



Les contrôles de maturité ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2023. 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 récoltes arrivent à leur terme dans la plupart des appellations villages, en attendant les dernières parcelles de Niellucciu, Minustellu, Carcaghjolu nero et Vermentinu, qui devraient pour la plupart rentrer dans le courant de la semaine prochaine.

Mais une grande partie du vignoble de la côte orientale (25% voire plus) est encore en sous-maturité. Les vignes les plus chargées, et *a fortiori* celles dont le feuillage est fortement altéré par les grillures dues aux cicadelles vertes, n'évoluent guère en degrés potentiels pendant que les acidités continuent de baisser. Des arbitrages doivent être faits, notamment dans l'optique des vinifications en rouge.

Cela dit, sur le réseau de référence comme en règle générale, la maturation continue son chemin convenablement, avec en moyenne une prise hebdomadaire en TAP de 0.8% Vol (Vermentinu, Grenache, Syrah) à plus de 1% Vol pour les Sciaccarellu. Les Niellucciu, quant à eux, connaissent une évolution plus modeste avec seulement + 0.2% Vol.

Les acidités baissent de 0.1 à 0.5 point, accompagné d'une très légère augmentation des pH.

Par rapport au millésime précédent, les Sciaccarellu et Niellucciu possèdent encore une bonne semaine de retard, avec des équilibres sucres/acides équivalents. La maturité saccharimétrique des Vermentinu est semblable à celle de 2022 à la même date, avec une meilleure acidité (+ 0.5 point). Les maliques, tous contrôles confondus, se maintiennent à un bon niveau (en moyenne 1.8 g/l), et sont supérieurs à ceux du millésime précédent.

Des orages sont annoncés sur la Corse pour la journée de demain, samedi 16. Les secteurs concernés pourraient connaître des cumuls de précipitations allant de 5 à 15 mm, avec des effets variables sur la maturité.

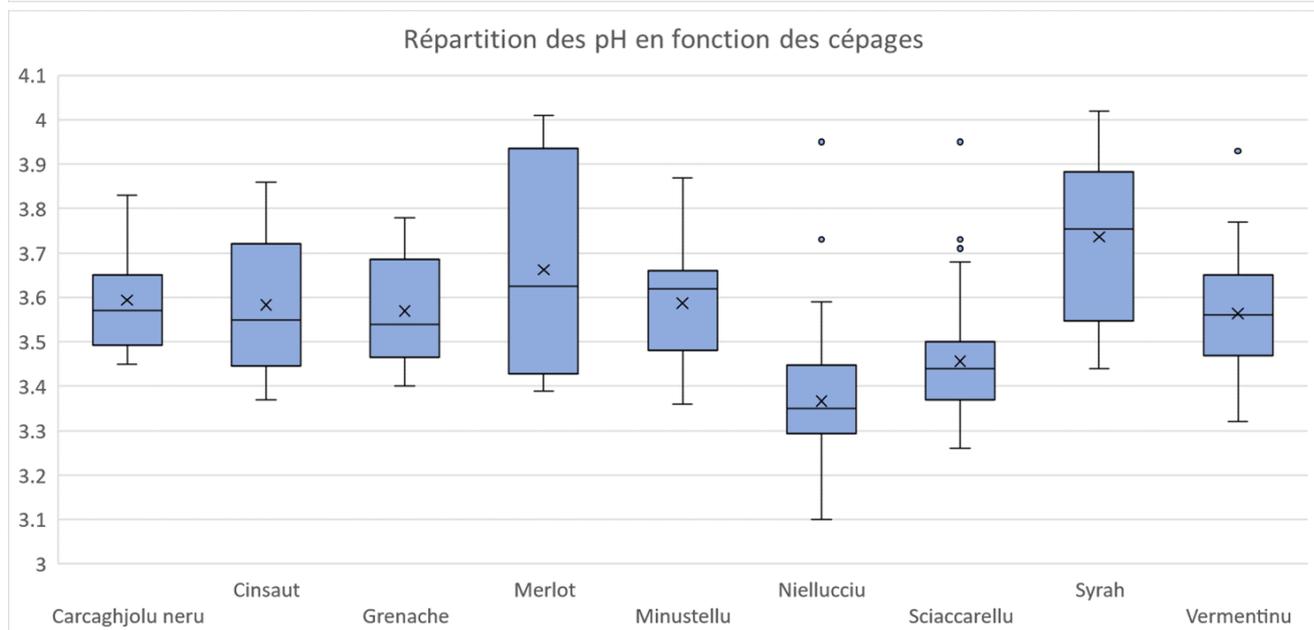
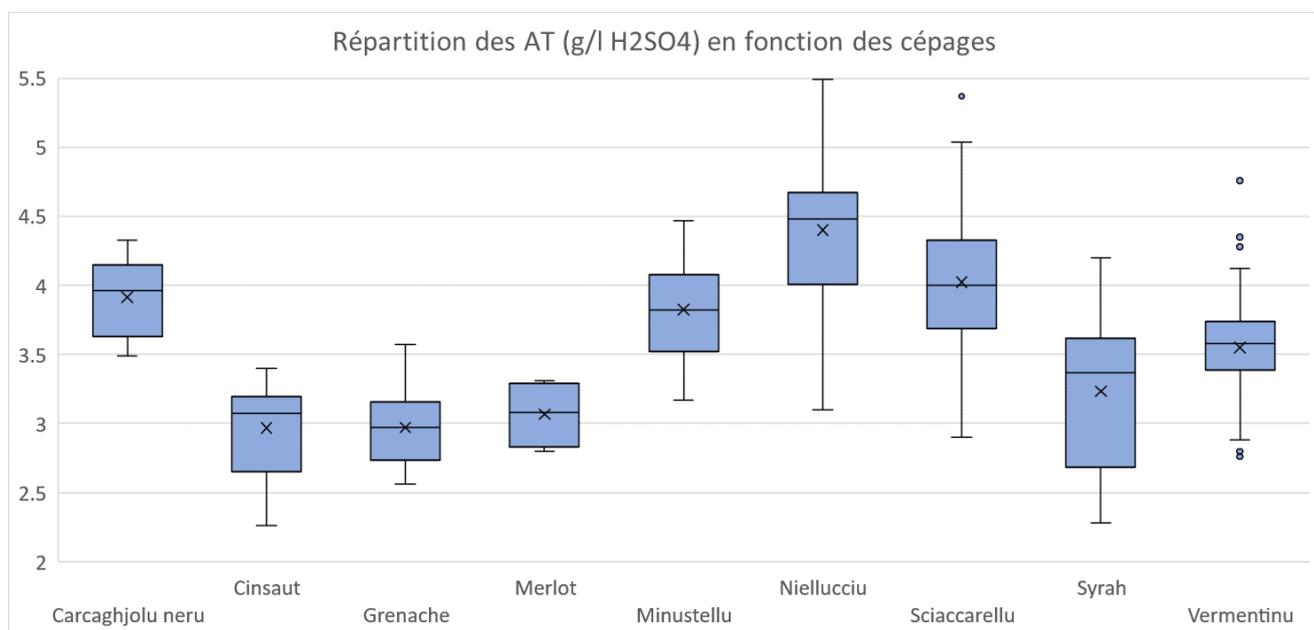
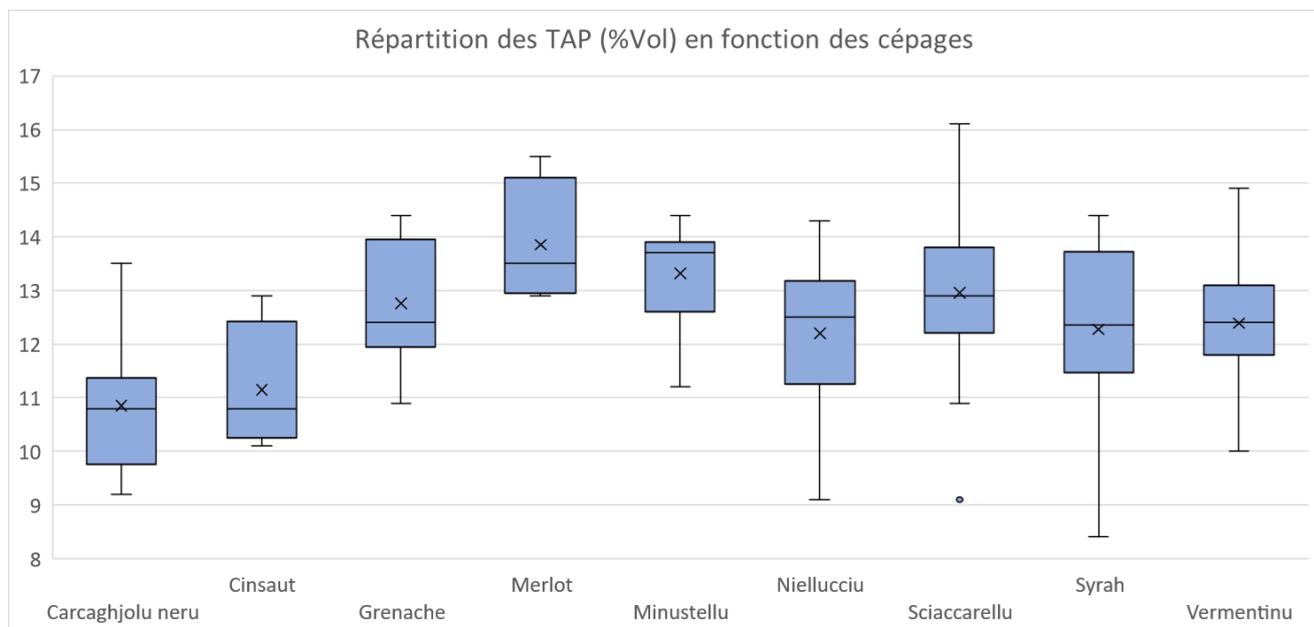
Prochain bulletin : vendredi 22 septembre.

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvicorsica/la-boite-a-outils-des-vignerons/contrôles-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 08 au 14 septembre 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
<b>Niellucciu</b>	<b>Côte orientale</b>	Antisanti	13-sept.	12.2	4.12	3.32
		Ghisonaccia	11-sept.	12.6	4.64	3.35
		Tallone	13-sept.	11.6	4.60	3.35
	<b>Ajaccio</b>	Cauro	14-sept.	13.5	4.40	3.20
	<b>Sud Corse</b>	Figari		12.5	4.60	3.35
<b>Sciaccarellu</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	8-sept.	12.0	3.90	3.40
		Borgo		12.7	4.12	3.28
		Ghisonaccia	9-sept.	12.4	3.96	3.39
			13-sept.	13.7	3.54	3.95
		12.9		4.71	3.35	
		14.9		3.99	3.73	
<b>Vermentinu</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	9-sept.	10.0	4.76	3.41
			11-sept.	10.5	3.91	3.54
			13-sept.	13.0	2.80	3.73
		Ghisonaccia	11-sept.	11.8	4.12	3.52
			12-sept.	13.4	3.59	3.47
		13.4		3.38	3.56	
		11.6		3.64	3.56	
	<b>Sud Corse</b>	Figari	8-sept.	14.9	3.95	3.70
				12.6	4.35	3.61
	<b>Biancu gentile</b>	<b>Côte orientale</b>	Aleria	11-sept.	12.3	2.97
<b>Grenache</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	13-sept.	14.0	2.60	3.54
		Ghisonaccia	11-sept.	13.4	3.11	3.58
	<b>Sud Corse</b>	Figari	14-sept.	12.6	2.81	3.48
				13.6	2.65	3.64
<b>Syrah</b>	<b>Côte orientale</b>	Tallone	13-sept.	13.9	3.54	3.80
<b>Cinsault</b>	<b>Côte orientale</b>	Tallone	13-sept.	10.1	3.15	3.65
	<b>Ajaccio</b>	Ajaccio	13-sept.	9.8	3.00	
<b>Merlot</b>	<b>Côte orientale</b>	Bravone	13-sept.	15.5	3.24	4.01
<b>Minustellu</b>	<b>Sud Corse</b>	Figari	8-sept.	13.8	3.82	3.62
			14-sept.	12.9	4.47	3.66
<b>Carcaghjolu N</b>	<b>Côte orientale</b>	Aleria	11-sept.	11.0	4.06	3.65

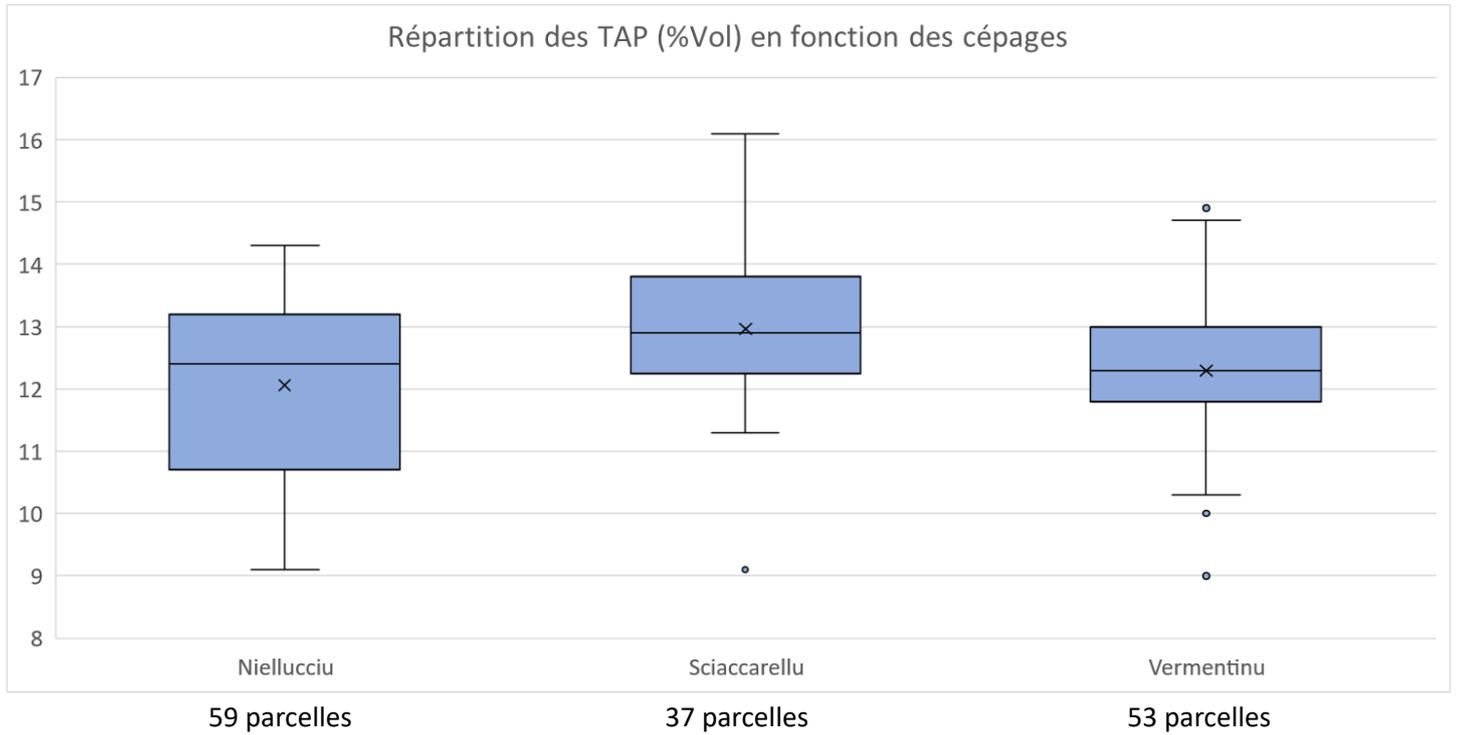
Représentation graphique de la maturité (08 au 14 septembre 2023) – Tous contrôles confondus –



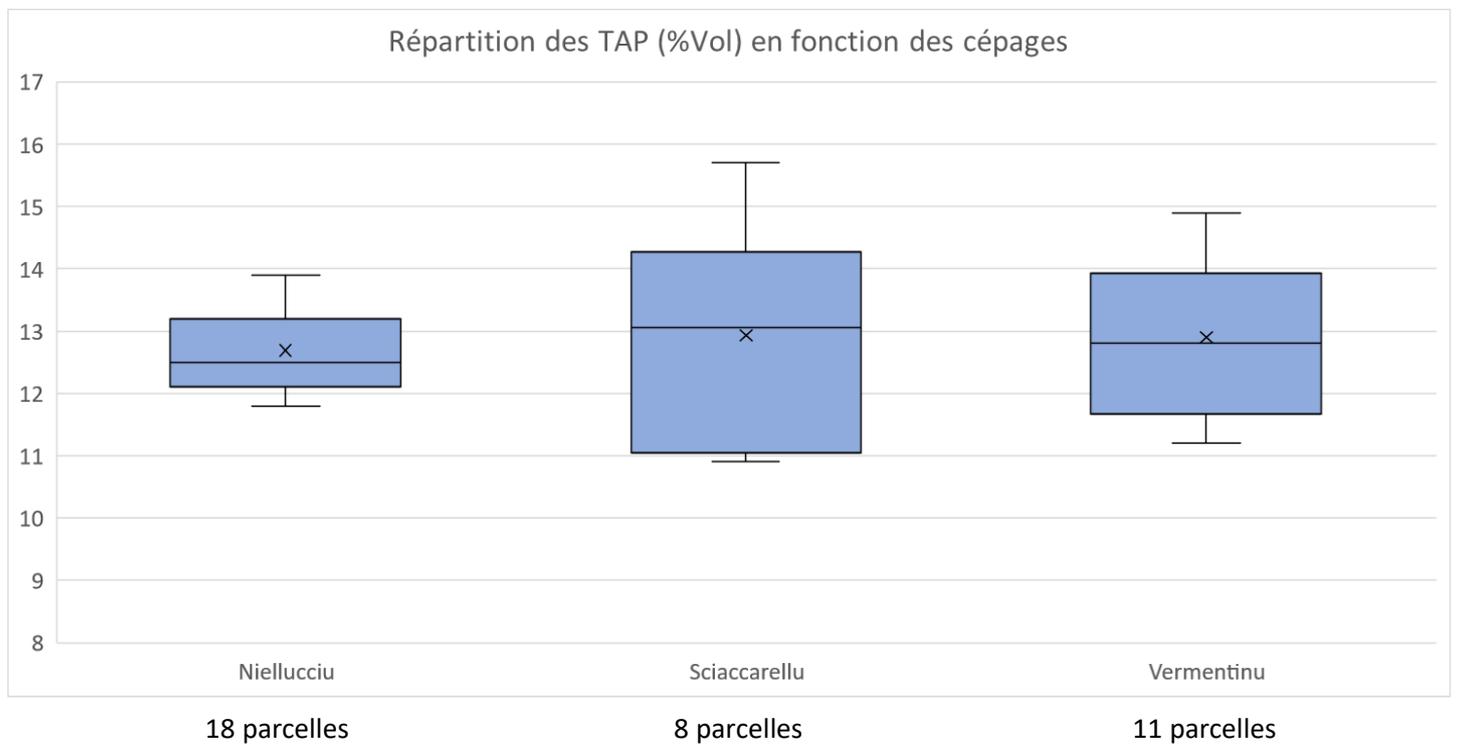
## Disparités régionales sur le paramètre TAP (08 au 14 sept 2023)

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

### IGP et AOP générique



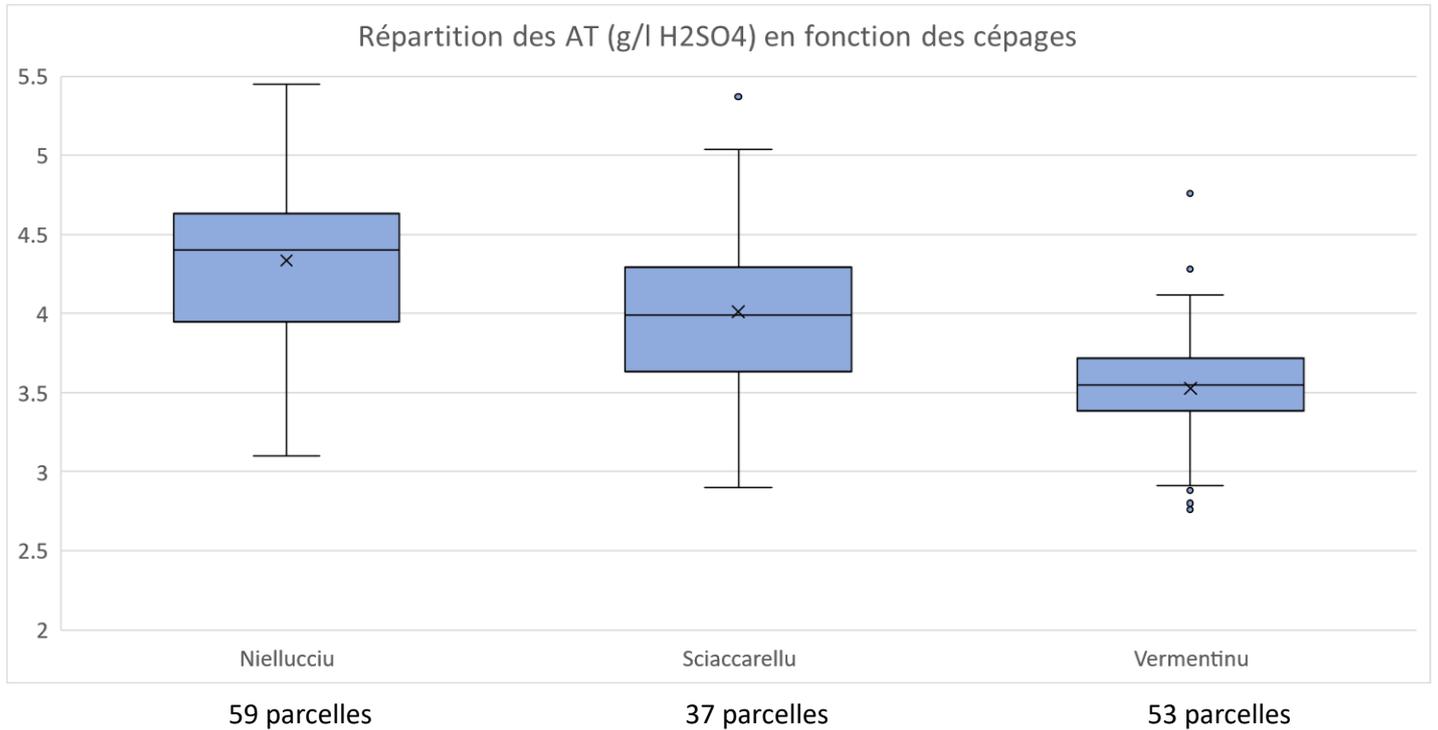
### AOP villages



# Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale (08 au 14 sept 2023)

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

## IGP et AOP générique



## AOP villages

