et zoom sur le Vermentinu de Balagne.
N° 168 Publication Géologue (ROUFG).
- (14) Nathalie Uscidda, 2012.
Vinification dans des cuves béton "œuf" : incidence sur la fermentation et l'élevage d'un vin blanc de Vermentinu, comparaison avec une cuve inox.
Publication Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie N° 251. <http://www.oenologuesdefrance.fr>
- (15) Nathalie Uscidda, Y. Le Fur et M. Candelon, 2004.
Méthodologie sensorielle développée pour la mise en évidence d'un espace sensoriel propre : application aux vins issus du cépage Sciaccarello.
Publication Journal international des sciences de la vigne et du vin. vol 38, N° 2 p 147-154.
- (16) Nathalie Uscidda, Laurent Bourde, Y. Le Fur et M. Candelon, 2005.
Étude de l'espace sensoriel propre aux vins corses issus de cépage Sciaccarello.
Publication Revue Française d'Œnologie. N° 213, p 32-37.

- (17) Nathalie Uscidda, 2008.
Aptitude de souches de levures commerciales à produire des marqueurs de l'arôme des rosés de Sciaccarellu.
Publication Cahier technique de la Revue Française d'Œnologie. N°232 <http://www.oenologuesdefrance.fr>
- (18) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitudes de clones de cépages corses N°744, 834 et 875 de Sciaccarello.
Publication Civam de la région Corse.
- (19) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2008.
Les clones de Sciaccarellu N°744, 834, 874, 875 et 907.
Publication Civam de la région Corse.
- (20) Gabrielle Ciccolini, Gilles Salva et Nathalie Uscidda, 2012.
Aptitudes de clones de cépages corses Sciaccarellu N°744, 961, 930 (Comportement en vins rouges).
Publication CRVI.
- (21) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitude de clone de cépages corses n°785 et 802 d'Aleatico.
Publication Civam de la région Corse.
- (22) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2007.
Aptitude de clones de cépages corses n°E58 et E66 de Minustellu.
Publication Civam de la région Corse.
- (23) Gilles Salva, Alain Bagard, Nathalie Uscidda, Denis Vallée, Laurent Bourde, Christophe Lavergne, Marie-Jeanne Serpentine et Michel Albertini.
Étude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses (Vermentinu, Biancu gentile, Brustianu, Muresconu, Minustellu).
Publication Civam de la région Corse.
- (24) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2002.
Collection d'étude de clones de Biancu Gentile n°988 et 989.
Publication Civam de la région Corse.
- (25) Nathalie Uscidda et Gilles Salva, 2006.
Aptitude de clones de cépages corses n° ENTAV 2, 4, 5 et 6 de Morescono.
Publication Civam de la région Corse.
- (26) Institut français de la Vigne et du Vin, Inra-Montpellier Supagro-Viniflor, 2007.
Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France.
2^{ème} édition 2007. Publication ENTAV-ITV France.

QUELQUES CONSEILS POUR ACCÈDER AUX ARTICLES TECHNIQUES

DÉMARREZ VOTRE LOGICIEL DE NAVIGATION

ALLEZ SUR LE SITE :

<http://www.oenologuesdefrance.fr/accueil>

CLIQUEZ, EN HAUT À GAUCHE, SUR L'ONGLET "CONNEXION"

SAISISSEZ VOTRE LOGIN ET VOTRE MOT DE PASSE SI VOUS ÊTES ADHÉRENT(E) OU, SI VOUS ÊTES ABONNÉ(E),

LES CODES D'ACCÈS QUI VOUS ONT ÉTÉ COMMUNIQUÉS SUR VOTRE FACTURE D'ABONNEMENT.

► RENDEZ-VOUS DANS LA RUBRIQUE "REVUE FRANÇAISE D'Œnologie",

PUIS DANS LA SOUS-RUBRIQUE "TOUS LES ARTICLES TECHNIQUES", L'INTÉGRALITÉ DES ARTICLES EST À VOTRE DISPOSITION.

SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS VOS CODES OU SI VOUS RENCONTREZ UN QUELCONQUE PROBLÈME,

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER EN NOUS LAISSANT VOS COORDONNÉES SUR LE MAIL SUIVANT :

communication@oenologuesdefrance.fr

NOUS ESSAIERONS DE VOUS ACCOMPAGNER AU MIEUX POUR LA BONNE UTILISATION DE CET OUTIL.