



Édito

Cépages corses retrouvés, les prémices d'une nouvelle ère.

Fabrice Tessier, Directeur de la publication

Lorsque l'on évoque les cépages corses, le niellucciu, le sciaccarello et le vermentinu s'imposent comme les étendards de la viticulture insulaire. Pourtant, la richesse ampélographique de l'île de Beauté va bien au-delà de ses trois derniers. Depuis 1982, un organisme unique en son genre, le Centre de recherche viticole de Corse (CRVI), part à leur reconquête. À ce jour, sous son impulsion, ce ne sont pas moins de 32 cépages qui ont ainsi été référencés, comme le précise Nathalie Uscidda, sa directrice, dans l'interview de la semaine.

Si certains, comme l'aléatico, le barbarossa, le carcajolo neru, la codivarta, le minustellu, la rossula brandica, le bianco gentile, le génovese font désormais partis du cahier des charges des appellations corses, d'autres sont encore en cours d'expérimentation. Pour qui souhaite les découvrir, il faudra toutefois sortir du cadre strict de l'appellation puisque, à ce jour, ils ne peuvent représenter plus de 10 % d'un assemblage.

Paradoxe des paradoxes, c'est donc en Vin de France que l'on peut aujourd'hui les déguster. Une situation qui ne gêne pas les vignerons corses, de plus en plus nombreux à proposer des cuvées issues de ces cépages retrouvés. Plusieurs d'entre eux témoigneront ainsi de cette nouvelle approche dans le reportage vidéo.

Une nouvelle approche qu'évoquera Marc'Andria Acquaviva, du domaine Alzipratu, dans le podcast, tout comme il évoquera le fait d'avoir planté des vignes à 3 h 30 des terroirs de Calvi afin d'anticiper les effets du dérèglement climatique.

Et si les cépages retrouvés permettaient aussi de faire face à ces enjeux majeurs ? Trop tôt pour le dire. Si le niellucciu, le sciaccarello et le vermentinu demeurent, et demeureront encore pour longtemps les porte-drapeaux de la viticulture corse, l'exceptionnelle richesse et la diversité des cépages corses permettent, à travers des cuvées singulières, d'offrir un nouveau regard aux vins de l'île de Beauté, le début d'une nouvelle ère.

Interview

"On avait un peu perdu la mémoire de certains cépages"

Nathalie Uscidda est à la tête du CRVI (Centre de recherche vitivinicole insulaire), une structure unique en son genre dont le but est : « d'accompagner le vignoble corse sur la voie de la qualité et de la typicité ». Un centre de recherche qui permet, entre autres, d'identifier, de conserver puis de mettre en lumière les cépages autochtones corses.

Quelle est l'origine du CRVI ?

Il est né en 1982, suite aux tourments qu'ont traversés la filière viticole et la Corse au sens plus large. L'idée était alors, en reprenant en main la filière viticole, d'aller vers la qualité. Il y avait alors la possibilité de planter les cépages internationaux comme d'autres régions le faisaient avec chardonnay, merlot ou cabernet sauvignon, ou alors d'aller vers des cépages locaux dont on ne connaissait pas véritablement le potentiel. Pour tout vous dire, on avait un peu perdu leur mémoire. Le CRVI a été construit pour repartir à leur conquête. C'est sa mission première.

Comment est composé ce centre ?

Il y a une exploitation viticole, trois laboratoires : un d'analyse œnologique, un de microbiologie, et un autre de phytopathologie de la vigne. Adossé à ces laboratoires, nous avons également un organisme qui fait de la recherche et qui a des parcelles expérimentales partout en Corse. À titre indicatif, en Balagne, par rapport aux changements climatiques, nous avons une expérimentation autour du cépage sciaccarellu. Nous avons également des essais chez les vigneron.

À sa création, quelle était la connaissance des cépages corses ?

En 1982, nous partons surtout à la conquête des trois cépages principaux : le niellucciu, le sciaccarellu et le vermentino qui sont les cépages principaux des appellations. Il faut alors pouvoir fournir à la filière du matériel végétal sain. À cette époque, il faut rattraper des années de retard !

Aujourd'hui, nous avons trente-deux cépages, dont quatorze sont autochtones. Certains de ces cépages ne sont pas aux mêmes stades d'exploitation. Il y a les cépages principaux, mais il y a aussi les cépages secondaires qui sont inscrits au catalogue des AOP depuis 2008. Il y a aussi cinq nouveaux cépages que nous venons de faire inscrire en mars 2020. Nous avons le projet de les intégrer aux AOP et IGP à l'horizon 2025.

De quels cépages s'agit-il ?

Il s'agit de quatre cépages blancs : brustianu, cualtacciu, rossola bianca, uva biancona et un rouge, le vintaghju.

Y a-t-il eu des personnes qui ont particulièrement porté ce mouvement ?

Évidemment, il y a la famille Abbatucci. Dans les années soixante, le père de Jean-Charles, actuellement aux commandes du domaine éponyme, était président de la Chambre d'agriculture de Corse. Sous son impulsion, il a créé un conservatoire des cépages corses, car l'INRA, entre autres, avait un programme pour répertorier les cépages dans toute la France. Il en avait bien compris les enjeux. C'est un conservatoire dans lequel le CRVI a puisé de la ressource pour pouvoir ensuite la mettre à disposition d'autres vignerons. Jean-Charles Abbatucci, du côté d'Ajaccio a été pionnier. Antoine Aréna, à Patrimonio, parce qu'il était président du CRVI, a également eu cette vision du cépage secondaire. C'est lui qui a commencé à planter du bianco gentile à la place du vermentinu. C'était très audacieux à l'époque ! Ensuite, il y a eu Yves Canarelli à Figari. On peut parler de ces trois personnes qui ont été à l'origine de « l'évangélisation » des cépages secondaires.

Concrètement, quels sont ces cépages secondaires et dans quelle proportion peut-on les utiliser dans le cadre des appellations ?

Ils ont été introduits en 2008, mais le décret date de 2011. Nous avons l'aléatico, le barbarossa, le carcajolo neru, la codivarta, le minustellu, la rossula brandica, le bianco gentile, le génovese. Dans le cadre des appellations, ils peuvent être utilisés à hauteur de 10 %. En mono-cépage, ils devront être en Vin de France.

Rentrez-vous dans les discussions pour faire évoluer les divers cahiers des charges des appellations corses ?

Non, c'est le rôle de l'ODG et des producteurs. C'est à eux de discuter avec l'INAO en s'appuyant sur les éléments techniques que le CRVI va leur communiquer.

Est-ce que certains ont intérêt à être vinifiés seuls ?

Oui, certains sont des cépages qui peuvent s'autosuffire. D'autres ont un intérêt presque « thérapeutique ». On peut combler certains manques. Par exemple, le sciaccarellu est un cépage qui a peu de couleur, eh bien le minustellu va lui apporter ce supplément de couleur, même si le minustellu peut aussi s'autosuffire. Soit on vient combler une carence du cépage qui va être accentuée par le changement climatique. Le sciaccarellu, encore lui, aura tendance à avoir de très forts degrés. Il faudra donc trouver un cépage qui va, par l'assemblage, permettre d'avoir des vins avec un degré inférieur.

Par rapport au dérèglement climatique, ces cépages retrouvés ont-ils des aptitudes particulières ?

C'est encore un peu trop tôt pour le dire. Pour nous, ces cépages ont surtout un intérêt dans l'assemblage par rapport aux degrés, par rapport à l'acidité, etc. En termes de résistance à la sécheresse, on commence à accumuler de la donnée, mais il nous faut encore quelques années d'exploitation pour en savoir plus. Nos travaux sont envisagés comme des travaux pour également nourrir d'éventuelle évolution variétale, à l'horizon de trente, quarante années.



MédiavinoPRO



68, rue de Meaux
75019 Paris

contact@mediavinopro.info

Voulez-vous changer la façon dont vous recevez les courriels ?

[Se désabonner](#) - [Modifier votre souscription](#)