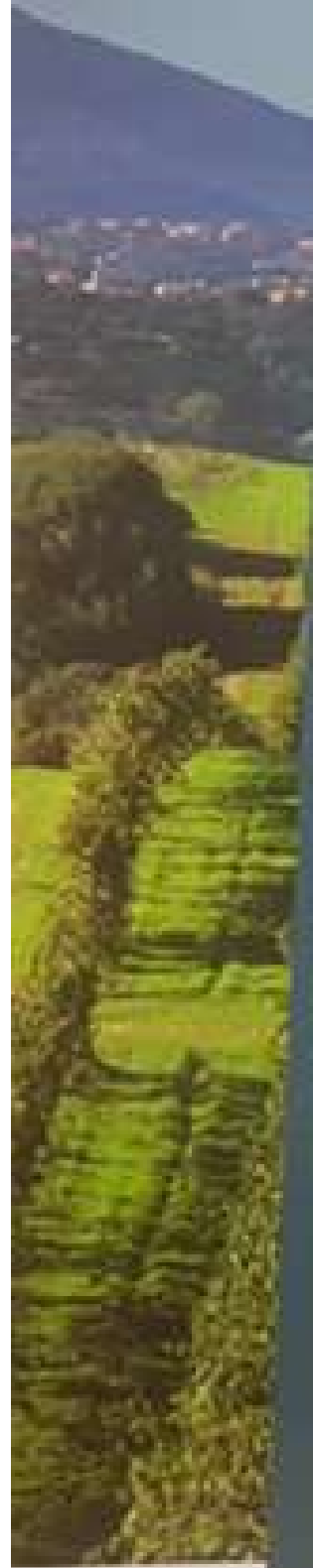


LA
REVUE
DES
DE VINS
CORSE



N°2 • 2018/2019





NATHALIE USCIDDA

DIRECTRICE DU CRVI
*DIRECTOR OF CORSICAN WINE RESEARCH CENTRE
(CRVI)*

Faire gagner en compétitivité la filière viticole corse, c'est l'une des missions du Centru di Ricerca Viticula di Corsica (Centre de Recherche Viti-vinicole Insulaire). Dans ce but, le CRVI identifie, répertorie et sécurise les variétés de cépages identitaires permettant aux vins corses de se distinguer par leur originalité. C'est le gardien du patrimoine viticole corse, le conservateur d'un musée à ciel ouvert. Directrice générale du CRVI, Nathalie Uscidda a commencé par créer le département microbiologie des vins corses en 1990 et constitué la première collection de souches de levures insulaires. Ce travail a permis de commercialiser deux souches, utilisées par les vignerons insulaires soucieux de préserver la typicité de leur vin. Elle travaille aujourd'hui avec Gabrielle Cicolinni et Gilles Salva à la gestion et la valorisation des variétés insulaires.

Make the Corsican wine sector more competitive: this is one of the missions of the Centru di Ricerca Viticula di Corsica (Corsican Wine Research Centre). To this end, the CRVI identifies, lists and secures the different vine varieties allowing Corsican wines to distinguish themselves by their originality. It is the keeper of the Corsican wine heritage, the curator of an open-air museum. Director general of CRVI, Nathalie Uscidda began by creating the microbiology Department of Corsican Wines in 1990 and formed the first collection of Corsican yeast strains. This work has allowed to commercialize two yeasts, used by island winegrowers anxious to preserve the typicality of their wine. She works today with Gabrielle Cicolinni and Gilles Salva in the management and enhancement of island varieties.

QUELLE EST LA MISSION DU CRVI ?

Depuis sa création en 1982, le CRVI part sans relâche à la chasse au trésor au cépage. Nous avons ainsi répertorié une collection de vingt-et-une variétés, dont neuf sont endémiques : huit blancs et un noir. Tous ces cépages sont en collection au CRVI. Ces dernières années, nous venons de redécouvrir 11 nouvelles variétés, dont 7 sont autochtones.

What is the mission of the CRVI?

Since its creation in 1982, the CRVI has been tirelessly involved in the scavenger hunt for grape varieties. We have thus listed a collection of twenty-one varieties, nine of which are endemic: eight whites and one black. All these grapes are in collection at CRVI.

EN 2017, LE CRVI A PUBLIÉ « LE RIACQUISTU DES CÉPAGES CORSES ». QUE CONTIENT CET OUVRAGE DONT VOUS ÊTES LAUTEUR ?

L'ouvrage est une synthèse du premier recensement réalisé en France sur les cépages corses dits « réappropriés ». Le Riacquistu présente le portefeuille ampélographique de Corse c'est-à-dire les cépages insulaires redécouverts dans le cadre de notre travail et étudiés dans nos collections. On aborde également l'histoire récente de la viticulture en Corse et la genèse du renouveau de la filière viticole. Pourquoi les Corses sont allés retrouver leurs cépages identitaires ? Quels événements historiques ont favorisé la remise en culture des cépages anciens ? Par la plume de Fabien Gaveau, professeur d'histoire aux classes préparatoires aux grandes écoles, on découvre les raisons historiques qui font de la Corse une grande terre de cépages. Sont-ils inscrits au catalogue officiel ou non ? Comment interviennent-ils dans les signes de qualité, que donnent-ils au niveau technique, cultural, agronomique, œnologique en pur comme en assemblage. L'ouvrage répond à ces questions. Chaque cépage est décrit sous un format ampélographique didactique, grâce à l'apport de Jean-Michel Boursicot, professeur à Montpellier SupAgro.

Et, pour chaque variété, le CRVI a identifié plusieurs vigneron ambassadeurs qui en donnent leur vision. Pour le Carcaghjolu Neru c'est Yves Canarelli (Clos Canarelli), pour le Biancu Gentile c'est Antoine Arena (Domaine Arena) et Yves Leccia (Domaine E Croce), pour le Minustellu, c'est Henri Orega de Gaffory (Domaine Orega de Gaffory), pour le Muscateddu, c'est Simon Andreani (Domaine Fiumiciccoli), pour le Barbarossa, c'est Jean-Charles Abbattucci, (Domaine Comte Abbattucci), pour l'Aleaticu, c'est Roger Pouyau (Domaine Mont Saint-Jean)... pour le Genovese, c'est Alexis Albertini (Clos d'Alzeto).

In 2017, the CRVI published "The Riacquistu of the Corsican varieties", you are the author of this book. What is its content?

The book is a synthesis of the first census carried out in France on the so-called "reappropriated" Corsican vines. The Riacquistu presents the ampelographic portfolio of Corsica i.e. the island varieties found in the framework of our work and studied in our collections. The recent history of viticulture is also discussed and the genesis of the renewal of the wine industry. Why did the Corsicans go back to their identity varieties? What historical events have fostered the re-cultivation of ancient grape varieties? ? With Fabien Gaveau, professor of History at the preparatory classes to grandes écoles, we discover the historical reasons that make Corsica a great land of vines. Are they registered in the official catalogue or not? How do they affect the quality signs, what do they offer on a technical, cultural, agronomic, oenological level, pure or in assembly. The book answers all of these questions. Each grape variety is described in a didactic ampelographic format, thanks to the contribution of Jean-Michel Boursicot, professor at Montpellier SupAgro. And, for each variety, the CRVI has identified several ambassadorial winegrowers who give their vision. For the Carcaghjolu Neru it is Yves Canarelli (Clos Canarelli), for the Biancu Gentile it is Antoine Arena (Domaine Arena) and Yves Leccia (Domaine E Croce), for the Minustellu, it is Henri Orega de Gaffory (Domaine Orega de Gaffory), for the Muscateddu, it is Simon Andreani (Domaine Fiumiciccoli), for the Barbarossa, it is Jean-Charles Abbattucci, (Domaine Comte Abbattucci), for the Aleaticu, it is Roger Pouyau (Domaine Mont Saint-Jean)... for the Genovese, it is Alexis Albertini (Clos d'Alzeto).

POUR QUELLE RAISON LES CORSES ONT VOULU PARTIR SUR DES CÉPAGES INSULAIRES?

À la base, il y a un élan identitaire mais pas encore de véritable marché viticole. Les Corses repartent presque à zéro et ne s'interdisent rien. On n'est pas dans une région viticole classique. En Corse, beaucoup a été nié, oublié ! Beaucoup est à refaire ! Mais l'idée du Riacquistu, c'est à la fois de montrer que les accrocs de l'histoire récente ont agit comme des leviers et également, de montrer que la Corse représente de tous temps un formidable terroir viticole -le musée Archéologique d'Aléria contient des vestiges incroyables prouvant que les Romains y faisaient déjà du vin- et, une région très dynamique en termes de production et d'échanges commerciaux. Mais, au milieu du 20^{ème} siècle, la mémoire de nos cépages avait été perdue. La première mission du CRVI a donc été de retrouver ces variétés, leurs clones, de les assainir, de les mettre en collection, d'étudier leur performance et de les diffuser aux producteurs. Ensuite sont venues d'autres missions de valorisation. Le vignoble expérimental du CRVI a longtemps été seul à détenir dans ses collections les cépages rares permettant de se projeter sur les vignobles futurs.

Why did the Corsicans want to focus on island varieties?

Initially, there is an impulse of identity, and not a real wine market. So the Corsicans do not forbid anything. In Corsica, everything had been denied, forgotten! We had to start from scratch. The idea of Riacquistu is also to show that Corsica is always a great vineyard terroir-the Archaeological Museum of Aléria contains incredible vestiges proving that the Romans were already making wine- and a very dynamic region in terms of Production and trade. But in the middle of the 20th century, the memory of our grapes was lost. CRVI's first mission was to find these varieties, their clones, to remediate them, to collect them, to study their performance and to disseminate them to producers. Then came other valorisation missions. The experimental vineyard of the CRVI has long been alone to hold in its collections the grape varieties allowing to anticipate the vineyard of tomorrow.





LE RIACQUISTU DES CÉPAGES CORSES, ÉDITIONS DU CRVI 2017, SOUS LA DIRECTION DE NATHALIE USCIDDA EN COLLABORATION AVEC GABRIELLE CICCOLINI, INGÉNIEUR EN CHARGE DU MATÉRIEL VÉGÉTAL ET GILLES SALVA, DIRECTEUR DU PÔLE VÉGÉTAL.

THE RIACQUISTU OF CORSICAN GRAPE VARIETIES, EDITIONS DU CRVI 2017, UNDER THE DIRECTION OF NATHALIE USCIDDA IN COLLABORATION WITH GABRIELLE CICCOLINI, ENGINEER IN CHARGE OF PLANT MATERIAL AND GILLES SALVA, DIRECTOR OF THE PLANT CLUSTER.

LES VIGNERONS INTÉRESSÉS PAR UN CÉPAGE TRADITIONNEL PEUVENT-ILS Y ACCÉDER ?

À l'heure actuelle, nombreux sont les vignerons qui s'intéressent aux cépages identitaires secondaires. Le premier a été Antoine Arena, à l'époque, il était Président du CRVI. Il a dégusté dans les années 90 un Biancu Gentile expérimental, il y a tout de suite cru et a décidé de le planter. Il a été doublement audacieux car il est également, à cette occasion, sorti « des clous de l'AOC » : C'était un pari très innovant pour l'époque. Beaucoup de vignerons étaient perplexes, Antoine a montré le chemin et d'autres sont venus ensuite se greffer sur cette démarche un peu spéciale. Aujourd'hui, quand un vigneron veut faire une cuvée originale, il peut venir au CRVI déguster tous les cépages et faire ses assemblages. Depuis cinq ans, lors de l'assemblée générale annuelle du CRVI, nous mettons sur table la totalité des échantillons de vins du millésime mais aussi de millésimes plus anciens. Les vignerons présents font chacun leurs assemblages. Il faut être capable de se « projeter » car ce sont des vins expérimentaux, élaborés en petits volumes.

Can winegrowers, interested in a traditional grape variety, access it?

At present, many winegrowers are interested in secondary identity varieties. The first was Antoine Arena, certainly because at the time he was president of the CRVI. In the 1990s, he tasted the Gentile Biancu and decided to plant it. It was doubly daring because it was also, on this occasion, going out of the AOC. It was a very innovative bet at that time. Many winemakers were perplexed. Antoine showed the way and others followed his lead on this somewhat special approach. Today, when a winemaker wants to make an original cuvée, he can come to CRVI to taste all the grape varieties and make his joints. For the last five years, at the annual general meeting of the CRVI, we have displayed all the samples of wines of the vintage but also of older vintages. The winemakers present each make their joints. You have to be able to "project" because they are experimental wines, developed in small volumes.



COMBIEN DE VIGNERONS SONT PASSÉ PAR LE CRVI DEPUIS SA FONDATION EN 1982 ?

Mais la plupart ! Depuis 1990 date de mon arrivée ! Si je comptabilise, rares sont les vignerons qui ne soient pas rentrés à un moment ou à un autre de leur vie de producteur en contact avec le CRVI ! Déjà en tant qu'administrateur de la structure (ils sont 20 issus des 9 AOC I), ou dans la démarche de restructuration de leur vignoble, pour commander des plants de cépages identitaires (nous fournissons les greffons de cépages corses), mettre en place une collection de variétés rares, mieux connaître un clone... Pour leur agrément en AOP ou en IGP lors de l'analyse de leurs vins (nous réalisons une partie des analyses officielles pour l'ODG dans notre laboratoire Cofrac), en quête d'un renseignement sur une technique, un contenant de vinification, une levure...

How many winegrowers have passed through the CRVI since its foundation in 1982?

Many since 1990, when I arrived! If I count, there are very few winemakers who have not been in contact at some point in their life with the CRVI! As Administrator of the structure (they are 20 from the 9 AOC I), or in the process of restructuring their vineyard : to order plants of varietal identity (we supply the grafts of Corsican varieties), set up a Collection of rare varieties, better know a clone... For their approval in PDO or PGI during the analysis of their wines (we carry out some of the official analyses for the ODG in our Cofrac laboratory), in search of information on a technique, a container of vinification, a yeast...

LES CÉPAGES CORSES PEUVENT-ILS ÊTRE EXPLOITÉS À L'EXTÉRIEUR DE LA CORSE ?

Évidemment. Il n'y a pas de propriété physique sur le matériel vivant. Il y a une propriété intellectuelle sur les résultats enregistrés avec ces cépages, et sur les résultats publiés dans le Riacquistu ou dans La Revue Française d'Œnologie. Pour mieux comprendre : les résultats de nos recherches sur le Vermentinu nous appartiennent mais pas le Vermentinu ! Les cépages corses ont du succès : le sud de la France a récemment planté beaucoup de Saccarellu après avoir dégusté du Saccarellu rosé chez nous en Corse.

Can Corsican grape varieties be exploited outside Corsica?

Obviously. There is no physical property on the living material. There is an intellectual property on the results recorded with these varieties, and on the results published in the Riacquistu or in the French Journal of Oenology. The results of our research on the Vermentinu belong to us for example but not the Vermentinu! It is also a Sardinian, Provençal grape... The south of France planted a lot of Saccarellu after tasting Saccarellu rosé with us in Corsica.

LES CÉPAGES CORSES CORSICAN GRAPE



ALEATICU

La robe est rubis, les arômes à la fois exubérants et originaux à dominante type « muscat, rose, litchi ». Une certaine harmonie règne en bouche sur une structure légère portée par un équilibre correct.

The dress is ruby, the aromas are both exuberant and original with a dominant typed «Muscat, Rose, lychee». A certain harmony reigns in the mouth on a light structure carried by a correct balance.



BARBAROSSA

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.

This rosé grape variety gives birth to pale yellow to gold wines with sometimes pink reflections. The nose is of type «White flower» (Hawthorn) with smoky notes and sometimes notes of citrus and mint.



BIANCO GENTILE

Des vins jaunes très pâles aux reflets verts/ jaune doré. Leur palette aromatique varie selon le stade de maturité des raisins : pamplemousse, fruits exotiques, pêche, poire, abricot sec, orange confite, fleurs et fruits blancs, miel, note minérale...

Very pale yellow wines with green/golden yellow reflections. Their aromatic palette varies according to the maturity stage of the grapes: grapefruit, exotic fruits, peach, pear, dried apricot, candied orange, white flowers and fruits, honey, mineral note...



CARCAGHJOLU NERU

D'un rouge assez soutenu, de type grenat, assez aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis), légèrement épicées et un caractère végétal qui rappelle le laurier mais aussi le sous-bois.

A fairly strong red, garnet type, quite aromatic with notes of red and black Fruits (blackcurrants), slightly spicy and a vegetal character reminiscent of the Laurel but also the undergrowth.



GENOVESE

Jaunes pâle avec des reflets verts, leur nez est très agréable sans être exubérant, de type fleurs et fruits blancs, agrumes. En bouche, ils peuvent présenter de la tension et de la fermeté, du gras, du corps, une belle longueur.

Pale yellow with green reflections, their nose is very nice without being exuberant, type flowers and white fruits, citrus. In the mouth, they can present tension and firmness, fat, body, a nice length.



MINUSTELLU

Un beau rouge soutenu type cerise noire avec des reflets violacés, leur nez est expressif typé fruits noirs (mûre, myrtille), fruits secs (amande) avec de légères notes épicées voire balsamiques (menthe) ou empyreumatiques (cacao).

A beautiful dark red black cherry type with purplish reflections, their nose is expressive typed black fruits (blackberry, blueberry), dried fruit (almond) with mild notes spicy or even balsamic (mint) or empyreumatic (cocoa).