



Les contrôles de maturité ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2021. Ils sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), les laboratoires 20oenologie conseil et Vignes&Vins Consultants, des structures coopératives ainsi que des caves particulières.

Chaque semaine vous trouverez :

- Un tableau de résultats des contrôles réalisés sur des parcelles de référence, identiques dans la mesure du possible aux années précédentes, qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région.
- En complément, une représentation graphique montrant la dispersion des situations au vignoble, par cépage.

Les vendanges sont quasiment terminées à Patrimonio, hormis pour quelques Niellucciu. Elles sont en passe de l'être en Balagne et dans le sud pour des Niellucciu mais aussi des parcelles de Vermentinu languissantes.

Sur la côte orientale nous assistons à de nombreux va-et-vient de chargements en direction des coopératives. Et si les conditions climatiques actuelles sont favorables à une bonne maturation des raisins, de nombreuses parcelles sont encore en sous-maturité, en blanc comme en rouge.

Les parcelles chargées ont tendance à stagner, voire diminuer en degrés suite aux épisodes pluvieux. Ce phénomène est encore plus marqué pour celles attaquées sévèrement par la cicadelle des grillures.

En moyenne, quelle que soit la microrégion, les Niellucciu et Sciaccarellu prennent en une semaine respectivement 0.8% Vol et 1.2% Vol en degré potentiel, pour une diminution d'acidité totale de 0.5 point et une augmentation de pH de 0.05 à 0.1 point.

Les Vermentinu ont tendance à mûrir plus lentement, avec seulement + 0.4% Vol en TAP en moyenne. Pour autant, l'évolution des caractéristiques acides est identique à celle des Niellucciu et Sciaccarellu. Comme à l'accoutumée, c'est un des cépages les plus sensibles à la dégradation de l'acidité.

Dans l'ensemble, les maliques se maintiennent à un bon niveau (en moyenne 1.8 g/l), et sont supérieurs au millésime précédent, à maturité égale.

Du côté sanitaire, comme évoqué plus haut, des secteurs sont moyennement à très fortement attaqués par la cicadelle verte, ou cicadelle des grillures qui porte bien son nom. Les zones les plus touchées sont Aleria/Ghisonaccia, Ajaccio et Figari/Sartène. A noter également une extension géographique des populations vers la Balagne.

Enfin, globalement, plus de peur que de mal en ce qui concerne les dégâts dus à la pyrale des agrumes, malgré quelques parcelles fortement impactées dans le sud, sans développement notable de foyers de pourriture.

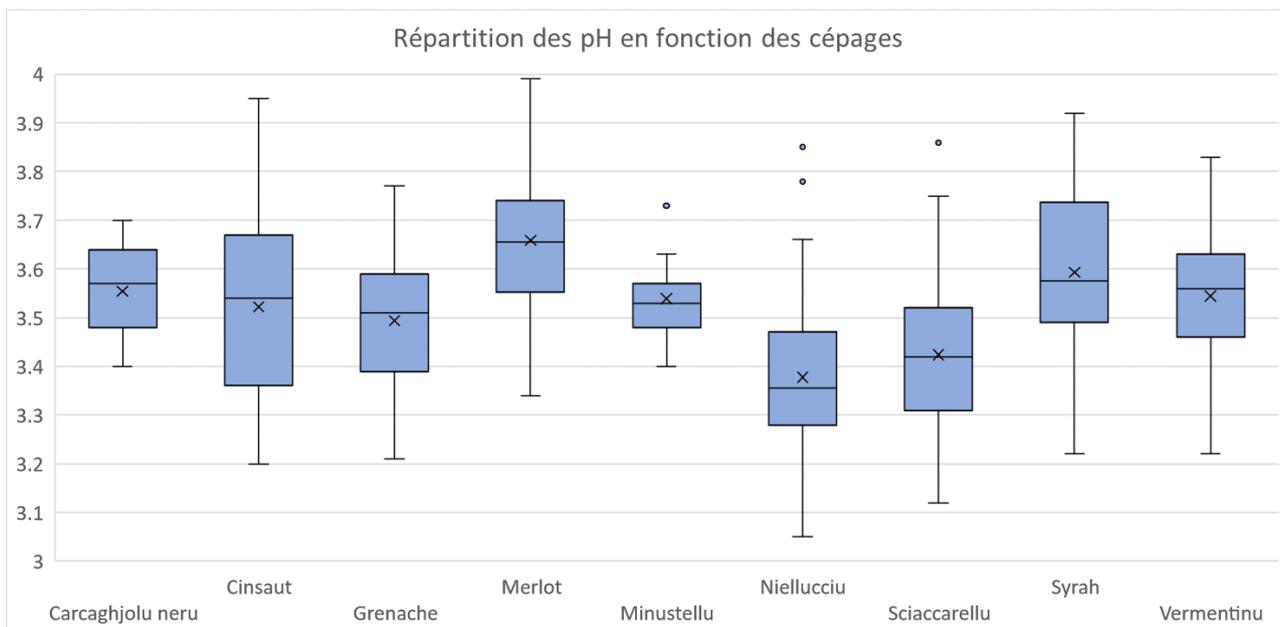
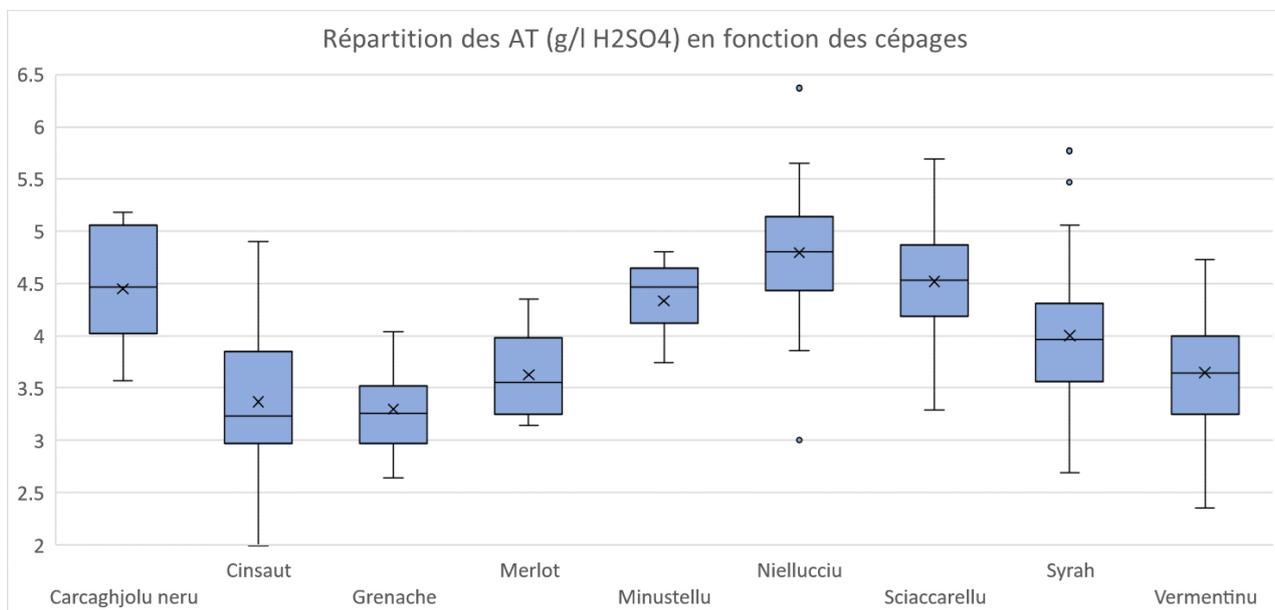
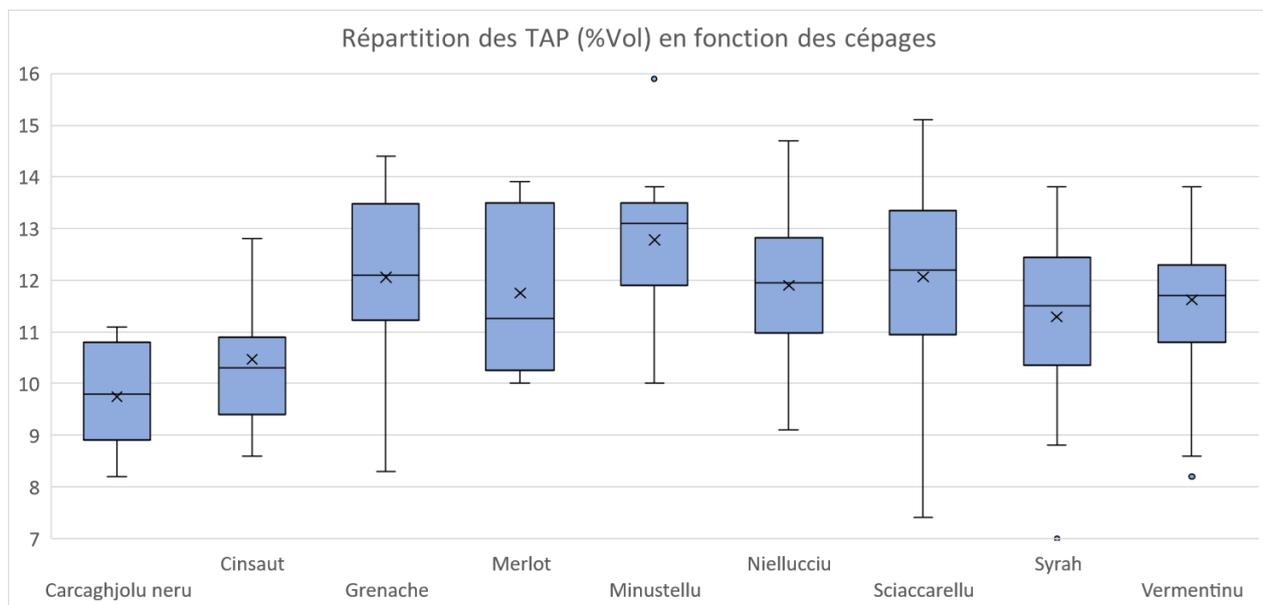
Prochain bulletin : vendredi 15 septembre.

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvicorsica/la-boite-a-outils-des-vignerons/controles-maturite/>) ainsi que sur son Instagram ([http://www.instagram.com/crvi\\_corse/](http://www.instagram.com/crvi_corse/)).

**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 01 au 07 septembre 2023**

| Cépage                | Zone viticole         | Lieu          | Date    | TAP (%vol) | AT (g/L H2SO4) | pH   |
|-----------------------|-----------------------|---------------|---------|------------|----------------|------|
| <b>Niellucciu</b>     | <b>Côte orientale</b> | Antisanti     | 6-sept. | 12.1       | 4.51           | 3.27 |
|                       |                       | Ghisonaccia   | 4-sept. | 12.9       | 4.71           | 3.25 |
|                       |                       |               |         | 12.4       | 4.09           | 3.42 |
|                       |                       |               |         | 11.2       | 5.02           | 3.42 |
|                       |                       | Tallone       | 6-sept. | 11.1       | 4.50           | 3.33 |
|                       |                       |               | 14.6    | 4.56       | 3.39           |      |
|                       | <b>Balagne</b>        | Feliceto      | 6-sept. | 11.4       | 6.37           | 3.44 |
|                       | <b>Sud Corse</b>      | Porto Vecchio | 5-sept. | 13.4       | 4.68           | 3.49 |
|                       |                       | Sartène       | 6-sept. | 12.0       | 4.90           | 3.20 |
|                       |                       |               | 4-sept. | 13.6       | 4.90           | 3.47 |
| <b>Sciaccarellu</b>   | <b>Côte orientale</b> | Aghione       | 6-sept. | 15.0       | 3.00           | 3.51 |
|                       |                       |               | 1-sept. | 9.4        | 5.31           | 3.18 |
|                       |                       | Aleria        | 4-sept. | 12.2       | 3.39           | 3.51 |
|                       |                       | Borgo         | 5-sept. | 13.3       | 3.79           | 3.45 |
|                       |                       |               |         | 12.4       | 4.39           | 3.31 |
|                       |                       | Ghisonaccia   | 6-sept. | 11.6       | 4.51           | 3.31 |
|                       |                       |               | 7-sept. | 11.7       | 3.91           | 3.75 |
|                       |                       |               | 2-sept. | 10.8       | 4.55           | 3.22 |
|                       |                       |               | 9.9     | 4.19       | 3.29           |      |
|                       |                       | San Giuliano  | 6-sept. | 13.6       | 5.02           | 3.28 |
|                       | Tallone               | 6-sept.       | 11.3    | 4.48       | 3.38           |      |
|                       |                       | 13.4          | 4.00    | 3.62       |                |      |
|                       | <b>Balagne</b>        | Feliceto      | 6-sept. | 13.1       | 5.28           | 3.60 |
|                       | <b>Sud Corse</b>      | Porto Vecchio | 5-sept. | 14.4       | 4.53           | 3.54 |
| <b>Vermentinu</b>     | <b>Côte orientale</b> | Aghione       | 6-sept. | 12.1       | 3.30           | 3.67 |
|                       |                       |               | 4-sept. | 12.5       | 4.14           | 3.61 |
|                       |                       |               | 5-sept. | 10.1       | 4.37           | 3.54 |
|                       |                       |               | 2-sept. | 10.0       | 4.73           | 3.32 |
|                       |                       | Aleria        | 4-sept. | 11.6       | 3.23           | 3.47 |
|                       |                       | Ghisonaccia   | 5-sept. | 12.1       | 3.73           | 3.56 |
|                       |                       |               | 7-sept. | 12.2       | 3.40           | 3.72 |
|                       |                       | Tallone       | 4-sept. | 10.3       | 4.01           | 3.48 |
|                       |                       |               | 5-sept. | 9.8        | 4.20           | 3.44 |
|                       |                       |               | 11.5    | 3.24       | 3.46           |      |
|                       | <b>Balagne</b>        | Calenzana     | 6-sept. | 10.4       | 3.51           | 3.64 |
|                       |                       |               | 7-sept. | 10.0       | 3.63           | 3.62 |
|                       |                       |               | 12.2    | 3.24       | 3.72           |      |
|                       | <b>Ajaccio</b>        | Ajaccio       | 6-sept. | 12.2       | 3.50           | 3.40 |
|                       | <b>Sud Corse</b>      | Figari        | 4-sept. | 11.9       | 3.91           | 3.58 |
|                       |                       |               | 10.7    | 4.62       | 3.53           |      |
|                       |                       | Porto Vecchio | 5-sept. | 13.2       | 3.46           | 3.65 |
|                       |                       |               | 13.0    | 3.90       | 3.25           |      |
| Sartène               | 6-sept.               | 13.2          | 4.00    | 3.28       |                |      |
|                       |                       |               |         |            |                |      |
| <b>Biancu gentile</b> | <b>Côte orientale</b> | Aleria        | 6-sept. | 12.1       | 3.10           | 3.71 |
| <b>Grenache</b>       | <b>Côte orientale</b> | Aghione       | 6-sept. | 12.4       | 2.00           | 3.51 |
|                       |                       | Ghisonaccia   | 4-sept. | 11.5       | 3.15           | 3.71 |
|                       | <b>Ajaccio</b>        | Ajaccio       | 3-sept. | 13.5       |                |      |
| <b>Syrah</b>          | <b>Côte orientale</b> | Aghione       | 6-sept. | 12.7       | 2.10           | 3.70 |
|                       |                       |               | 2-sept. | 8.8        | 3.97           | 3.45 |
|                       |                       | Ghisonaccia   | 4-sept. | 11.9       | 3.85           | 3.54 |
|                       |                       | Tallone       | 10.7    | 3.55       | 3.55           |      |
|                       |                       |               | 13.2    | 3.84       | 3.74           |      |
| <b>Cinsault</b>       | <b>Côte orientale</b> | Bravone       | 6-sept. | 12.8       | 2.79           | 3.74 |
|                       |                       | Tallone       | 6-sept. | 10.1       | 3.35           | 3.67 |
|                       | <b>Ajaccio</b>        | Ajaccio       | 6-sept. | 9.0        | 3.50           | 3.21 |
| <b>Merlot</b>         | <b>Côte orientale</b> | Bravone       | 6-sept. | 13.9       | 3.51           | 3.99 |
| <b>Carcaghjolu N</b>  | <b>Côte orientale</b> | Aleria        | 4-sept. | 9.4        | 4.59           | 3.57 |

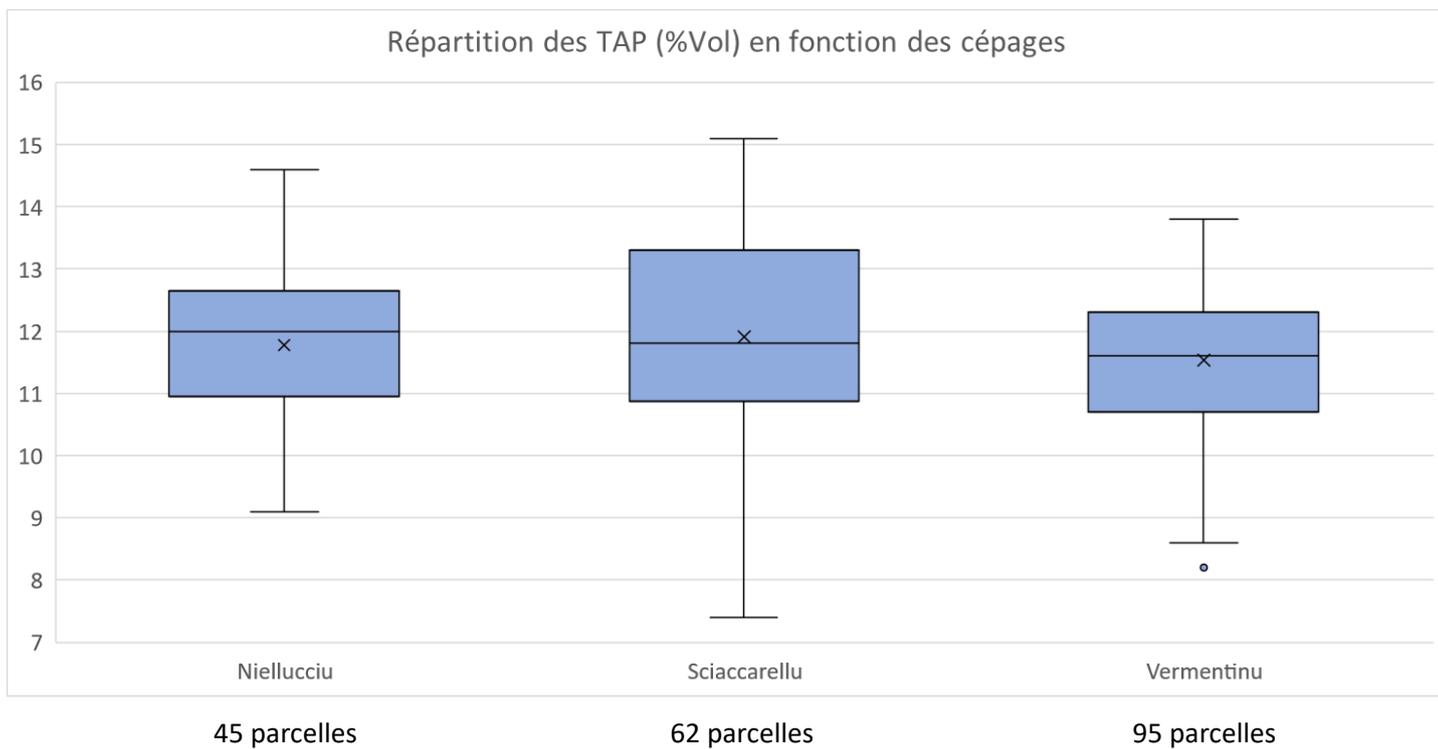
**Représentation graphique de la maturité (01 au 07 septembre 2023) – Tous contrôles confondus –**



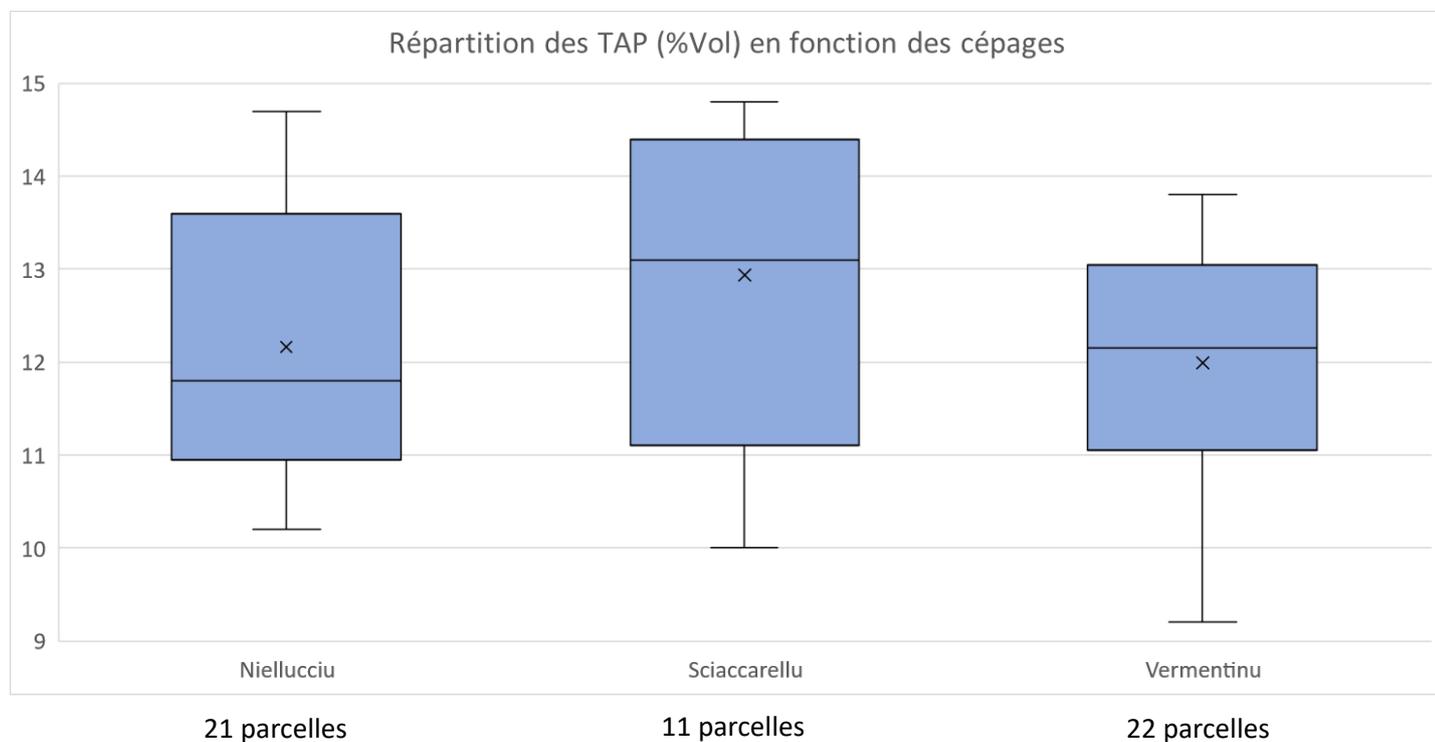
## Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

### IGP et AOP générique



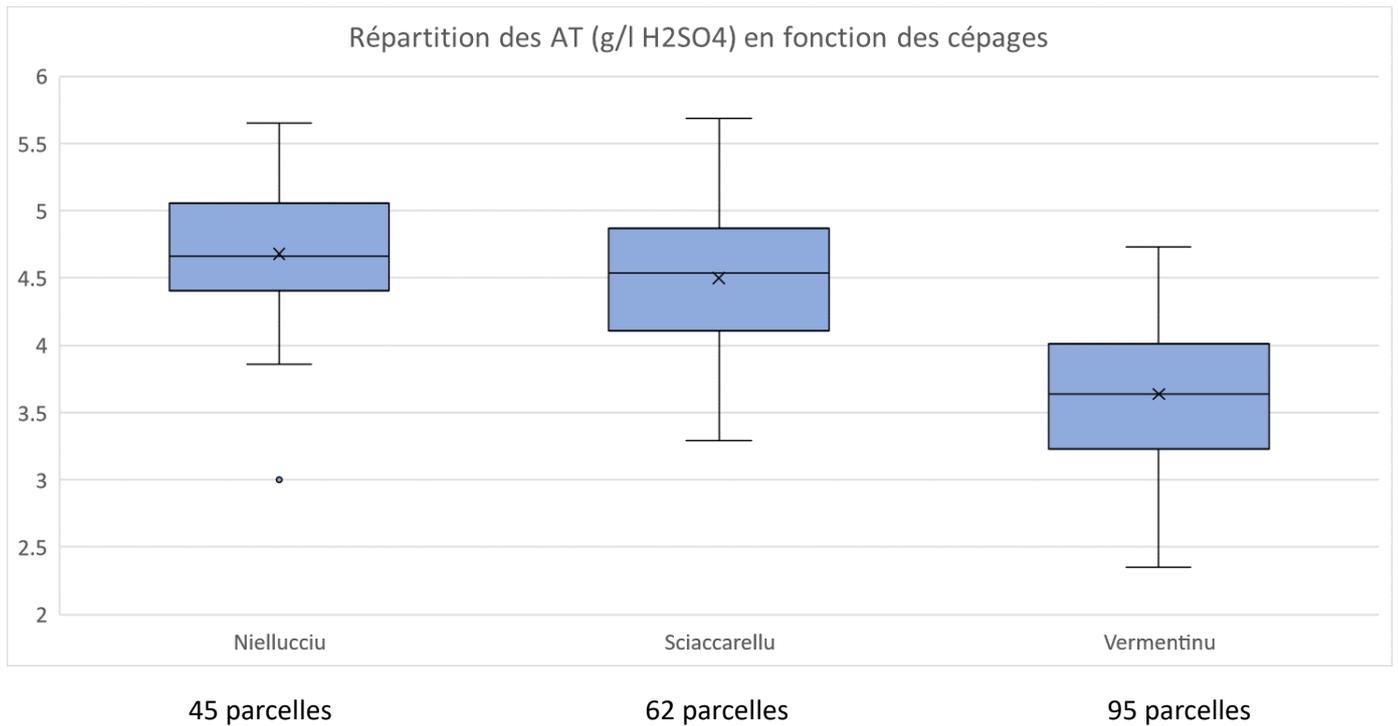
### AOP villages



## Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

### IGP et AOP générique



### AOP villages

