



INFORMATEUR CORSE NOUVELLE
SETTIMANALE CORSU

SETTIMANALE CORSU
SETTIMANALE CORSU
SETTIMANALE CORSU
D'INFORMAZIONE
D'INFORMAZIONE

FRÉDÉRIC LENOIR

La philo au plus tôt

ÉCONOMIE

*Les levures,
identité
du vin*



EXPO

*Les ombres
du franquisme
au Lazaret*



1,60€

SEMAINE CORSE P3 • AGENDA P23



S E M P R ' À F I A N C ' À V O I

CRVI

Les ferments de l'excellence



*Nous les apprécions et en sommes fiers.
Mais qu'elle fut complexe,
l'histoire des vins de Corse.*

*Des petits vignobles familiaux traditionnels
en passant par la culture intensive de vignes
allogènes ne donnant que des vins
de coupage jusqu'à la réappropriation
des cépages anciens pour la production de
vins de qualité, c'est tout une aventure.
Dont le Centre de recherche viticole (CRVI) de
Corse est issu et qu'il continue d'accompagner.*



Laboratoire du Cofrac

Retrouver les cépages insulaires, les caractériser et en créer une collection pour la production de clones, analyser leur vinification, accompagner la conduite des vignobles, les démarches de certification, se pencher maintenant sur l'identification des levures naturelles locales... que de travail accompli par ces passionnés qui sont également, et surtout, des scientifiques. En effet, au CRVI, on est chercheur, mais on fait de la recherche appliquée, directement profitable aux professionnels de la vigne et du vin, aux collectivités locales, aux décideurs économiques, etc. Avec près de 6 000 ha et environ 150 M€ de chiffre d'affaire annuel, la filière viticole est le « poids lourd » de l'agriculture corse. C'est aussi la première à avoir bénéficié de signes de qualité. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Patrimonio fut précurseur en 1969, suivie de la création de 8 autres [Côteaux du Cap Corse, Muscat du Cap Corse, Porto-Vecchio, Sartène, Figari, Calvi, Ajaccio, Corse Plaine Orientale] et de deux Indication géographique protégée (IGP) Ile de Beauté et Méditerranée.

Car après les événements d'Aléria et la grande crise vinicole suivie d'arrachages massifs, le vignoble corse était passé de 32 000 ha à 8 000 ha. Pour rester compétitifs, les vigneron insulaires n'avaient qu'une solution : réorienter la filière vers la qualité. Pour cela, ils avaient besoin d'une unité de recherche de pointe et créèrent en 1982 un Civam* viti, devenu en 2011 le CRVI, structure associative unique en France, couvrant l'ensemble des thématiques vitivini- coles. Financée par l'Etat, la Région et l'Europe, elle est présidée par Josée Vanucci-Couloumère du Clos Fornelli, les membres du conseil d'administration étant des vigneron des différents terroirs

LES LEVURES DE FERMENTATION DU VIN



Sans levures, pas de pain. Et pas de vin non plus. Les levures sont des champignons microscopiques qui, dans le processus de vinification, permettent aux sucres contenus dans les grains de se transformer en alcool. Elles peuvent être ajoutées (comme Equinox B1 et Fermiflor, mais il en existe d'autres dans le commerce) ou être présentes naturellement dans les chais. L'utilisation des «levures indigènes» que privilégient nombre de vignerons, permettrait d'accroître la spécificité du produit. Reste que celles-ci sont fragiles, parfois peu nombreuses et, leur présence étant associée aux conditions climatiques, elles peuvent être variables d'une année sur l'autre. De plus, toutes les souches n'ont pas nécessairement le même degré d'efficacité et certaines peuvent produire des arômes non souhaités. D'où l'intérêt de créer des collections de «souches indigènes» spécifiques, de sélectionner les plus intéressantes, de les mettre en culture pour pouvoir les utiliser sur plusieurs campagnes. C'est ce que fait le CRVI. La dégradation des sucres en alcool est «la première fermentation». Suivra la «seconde fermentation» ou «fermentation malolactique», provoquée cette fois par des bactéries -que le CRVI analyse également. Elle aura pour résultat de réduire l'acidité initiale du vin et d'augmenter sa complexité. ■

VIGNES ET VINS EN CORSE

450 producteurs répartis *en **124 caves particulières**, **2 sociétés d'intérêt collectif agricole** et **6 caves coopératives**, ce qui induit **1500 emplois directs**. **116000hl** par an sur **3000 hectares** en AOP, **240000hl** par an sur **2600ha** en IGP, **19000hl** par an sur **360ha** sans indication d'origine. Soit au total **375000hl** sur **5960ha**, ce qui représente **moins de 1%** de la production nationale (50 millions d'hl). En AOP, **63%** des vins sont des rosés, **23%** des rouges et **14%** des blancs. **36%** des vins corses sont consommés sur place et **64% hors de Corse** dont **25%** destinés à l'exportation principalement vers les États-Unis, l'Allemagne et le Canada. Via le CRVI, **11 cépages** insulaires ont été autorisés dans les vins en AOP et IGP, **4 cépages** ont été analysés et admis dans les IGP, **8 autres** sont en cours d'étude et ne sont encore inclus dans aucune appellation. ■



de l'île. Neuf personnes y travaillent à temps plein. Agréée depuis novembre 2015 par le ministère de l'Éducation nationale en tant qu'organisme de recherche et de développement, elle accueille des stagiaires issus de filières de renom.

«Son premier travail a été redécouvrir et évaluer les cépages insulaires, rappelle Nathalie Uscidda, sa directrice. Ils étaient alors très virosés, atteints notamment par la flavescence dorée, une maladie dévastatrice transmise par un insecte, la cicadelle. Il a fallu sélectionner un matériel végétal sain, le multiplier pour le diffuser auprès des professionnels qui souhaitaient replanter. Il a fallu également définir les modes de conduites adaptés, en visant à limiter le volume d'engrais et de pesticides, puis travailler sur la caractérisation des terroirs et, en parallèle, sur la vinification et l'élevage des vins».

Membre fondateur de Corsic'Agropôle avec l'Inra, l'Areflec et le Civam Bio*, le CRVI, installé dans de tout nouveaux locaux à San-Giuliano, dispose d'un domaine expérimental de près de 5 ha dans lequel a été constituée une collection de clones et de cépages, d'un conservatoire de quelques 250 individus pour 19 variétés et de vignes de multiplication pour la collecte d'yeux qui, expédiés en pépinière viticole, permettent la diffusion des plants. De nombreux essais de cépages se font directement chez les producteurs. «Et bien sûr nous avons un chai à notre échelle avec son petit pressoir, ses salles de vinification avec cuves thermorégulées, ses chambres froides, une cave de conservation, une salle de dégustation également très utile pour les suivis qualité que nous assurons sur les vins de l'île, et enfin le laboratoire d'œnologie,

microbiologie et phytopathologie répondant aux normes du Comité français d'accréditation.»

Dans ce laboratoire, maîtrise des fermentations et microbiologie sont à l'honneur. On étudie notamment les techniques de vinification en lien avec la typicité et la sélection de souches de levures insulaires. «Il s'agit d'une typification des souches de levure naturelles corses selon des critères génétiques, afin de répondre au mieux aux changements de la composition des raisins soumis aux effets des modifications climatiques, poursuit Nathalie Uscidda. Ces travaux ont débuté en 1990. À ce jour, 313 souches ont été analysées et constituent la collection du CRVI. Deux levures ont été mises sur le marché: Equinox B1 en 1998 et Fermiflor en 2006. Mais c'est maintenant directement auprès des vignerons que nous travaillons. À leur demande. En effet, afin de préserver la spécificité de leurs produits, ils souhaitent vinifier à partir des levures présentes dans leurs domaines. Nous avons collaboré avec le Clos Canarelli puis le Domaine Comte Abbattucci. C'est maintenant le Domaine Orenge de Gaffory qui nous a sollicités pour une analyse très intéressante et extrêmement complète. Il participe financièrement au programme et met les échantillons des moûts de ses différents cépages et micro-terroirs à notre disposition pour un travail très riche qui, répondant aux stratégies de spécification intelligente préconisées par l'Europe, s'avère bénéfique à l'ensemble de la profession.» ■ Claire GIUDICI

*Inra: Institut national de recherche agronomique;

Areflec: Association de recherche et d'expérimentation sur les fruits et légumes en Corse;

Civam: Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural