



Centre de Recherche  
Viticole de Corse

CENTRU DI RICERCA  
VITICULA DI CORSICA



FranceAgriMer

# OBSERVATOIRE DE LA MATURITÉ DES RAISINS EN CORSE

## Millésime 2023



2023 : Une cinétique de maturité chaotique, des rendements exceptionnels et une année qui s'annonce plutôt bonne

Décembre 2023

# SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME BILAN DE LA CAMPAGNE 2023.....	2
N°1.....	4
Du 03 au 09 août 2023.....	4
N°2.....	8
Du 10 au 17 août 2023.....	8
N°3.....	14
Du 18 au 24 août 2023.....	14
N°4.....	21
Du 25 au 31 août 2023.....	21
N°5.....	27
du 01 au 07 septembre 2023.....	27
N°6.....	33
du 08 au 14 septembre 2023.....	33
N°7.....	39
du 15 au 21 septembre 2023.....	39

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME BILAN DE CAMPAGNE 2023

### 2023 : Une cinétique de maturité chaotique, des rendements exceptionnels et une année qui s'annonce plutôt bonne.

2023 est une année plus tardive que 2022, globalement marquée par un bel ensoleillement et des températures plutôt douces. C'est un millésime chaud mais beaucoup moins sec que 2022 sur la période printanière.

Aux mois de mai et juin, la Corse a été affectée par des épisodes de pluies qui ont engendré une forte pression phytosanitaire, Oïdium et Mildiou ont été très actifs. Mais, du fait de la grande technicité des producteurs dans la gestion de ces deux maladies, les possibles dégâts sont restés marginaux.

Dans la première partie de l'été, les conditions climatiques ont été favorables à la croissance du raisin. Les grappes ont été plutôt bien fournies.

Fin juillet début août, certains feuillages ont commencé à faiblir et des préoccupations vis-à-vis des cicadelles des grillures mais aussi de la pyrale des agrumes ont commencé à poindre.

L'ensemble du vignoble corse était alors largement en sous maturité en comparaison avec 2022.

Puis, la canicule de la mi-août a entraîné une phase de maturation plus rapide et les vendanges ont véritablement commencé à partir du 21 août avec des récoltes très saines.

Toutefois, début septembre, la belle charge conjuguée à la dévastation du feuillage par les cicadelles des grillures a entraîné un phénomène de stagnation des degrés voire de blocages de maturité, particulièrement dans le sud Corse et la côte orientale.

Ce constat s'est amplifié courant septembre où la maturité, en particulier de certains raisins noirs, a été « poussive », les degrés n'augmentant plus et l'acidité baissant légèrement.

Au final, le niveau de production est historique, la Corse dépasse de peu les 400 000 hl produits. Ce chiffre n'avait jamais été atteint depuis le « renouveau » du vignoble insulaire.

Au chai, globalement, les fermentations (alcoolique et/ou malolactique) se sont plutôt bien déroulées avec peu de carences en azote du fait des pluies de printemps, certains pH un peu hauts ont dû être corrigés.

Dans l'ensemble, les acides maliques sont plutôt corrects garantissant une jolie fraîcheur aux blancs et rosés 2023. On note déjà de belles expressions et des vins très plaisants quelle que soit la couleur, avec un beau potentiel en rouge.

**Nathalie USCIDDA – Directrice générale du CRVI  
& Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI**

*Le CRVI tient à remercier chaleureusement les différents acteurs qui ont contribué à ce travail de synthèse, à commencer par ceux qui lui ont aimablement mis à disposition les résultats des contrôles de maturité des différents vignobles : la Chambre d'Agriculture de Haute Corse, les laboratoires 20oenologie conseil et Vignes&Vins Consultants, les caves coopératives d'Aléria et de la Marana, de Saint Antoine de Ghisonaccia, le domaine Comte Peraldi, le clos Capitoro et le domaine de Granajolo.*

*Sans oublier les viticulteurs et techniciens qui ont nous ont fait part de leurs observations au cours de différents échanges.*

# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023



N°1

Du 03 au 09 août 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



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, les 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. Des informations relatives aux cépages secondaires, ou peu représentés dans le vignoble, sont également indiquées.

### **Les prélèvements de raisins dans le vignoble ont débuté depuis 2 semaines et laissent apparaître un retard de 10 à 15 jours par rapport à 2022.**

Bien que de rares parcelles ont déjà été vendangées, comme à l'accoutumée (Biancu Gentile ou parcelles à destination d'effervescents), l'ensemble du vignoble corse est largement en sous-maturité en comparaison de 2022. A la même époque, on note 2 points de moins en TAP et 1.5 point de plus en AT, tous contrôles confondus. Les maliques sont corrects.

Globalement la charge en raisins paraît très satisfaisante, de même que l'état sanitaire hormis sur des parcelles où les champignons ont été mal maîtrisés. Mais le chemin est encore long, certains feuillages faiblissent, et des préoccupations naissent vis-à-vis des cicadelles des grillures et de la pyrale des agrumes.

Comme en témoignent les graphiques plus loin, les résultats sont très contrastés. Et il est encore trop tôt pour se prononcer sur l'évolution de la cinétique de maturation, d'autant plus que des contrôles s'effectuent sur des raisins à peine vérés. Les conditions climatiques à venir seront bien sûr déterminantes, en particulier avec la fraîcheur des nuits qui pourrait bientôt s'installer. Les prochains bilans devraient nous éclairer sur la question.

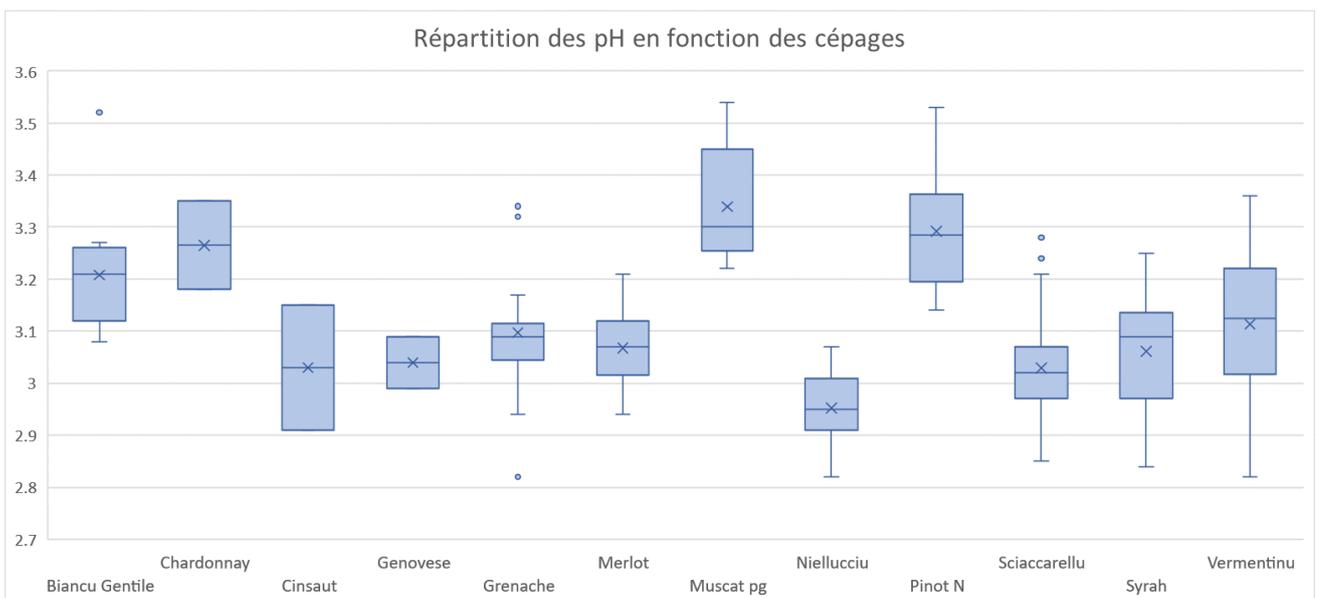
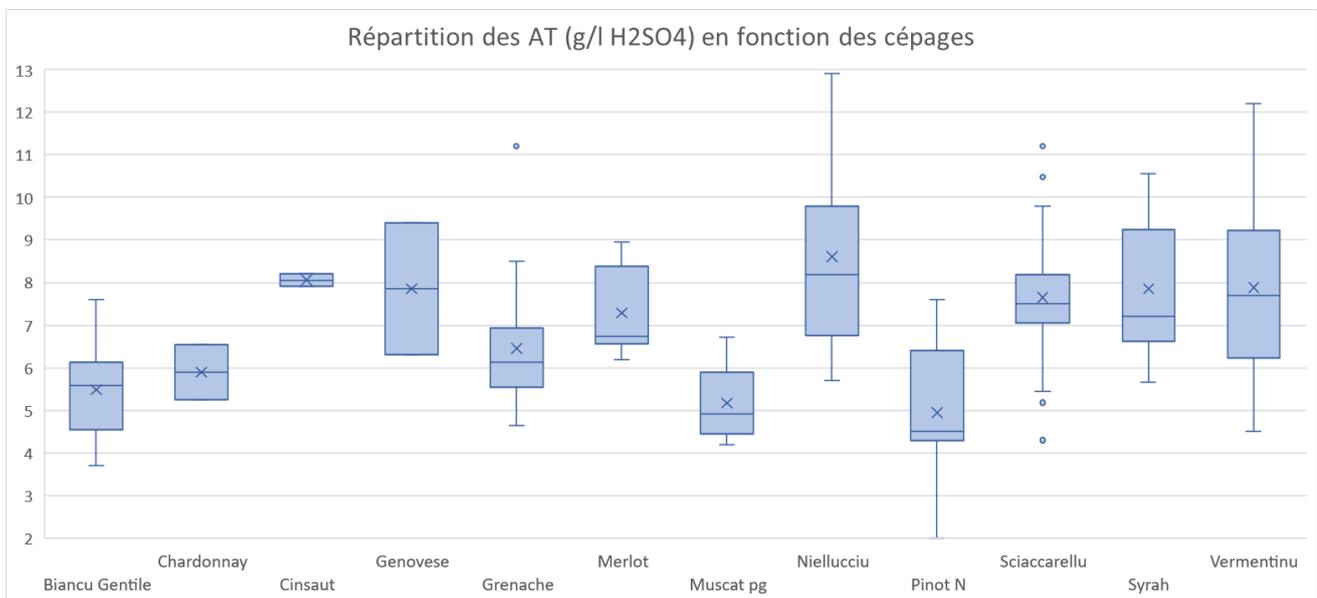
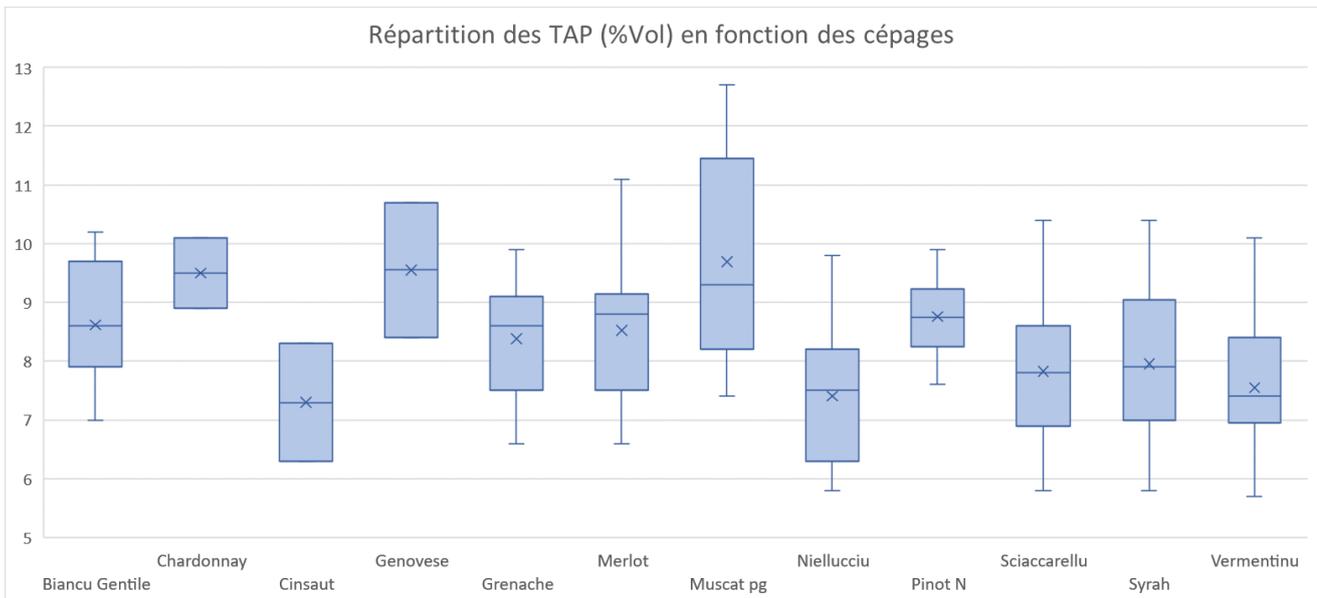
### **Prochain bulletin : vendredi 18 août.**

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvicorsica.com/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 03 au 09 août 2023

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Antisanti	7-août	8.6	5.70	2.90
		Ghisonaccia	8-août	9.2	6.76	2.95
		Tallone	8-août	7.5	9.11	2.99
			8-août	9.8	7.39	2.98
Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	8-août	8.0	7.35	2.95
			3-août	8.1	6.50	3.13
		Aleria	3-août	7.8	8.13	2.98
		Borgo	7-août	7.9	7.34	2.95
		San Giuliano	8-août	8.8	8.23	3.02
		Tallone	8-août	6.3	10.48	2.94
			8-août	9.6	7.15	3.21
	Ventiseri	4-août	8.6	7.10	3.14	
		Balagne	Calenzana	9-août	8.4	7.99
	9-août			9.4	6.88	3.22
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	9-août	10.0	6.03	3.15
	Ajaccio	Ajaccio	9-août	9.2	6.80	3.04
	Vermentinu	Côte orientale	Aghione	8-août	7.9	7.14
8-août				7.0	8.01	3.13
St Antoine Ghiso			7-août	6.3	11.77	2.92
Tallone			7-août	6.8	9.20	3.04
		6.2		12.21	2.95	
Balagne		Calenzana	9-août	6.7	8.18	3.14
			9-août	7.9	6.13	3.29
Cap Corse		Rogliano	8-août	8.4	7.50	3.04
Patrimonio		Poggio d'Oletta	8-août	8.7	6.31	3.09
			9-août	10.1	5.41	3.20
Sud Corse		Sartène	8-août	8.8	5.11	3.30
	8-août		8.8	4.57	3.35	
Biancu gentile	Côte orientale	Aghione	8-août	8.2	5.92	3.12
			4-août	8.7	3.70	3.52
		Aleria	8-août	8.2	6.34	3.25
			8-août	8.4	5.38	3.21
		San Giuliano	7-août	9.5	5.93	3.08
Grenache	Côte orientale	Aghione	8-août	8.0	6.97	3.04
			4-août	7.1	7.40	3.08
	Sud Corse	Sartene	7-août	8.6	6.30	3.08
			8-août	9.0	5.49	3.34
Syrah	Côte orientale	Ghisonaccia	8-août	8.3	6.72	3.05
			8-août	7.0	8.46	2.99
		Tallone	8-août	9.4	8.47	3.09
			7-août	8.7	6.51	3.03
		Aghione	3-août	7.0	8.20	3.14
Chardonnay	Côte orientale	Aghione	8-août	10.1	5.25	3.35
		Antisanti	4-août	8.9	6.55	3.18
Cinsault	Côte orientale	Bravone	8-août	8.3	7.92	3.15
Genovese	Côte orientale	San Giuliano	7-août	10.7	6.30	2.99
Merlot	Côte orientale	Bravone	8-août	11.1	7.09	3.21
		Ghisonaccia	8-août	6.6	8.65	3.00
Muscat pg	Cap Corse	Rogliano	8-août	10.7	6.72	3.26
	Patrimonio	Barbaggio	8-août	12.7	4.91	3.43
		Poggio d'Oletta	9-août	12.2	4.47	3.30
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	4-août	9.9	6.22	3.21
		Tallone	4-août	9.6		3.53

Représentation graphique de la maturité (03 au 04 août 2023) –Tous contrôles confondus –



# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023



## N°2

Du 10 au 17 août 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



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, les 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. Des informations relatives aux cépages secondaires, ou peu représentés dans le vignoble, sont également indiquées.

Les vendanges démarrent doucement : seules quelques parcelles de blanc (Muscat, Biancu Gentile voire Vermentinu) et de Sciaccarellu pour le rosé ont déjà été récoltées (Sud Corse, Patrimonio, Balagne). Les coopératives débutent également avec une petite semaine de retard.

**Mais depuis une dizaine de jours, le rythme de maturation a tendance à s'emballer.** Tous cépages et contrôles confondus, les TAP ont gagné en moyenne 2.0% vol, et les AT ont perdu 1.7 points pour une augmentation de 0.2 en pH. Les maliques se dégradent fortement mais gardent un niveau correct.

Pour les TAP, ce sont les Cinsaut, Chardonnay, Merlot et Syrah qui progressent le moins avec +1.5% Vol en moyenne. Viennent ensuite les Vermentinu, Sciaccarellu, Grenache, Biancu Gentile et Genovese avec +2% Vol. Enfin, le Niellucciu, le Muscat pg et le Pinot noir gagnent +2.5% Vol.

Toujours est-il qu'à date égale par rapport à 2022, la maturation des raisins est moins avancée : on note 1.0 à 1.5% Vol de moins pour le Vermentinu et le Niellucciu, et jusqu'à 2% Vol pour le Sciaccarellu.

Les résultats des contrôles sont représentés dans les tableaux (pour les parcelles de référence) et les graphiques suivants qui montrent également les fortes disparités qui existent entre cépages, parcelles et zones viticoles.

**La semaine qui suit va être le véritable point de départ des vendanges.**

Au niveau santé du vignoble, les feuillages peuvent montrer de plus en plus de signes de faiblesse dus à la sécheresse ou aux attaques de cicadelles des grillures qui s'amplifient. De même, la pyrale se développe, sur la côte orientale mais surtout dans le sud. Par ailleurs, les projections météorologiques annoncent des températures élevées et l'absence de précipitations dans les 10 à 15 jours à venir. Autant de paramètres qui peuvent contrarier l'organisation des récoltes...

Prochain bulletin : vendredi 25 août.

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

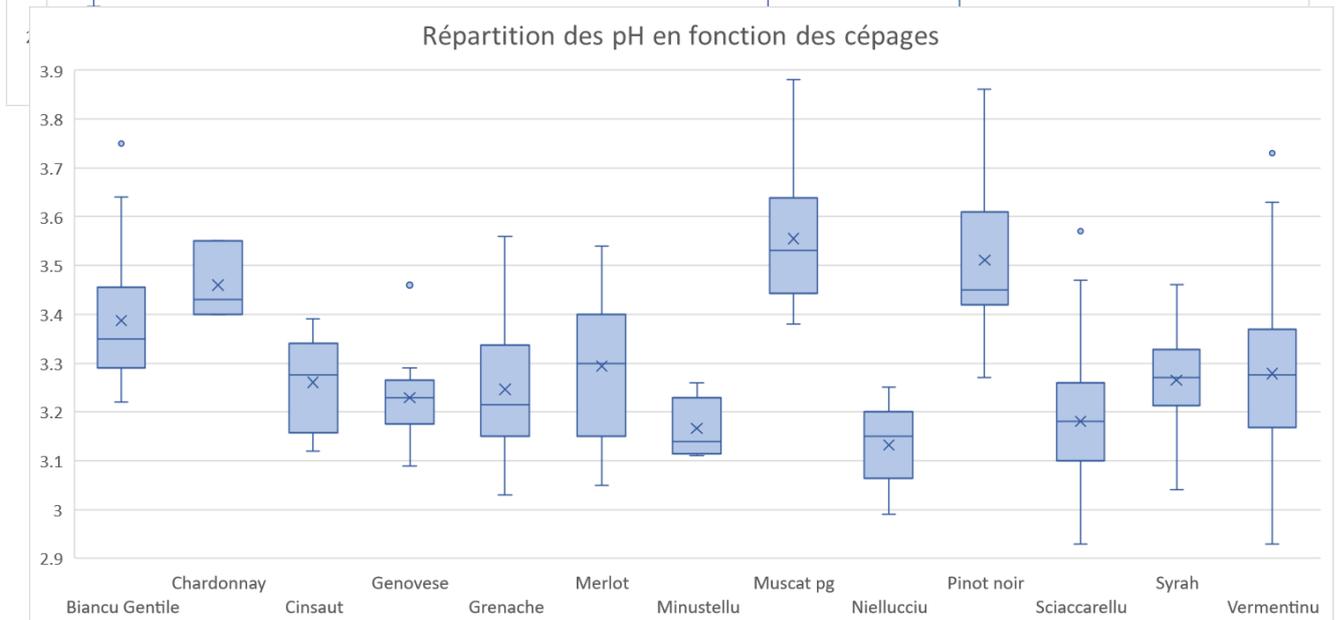
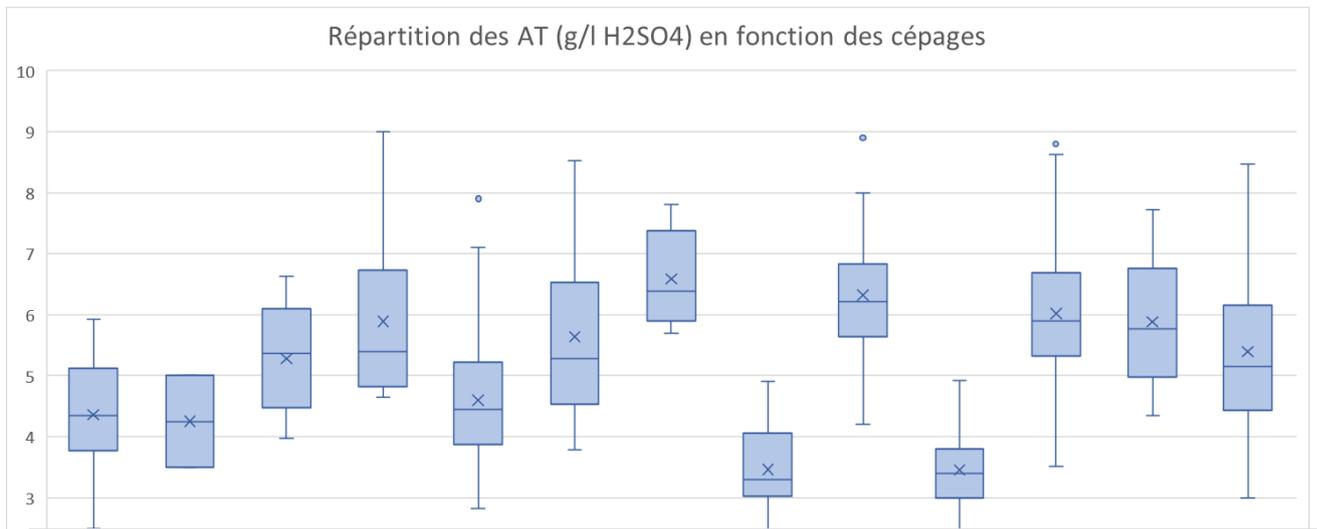
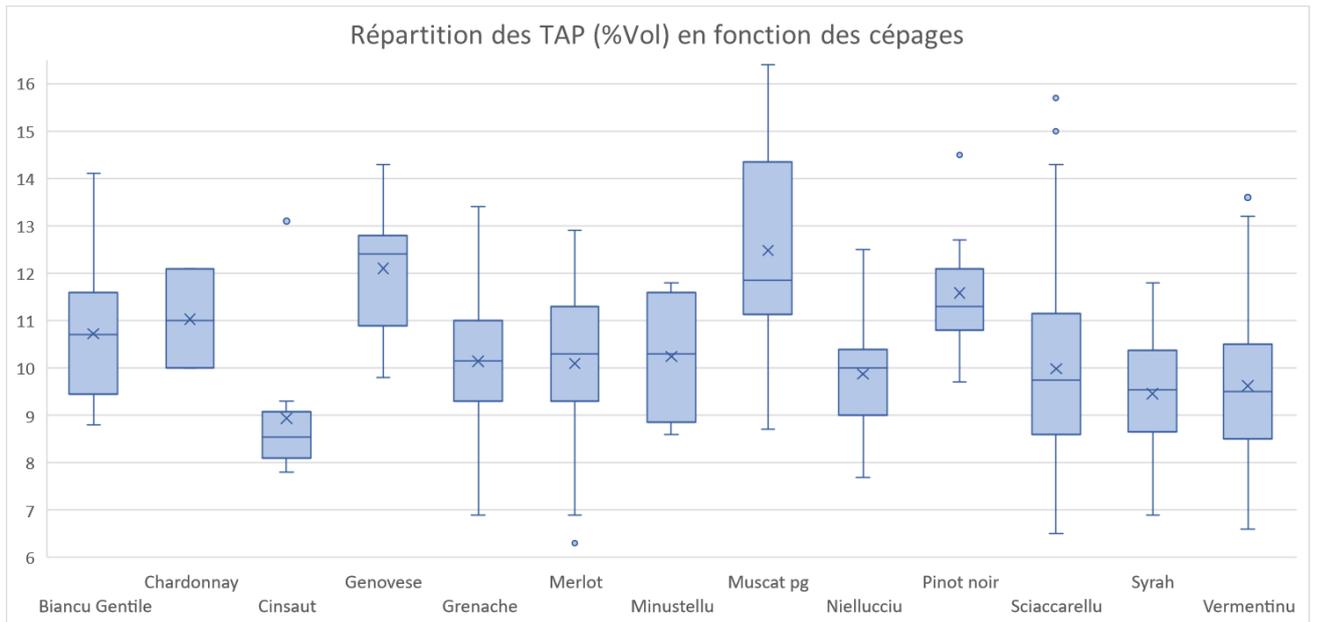
**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 10 au 17 août 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
<b>Sciaccarellu</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	9.5	5.81	3.10	
				9.9	4.81	3.15	
				10.9	5.10	3.22	
		Aleria	16-août	9.1	6.20	3.17	
			10-août	8.5	6.95	3.09	
		Borgo	17-août	10.5	5.32	3.08	
			10-août	8.5	6.82	2.96	
		Ghisonaccia	16-août	9.7	5.80	3.14	
			10-août	9.1	5.57	3.30	
		San Giuliano	17-août	8.6	6.65	3.24	
		Tallone	17-août	11.9	6.34	3.22	
		Ventiseri	10-août	8.2	7.00	3.21	
					12.4	5.68	3.34
				11.0	4.60	3.33	
	<b>Balagne</b>	Calenzana	14-août	10.0	7.02	3.15	
				11.6	7.39	3.12	
	<b>Cap Corse</b>	Rogliano	17-août	11.0	6.13	3.32	
	<b>Patrimonio</b>	Poggio d'Oletta	16-août	11.0	5.46	3.31	
	<b>Ajaccio</b>	Ajaccio	16-août	10.2	5.60	3.17	
				10.8	5.60	3.13	
					12.0		3.38
		Cauro	16-août	12.6	6.37	3.00	
				12.0	6.41	2.99	
	<b>Sud Corse</b>	Bonifacio	16-août	15.0	4.68	3.39	
		Figari	17-août	10.9	5.20	3.31	
				13.1	5.37	3.33	
		Porto Vecchio	11-août	12.4	4.95	3.36	
Sartène		17-août	11.8	5.51	3.42		
	10.0		4.12	3.42			
			11.9	4.60	3.30		
<b>Vermentinu</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	8.1	8.47	3.05	
				9.6	5.37	3.32	
				7.3	8.44	3.03	
					8.7	5.70	3.20
		Ghisonaccia	16-août	8.3	5.26	3.08	
			17-août	10.0	6.12	3.30	
		Tallone	16-août	8.4	6.22	3.21	
			17-août	8.0	8.18	3.14	
					10.0	4.60	3.19
	<b>Balagne</b>	Calenzana	14-août	7.8	6.13	3.07	
			16-août	9.5	5.43	3.25	
		Feliceto	16-août	7.7	5.93	3.18	
	<b>Cap Corse</b>	Rogliano	16-août	9.6	6.14	3.31	
	<b>Patrimonio</b>	Barbaggio	16-août	10.4	5.66	3.28	
		Poggio d'Oletta	16-août	11.1	4.44	3.33	
	<b>Ajaccio</b>	Ajaccio	16-août	12.4	4.38	3.45	
			16-août	10	6.3	3.19	
	<b>Sud Corse</b>	Bonifacio	16-août	10	4.51	3.29	
				12.3	3.7	3.43	
		Figari	11-août	8.6	6.63	3.11	
		Porto Vecchio	11-août	9.8	4.97	3.5	
		Sartène	17-août	11.2	3.39	3.52	
	12.1			3.2	3.63		

**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 10 au 17 août 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
<b>Niellucciu</b>	<b>Côte orientale</b>	Antisanti	16-août	11.8	4.80	3.16
			11-août	10.3	5.65	3.03
		Ghisonaccia	17-août	11.1	5.31	3.23
		Tallone	17-août	9.0	6.89	3.19
				11.7	5.54	3.25
	<b>Cap Corse</b>	Rogliano	17-août	10.2	6.84	3.15
	<b>Ajaccio</b>	Ajaccio	16-août	11.4	6.60	3.00
Cauro		16-août	11.2	6.40	2.99	
<b>Biancu Gentile</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	10.5	3.37	3.35
			14-août	9.3	5.91	3.27
		Aleria	15-août	12.2	3.4	3.45
			16-août	11.6	4.66	3.31
	<b>San Giuliano</b>	16-août	11.6	4.66	3.31	
	<b>Balagne</b>	Feliceto	16-août	12.4	3.89	3.42
<b>Sud Corse</b>	Figari	17-août	14.1	3.74	3.75	
<b>Grenache</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	11	3.87	3.36
				10.5	4.4	3.22
		Aleria	16-août	11	4.52	3.24
				9.6	5.35	3.17
				9.9	5.3	3.22
	<b>Balagne</b>	Calenzana	16-août	10.2	5.01	3.18
		Feliceto	16-août	9.4	4.63	3.21
	<b>Sud Corse</b>	Figari	17-août	10.2	3.79	3.53
				10.7	4.27	3.54
		Sartène	17-août	10.7	3.59	3.56
<b>Syrah</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	9.1	5.92	3.33
			11-août	6.9	7.72	3.04
			10-août	8.6	7.5	3.17
		Ghisonaccia	14-août	9.7	6.85	3.08
			17-août	8.2	5.46	3.23
		Tallone	17-août	10.6	4.68	3.26
				8.8	5.56	3.29
			11.5	5.61	3.41	
<b>Chardonnay</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	16-août	11	4.25	3.55
		Antisanti	11-août	10	5	3.43
<b>Cinsault</b>	<b>Côte orientale</b>	Antisanti	16-août	8.2	5.6	3.12
		Bravone	17-août	9.3	5.14	3.39
		Tallone	17-août	7.8	6.28	3.34
	<b>Ajaccio</b>	Ajaccio	16-août	7.3		3.03
<b>Genovese</b>	<b>Côte orientale</b>	Ghisonaccia	17-août	12	5.8	3.23
		San Giuliano	16-août	12.9	4.65	3.25
	<b>Sud Corse</b>	Figari	17-août	12.6	4.84	3.46
<b>Merlot</b>	<b>Côte orientale</b>	Aleria	10-août	8	7.82	3.11
		Bravone	17-août	12.4	5.42	3.54
		Ghisonaccia	14-août	11.3	5.02	3.4
			17-août	10.8	4.34	3.4
<b>Muscat pg</b>	<b>Côte orientale</b>	Aleria	16-août	11.1	3.33	3.4
	<b>Cap Corse</b>	Rogliano	17-août	12.1	4.41	3.51
	<b>Patrimoine</b>	Barbaggio	16-août	14.7	4.07	3.58
		Poggio d'Oletta	16-août	14.4	3.97	3.53
<b>Pinot noir</b>	<b>Côte orientale</b>	Antisanti	11-août	10.8	4.92	3.45
		Ghisonaccia	15-août	12.1	2.4	3.81
<b>Minustellu</b>	<b>Sud Corse</b>	Figari	17-août	9.1	7.8	3.14
				10.3	6.39	3.26

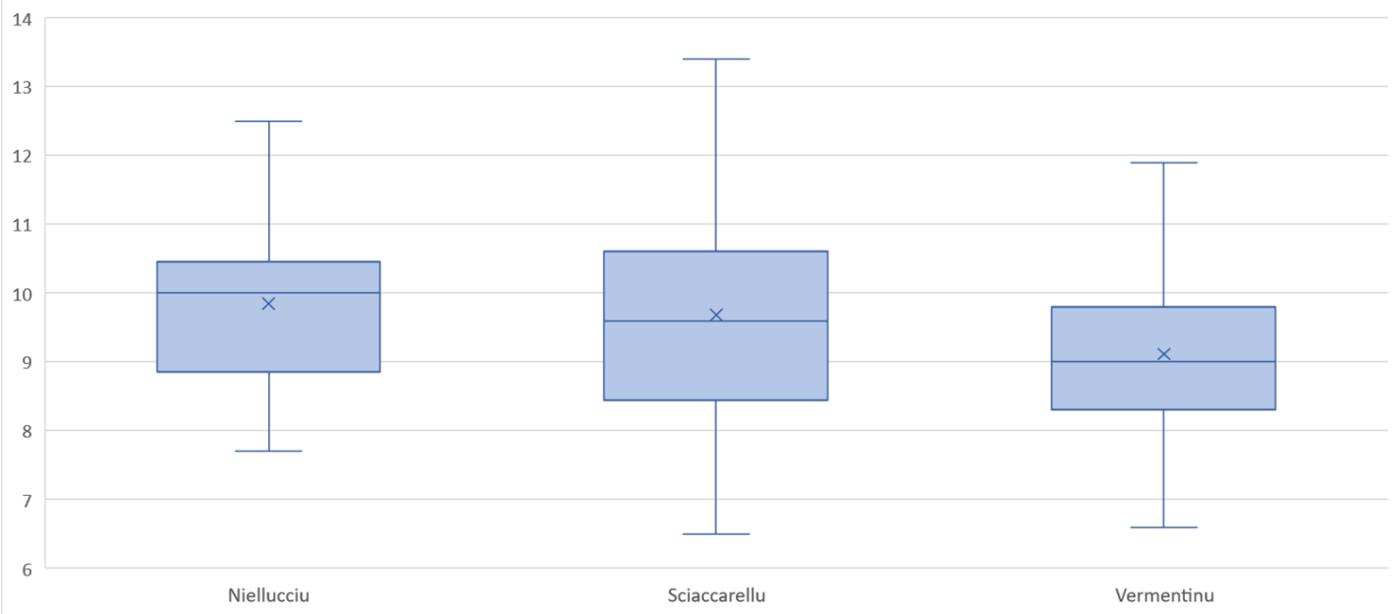
Représentation graphique de la maturité (10 au 17 août 2023) – Tous contrôles confondus –



Exemple de disparités régionales sur le paramètre TAP  
(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

Répartition des TAP (%Vol) en fonction des cépages



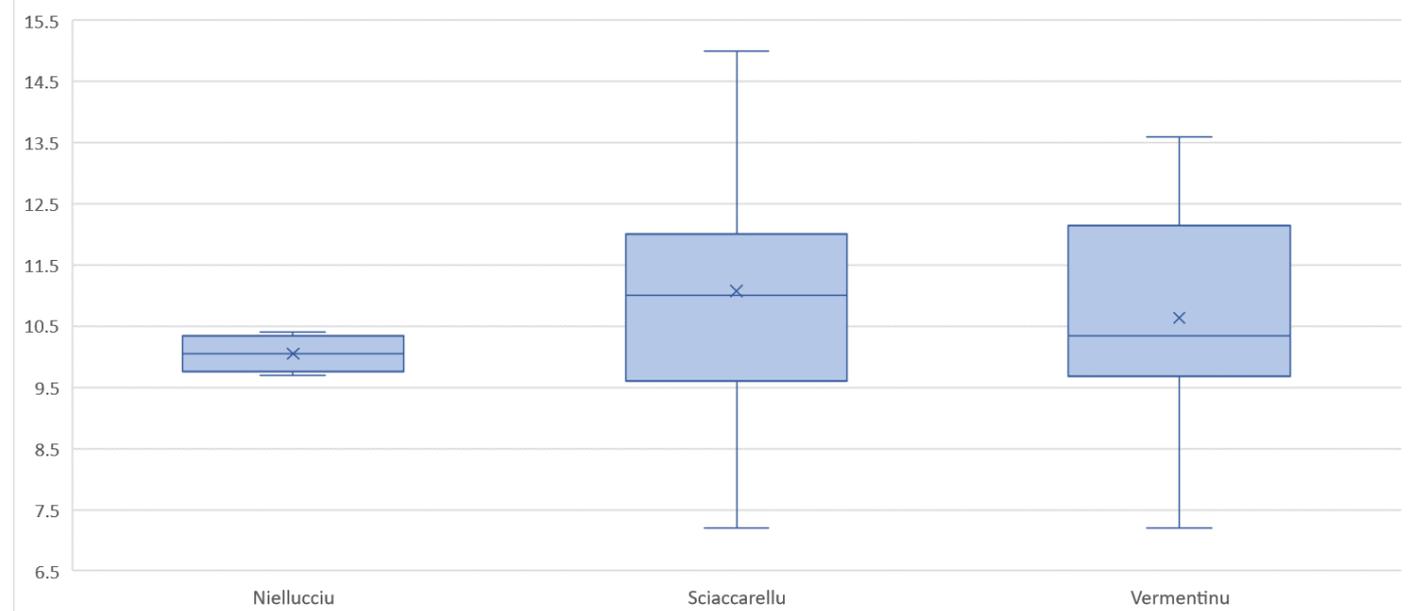
Niellucciu : 25 parcelles

Sciaccarellu : 128 parcelles

Vermentinu : 75 parcelles

AOP villages

Répartition des TAP (%Vol) en fonction des cépages



Niellucciu : 4 parcelles

Sciaccarellu : 35 parcelles

Vermentinu : 38 parcelles

# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023

N°3

Du 18 au 24 août 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



## CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023

N°3 du 18 au 24 août 2023



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, les 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. Des informations relatives aux cépages secondaires, ou peu représentés dans le vignoble, sont également indiquées.

La canicule qui sévit depuis deux semaines entraîne des maturations rapides. Les Niellucciu gagnent en moyenne 1% Vol en TAP, les Vermentinu et Sciaccarellu entre 1.5% et 2% Vol. Les acidités et pH restent corrects par rapport aux TAP. Le retard de maturité est d'environ une semaine vis-à-vis du précédent millésime.

Les vendanges vont bon train. Les caves finissent de rentrer les Biancu Gentile, Genovese, Pinot, Muscat..., l'heure est aux Sciaccarellu et Vermentinu.

De nombreuses parcelles souffrent de la sécheresse, et on assiste à des phénomènes de flétrissement, en particulier sur Sciaccarellu. Les poids des baies ont tendance à stagner, voire diminuer, et la prise de degré se fait alors plus par concentration que par accumulation de sucres. Des pluies sont annoncées dans les jours à venir : elles devraient, selon les quantités, être bénéfiques pour les vignes qui ne sont pas encore trop impactées.

D'autres parcelles montrent un feuillage très atteint par les grillures dues aux cicadelles (Ajaccio, Figari/Sartène, côte orientale). En cas de charge importante et raisins en sous-maturité, on risque d'assister à des blocages.

Par ailleurs la pyrale est toujours bien présente, et les cépages tardifs pourraient être affectés.

Prochain bulletin : vendredi 01 septembre.

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

**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 18 au 24 août 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
Niellucci	Côte orientale	Antisanti	23-août	13,1	4,30	3,16	
			18-août	10,2	5,46	3,04	
		Ghisonaccia	21-août	10,9	6,25	3,14	
			22-août	11,8	4,89	3,28	
		Tallone	23-août	10,9	5,87	3,20	
				13,6	5,32	3,26	
	Balagne	Feliceto	23-août	10,6	6,34	3,24	
	Ajaccio	Ajaccio	21-août	12,6	6,50		
		Cauro		12,6	5,40	3,00	
				11,5	6,10	2,92	
	Sud Corse	Bonifacio	24-août	13,1	5,11	3,23	
		Figari		10,5	5,69	3,20	
				12,1	5,28	3,25	
		Sartène		12,0	6,00	2,99	
	Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	23-août	12,0	3,50	3,40
22-août				10,3	5,19	3,19	
					11,5	4,59	3,28
Aleria			24-août	10,4	4,95	3,36	
Borgo			23-août	12,8	4,51	3,35	
				12,0	4,52	3,30	
Ghisonaccia			18-août	9,9	5,27	3,13	
			24-août	10,5	4,59	3,52	
San Giuliano			21-août	10,3	6,11	3,24	
			18-août	9,2	5,77	3,06	
Tallone			23-août	10,0	5,86	3,23	
				13,0	5,47	3,43	
		Ventiseri		14,3	3,40	3,46	
Balagne		Calenzana	24-août	13,0	5,42	3,35	
				14,6	5,17	3,45	
		Feliceto	23-août	10,4	7,05	3,25	
Cap Corse		Rogliano		13,3	5,11	3,31	
Patrimonio		Poggio d'Oletta	22-août	13,0	4,68	3,38	
Ajaccio		Ajaccio	21-août	13,1	5,30	3,10	
			24-août	12,5	5,00		
				12,8	5,10	3,14	
		Cauro	21-août	13,2	5,40	3,12	
12,5				4,30	3,14		
Sud Corse		Bonifacio	24-août	13,2	3,88	3,37	
				11,4	4,47	3,36	
		Figari	22-août	12,5	5,99	3,29	
				13,0	5,40	3,31	
				12,7	5,05	3,30	
		Porto Vecchio	18-août	13,5	5,85	3,28	
		Sartène	24-août	14,0	5,40	3,07	
13,1	4,51			3,39			
14,0	5,07			3,37			

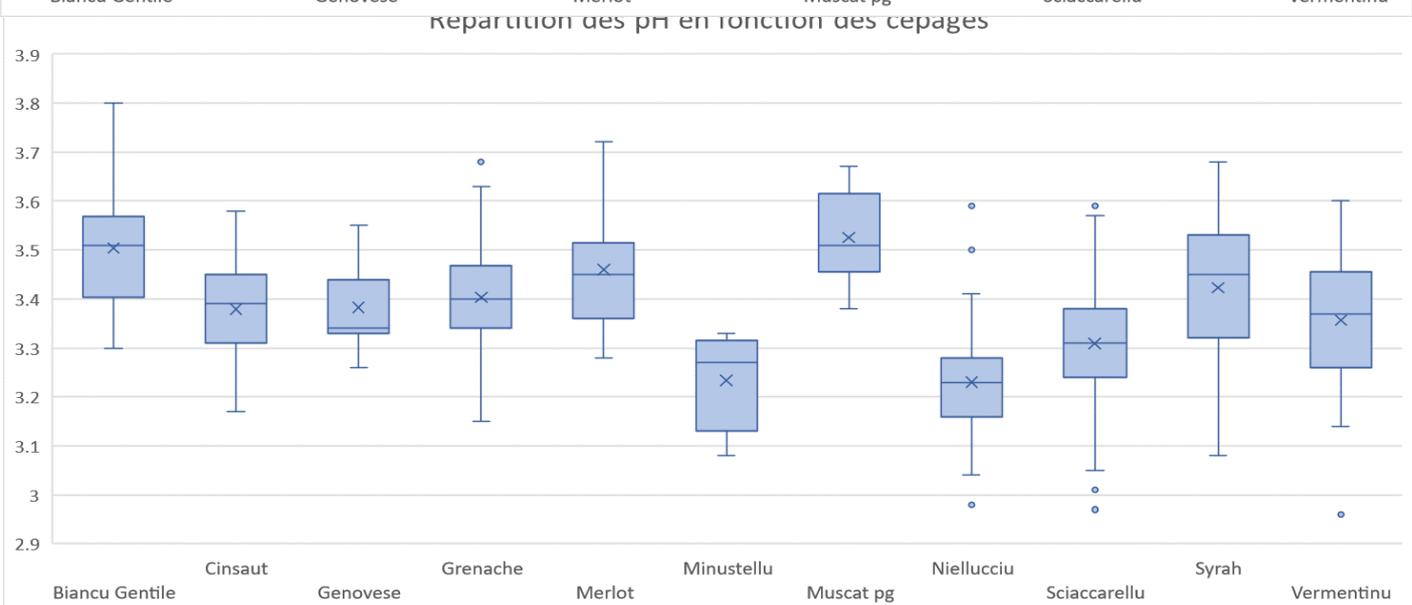
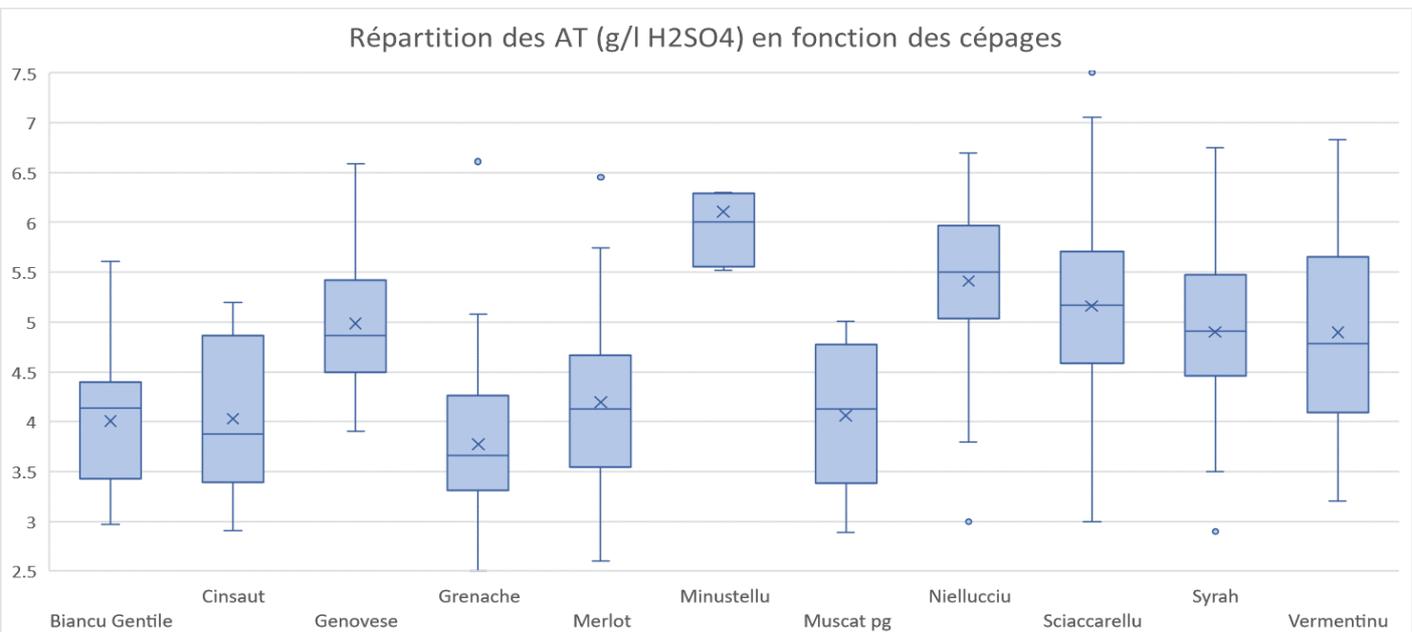
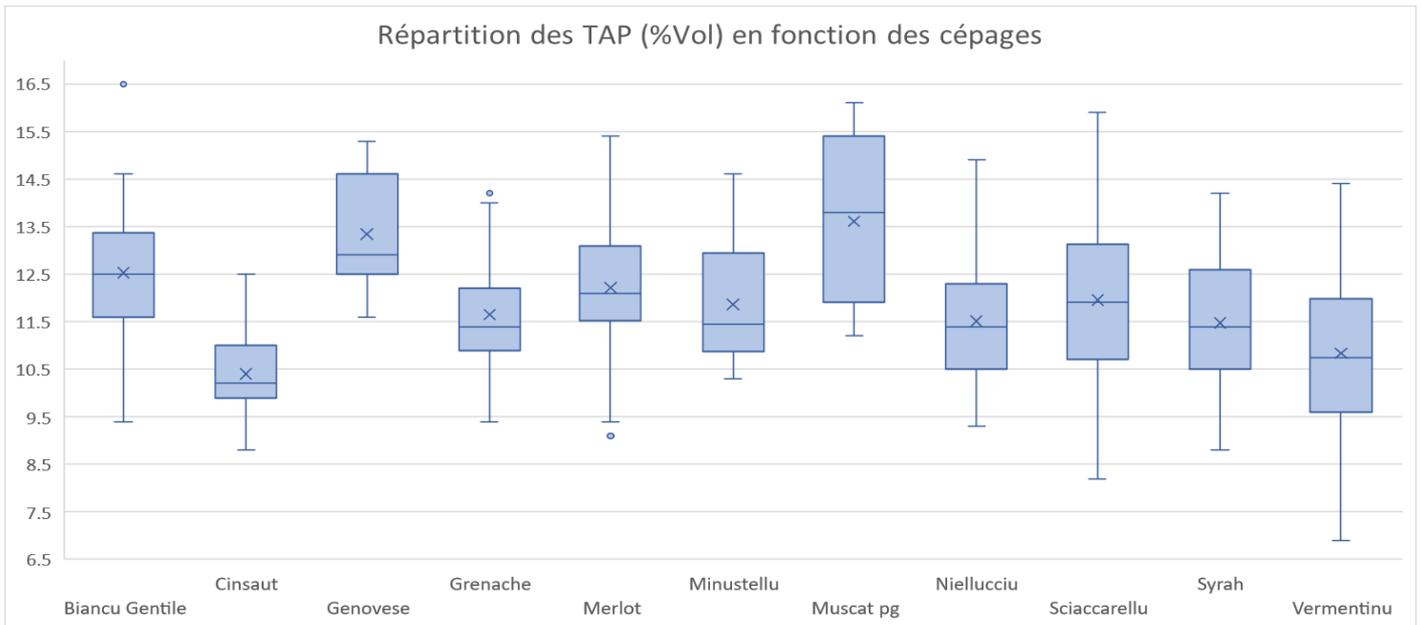
**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 18 au 24 août 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	21-août	10,5	5,15	3,35	
			23-août	8,1	6,81	3,19	
		Ghisonaccia	21-août	10,1	4,40	3,42	
			24-août	10,1	4,40	3,42	
		Tallone	21-août	9,3	5,18	3,14	
			22-août	11,6	4,04	3,55	
			23-août	10,2	4,88	3,37	
		Balagne	Calenzana	21-août	9,1	6,07	3,22
	23-août			9,6	6,11	3,25	
	23-août		10,2	4,38	3,27		
	Balagne	Calenzana	23-août	9,6	5,06	3,36	
			24-août	9,4	4,73	3,39	
	Cap Corse	Rogliano	23-août	11,2	4,12	3,53	
			23-août	12,1	4,95	3,46	
	Patrimoine	Barbaggio	22-août	23-août	11,9	4,98	3,28
				23-août	12,8	4,22	3,39
	Ajaccio	Ajaccio	21-août	Poggio d'Oletta	14,1	4,09	3,50
				21-août	10,0	5,60	3,18
	Sud Corse	Bonifacio	18-août	21-août	11,3	4,60	3,24
				21-août	Récolté		
		Figari	23-août	18-août	11,7	4,03	3,41
				17-août	10,3	5,40	3,23
				23-août	11,8	4,69	3,37
		Porto Vecchio	18-août	23-août	12,0	5,38	3,42
				23-août	11,0	4,14	3,52
		Sartène	24-août	23-août	12,2	4,42	3,37
				24-août	Récolté		
24-août				12,0	4,25	3,02	
			24-août	12,5	4,70	3,03	
			24-août	12,0	4,60	3,04	
Biancu gentile	Côte orientale	Aghione	21-août	Récolté			
			21-août	9,4	5,10	3,40	
		Aleria	21-août	10,3	4,31	3,47	
			23-août	11,5	3,50	3,38	
	Sud Corse	Bonifacio	24-août	13,6	4,15	3,42	
Balagne	Feliceto		Récolté				
Grenache	Côte orientale	Aghione	23-août	13,5	4,13	3,56	
			22-août	11,5	3,10	3,47	
		Aleria	21-août	22-août	11,7	3,41	3,43
				21-août	11,8	4,01	3,40
		Ghisonaccia	21-août	21-août	11,3	4,32	3,35
				21-août	10,9	4,92	3,33
	San Giuliano	18-août	18-août	10,3	4,28	3,15	
			22-août	10,3	4,28	3,15	
	St Antoine Ghiso.	22-août	22-août	11,4	3,30	3,44	
			22-août	11,4	3,30	3,44	
	Balagne	Calenzana	23-août	23-août	13,1	3,48	3,51
				23-août	10,9	3,98	3,45
	Sud Corse	Figari	23-août	23-août	12,2	3,55	3,45
23-août				12,2	3,85	3,42	
Sartène		22-août	22-août	13,1	3,31	3,63	

**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 18 au 24 août 2023**

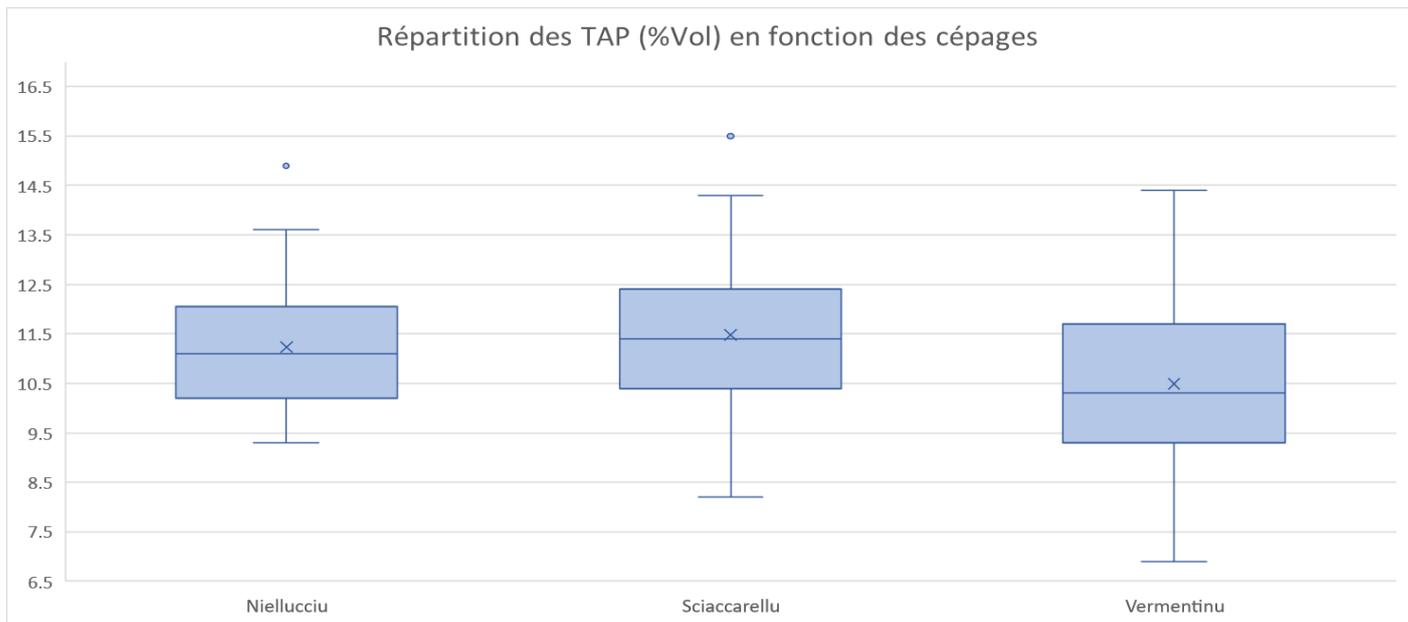
Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Syrah	Côte orientale	Aghione	23-août	11,4	2,90	3,53
		Ghisonaccia	21-août	11,6	5,77	3,27
			22-août	11,4	5,23	3,15
		Tallone	23-août	10,1	4,66	3,34
				12,3	4,70	3,45
				11,4	3,95	3,37
Chardonnay	Côte orientale	Aghione		Récolté		
		Antisanti	18-août	11,2	4,28	3,56
Cinsault	Côte orientale	Antisanti	23-août	10,1	3,20	3,35
		Bravone		11,7	3,88	3,47
		Tallone		8,8	4,86	3,41
	Ajaccio	Ajaccio	24-août	8,5	3,90	3,12
	Sud Corse	Sartène		11,2	3,80	3,20
Genovese	Côte orientale	Ghisonaccia		Récolté		
		San Giuliano	18-août	13,5	4,58	3,34
	Sud Corse	Bonifacio	24-août	12,8	5,53	3,32
		Figari	22-août	12,6	4,86	3,34
Merlot	Côte orientale	Aleria	21-août	10,6	4,67	3,41
		Bravone	23-août	14,7	4,40	3,72
		Ghisonaccia	21-août	12,1	4,67	3,52
			22-août	11,6	4,12	3,43
Muscat pg	Côte orientale	Aleria		Récolté		
		San Giuliano	18-août	11,7	3,41	3,38
	Cap Corse	Rogliano		Récolté		
	Patrimonio	Barbaggio	22-août	16,1	4,13	3,67
		Poggio d'Oletta		15,3	3,77	3,56
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	18-août	11,8	4,44	3,43
		Ghisonaccia		Récolté		
Minustellu	Sud Corse	Bonifacio	24-août	11,8	5,52	3,19
		Figari		10,8	6,20	3,24
				11,1	5,81	3,33
Carcaghjolu N	Sud Corse	Bonifacio	24-août	10,0	4,14	3,49
		Figari		9,9	4,17	3,43

Représentation graphique de la maturité (18 au 24 août 2023) –Tous contrôles confondus –



Exemple de disparités régionales sur le paramètre TAP  
(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

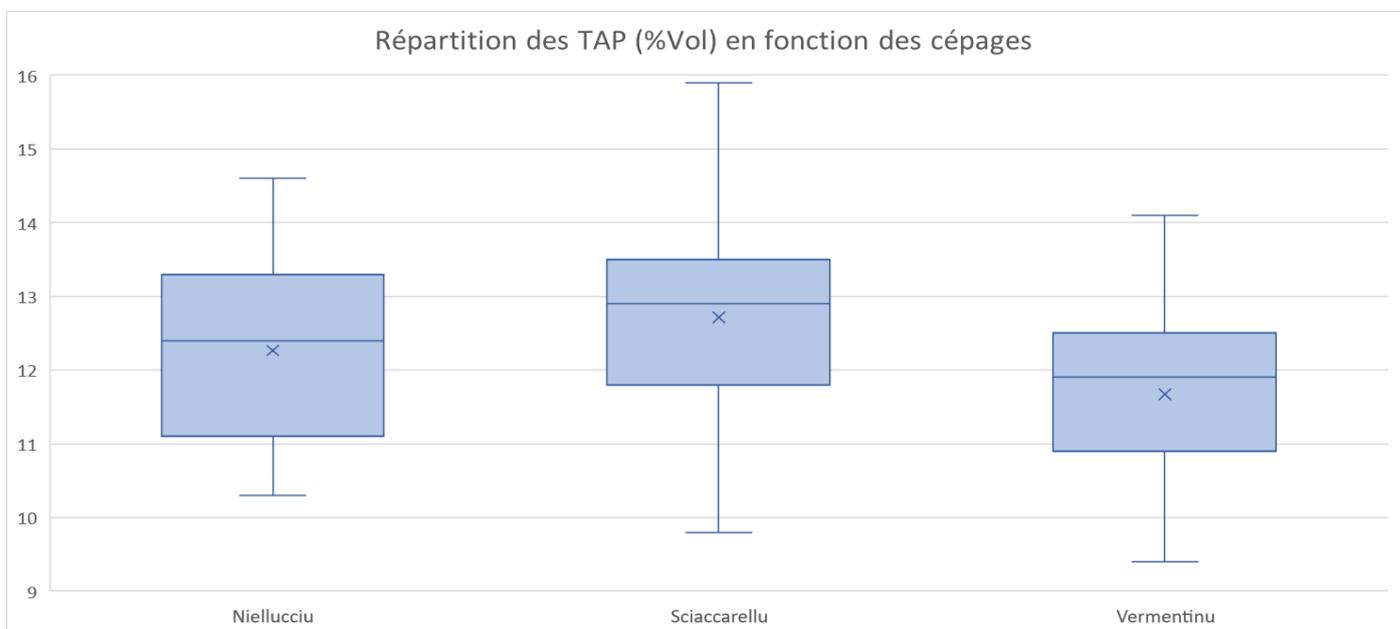


Niellucciu : 41 parcelles

Sciaccarellu : 115 parcelles

Vermentinu : 98 parcelles

AOP villages



Niellucciu : 15 parcelles

Sciaccarellu : 71 parcelles

Vermentinu : 50 parcelles

# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023



## N°4

Du 25 au 31 août 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



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, les 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. Des informations relatives aux cépages secondaires, ou peu représentés dans le vignoble, sont également indiquées.

La baisse des températures observée depuis une semaine, ainsi que les pluies du 27 au 29 août (variable selon les régions), ont ralenti la maturation des baies.

Toujours est-il que le rythme des récoltes est soutenu, notamment à Patrimonio quels que soient les cépages, et dans une moindre mesure en Balagne et dans le sud. La maturité est moins aboutie sur la côte orientale, comme en témoignent les graphiques plus loin.

En moyenne, l'augmentation des degrés est désormais de 0.2% Vol à 0.5% Vol. Les acidités perdent 0.5 point, pour une élévation des pH de 0.05 à 0.1.

A niveau de maturité égal, les maliques sont supérieurs au millésime précédent.

Selon la charge, l'état du feuillage, les quantités de précipitations récentes..., les résultats enregistrés sont très hétérogènes. On note d'ores et déjà des stagnations, voire des blocages de maturité (côte orientale, Sud Corse notamment). Par ailleurs, le poids des baies évolue peu ou est en diminution, surtout sur Sciaccarellu, en raison d'un phénomène de flétrissement engendré par la canicule de ces dernières semaines. Néanmoins le changement de climatologie évoqué plus haut devrait être dans l'ensemble bénéfique au vignoble. Les prochains contrôles seront parlants.

Prochain bulletin : vendredi 08 septembre.

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvicorsica.com/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/)).

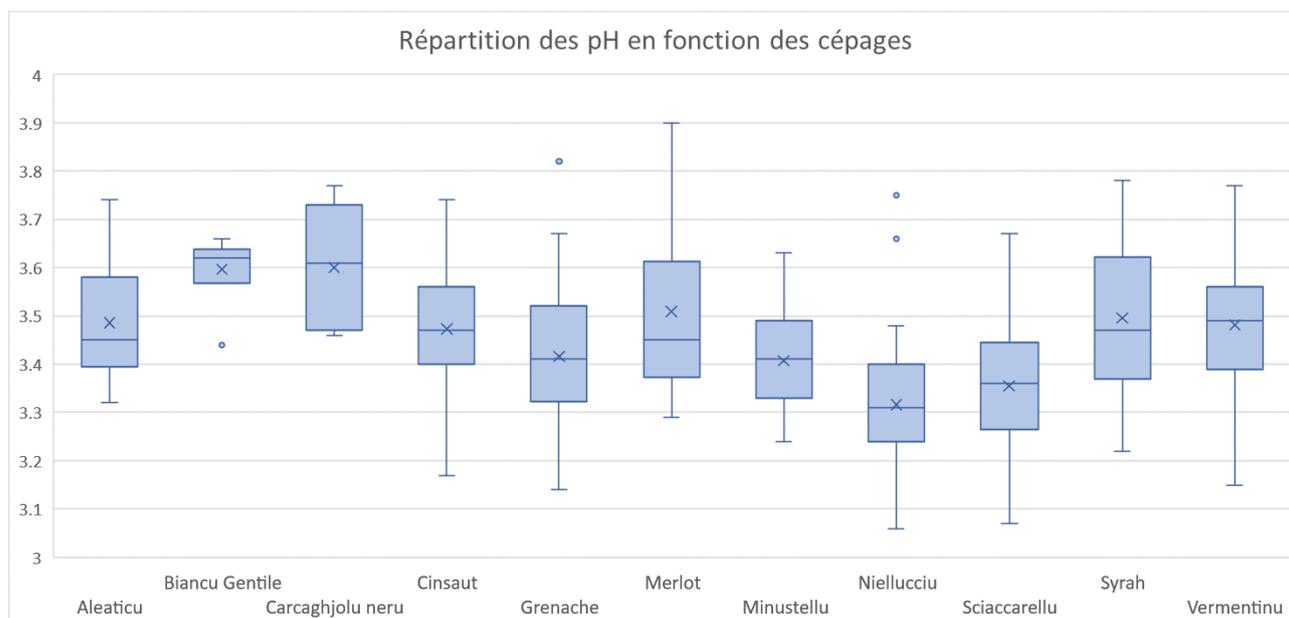
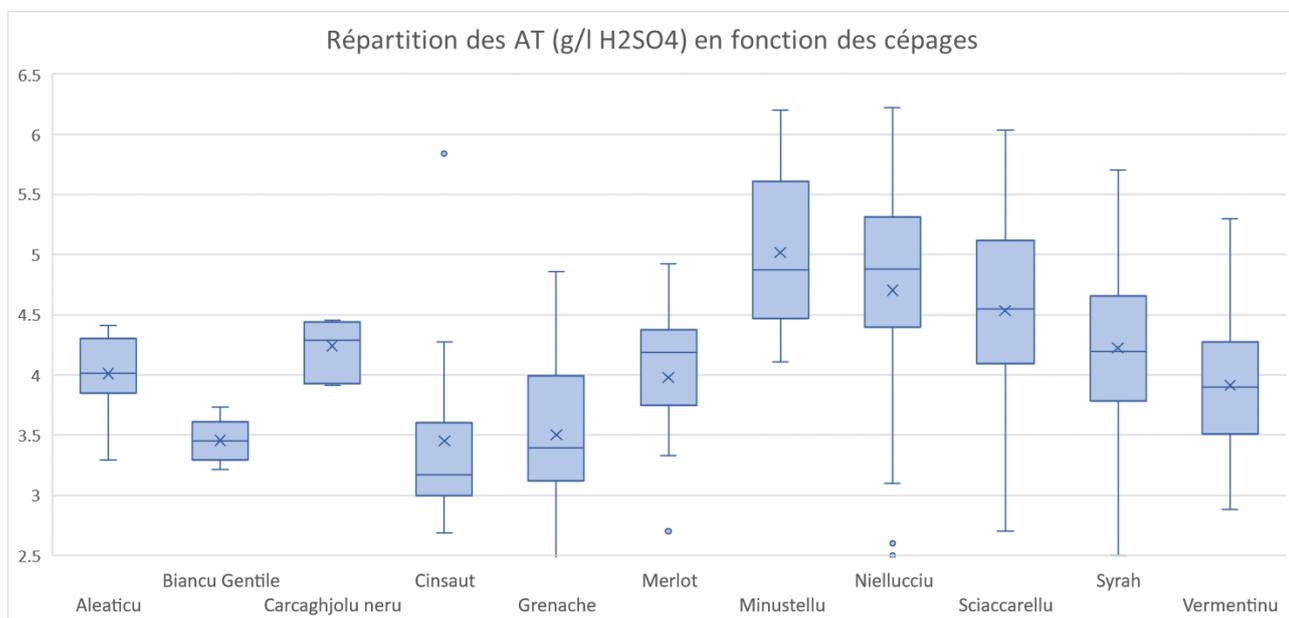
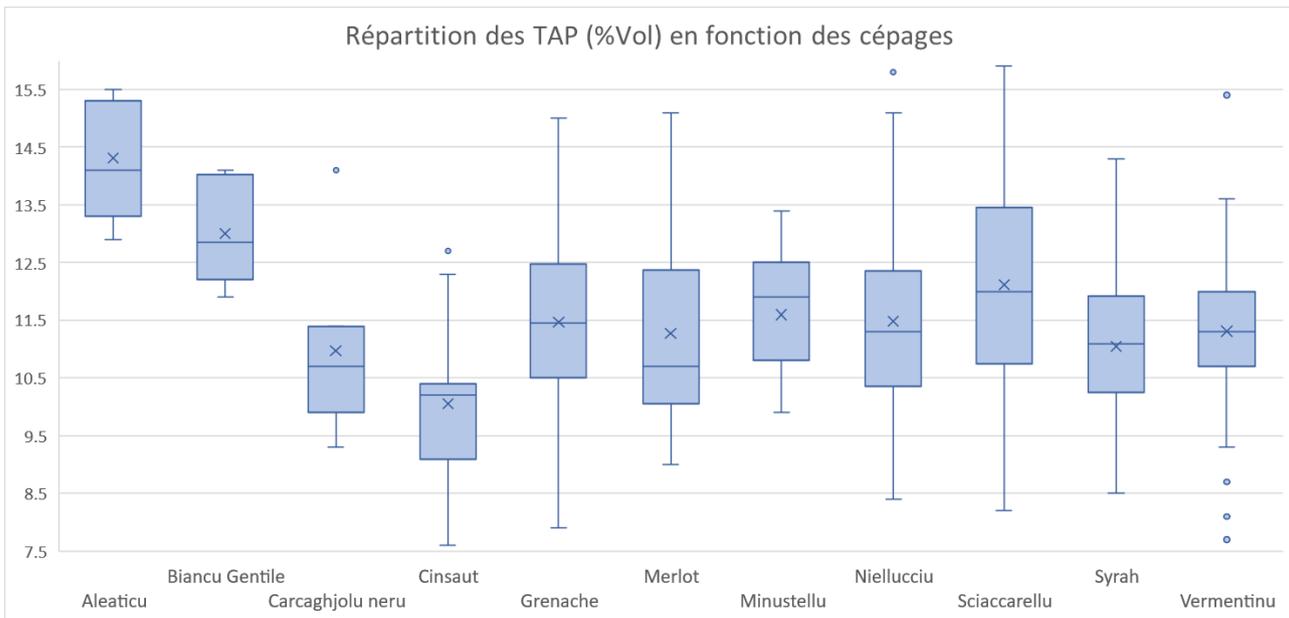
**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 25 au 31 août 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
<b>Niellucciu</b>	<b>Côte orientale</b>	Antisanti	31-août	10.3	4.97	3.13	
		Ghisonaccia	28-août	12.1	5.24	3.39	
				11.2	5.60	3.21	
				10.4	5.16	3.29	
		Tallone	30-août	13.9	4.69	3.34	
	<b>Balagne</b>	Feliceto	30-août	10.7	5.53	3.26	
	<b>Cap Corse</b>	Rogliano	31-août	12.5	5.60	3.06	
	<b>Patrimonio</b>	Barbaggio	31-août	12.2	4.79	3.30	
		Poggio d'Oletta		13.4	4.92	3.39	
	<b>Sud Corse</b>	Figari	30-août	11.1	5.33	3.33	
				12.6	5.19	3.40	
		Porto Vecchio	25-août	12.4	5.51	3.28	
		Sartène	31-août	11.6	4.70	3.16	
			30-août	13.5	3.34	3.66	
	<b>Sciaccarellu</b>	<b>Côte orientale</b>	Aghione	31-août	10.8	4.16	3.32
30-août				13.2	3.00	3.39	
Aleria			28-août	10.2	4.67	3.31	
				11.2	4.21	3.40	
Borgo			30-août	11.2	4.62	3.16	
Ghisonaccia			26-août	11.2	4.94	3.27	
				10.0	4.25	3.44	
			25-août	8.8	5.84	3.03	
			28-août	10.6	4.78	3.60	
San Giuliano			31-août	8.0			
			28-août	10.6	5.56	3.27	
Tallone			30-août	10.9	5.33	3.34	
				13.4	4.96	3.57	
<b>Balagne</b>			Calenzana	30-août	13.0	4.13	3.52
					15.5	4.65	3.54
		Feliceto	30-août	11.4	5.93	3.43	
<b>Cap Corse</b>		Rogliano	31-août	13.9	4.90	3.15	
<b>Patrimonio</b>		Poggio d'Oletta		12.9	4.24	3.41	
<b>Ajaccio</b>		Ajaccio	31-août	11.0	4.90	3.26	
				12.8	4.80	3.32	
		Cauro	30-août	15.0	5.70	3.19	
<b>Sud Corse</b>		Bonifacio	29-août	13.6	3.70	3.29	
				13.8	5.13	3.39	
		Figari	30-août	14.2	5.39	3.46	
				13.2	4.87	3.36	
		Porto Vecchio	25-août	13.6	5.29	3.34	
		Sartène	31-août	14.0	5.40	3.10	
			30-août	14.7	3.55	3.55	
			14.3	3.37	3.63		

**Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 25 au 31 août 2023**

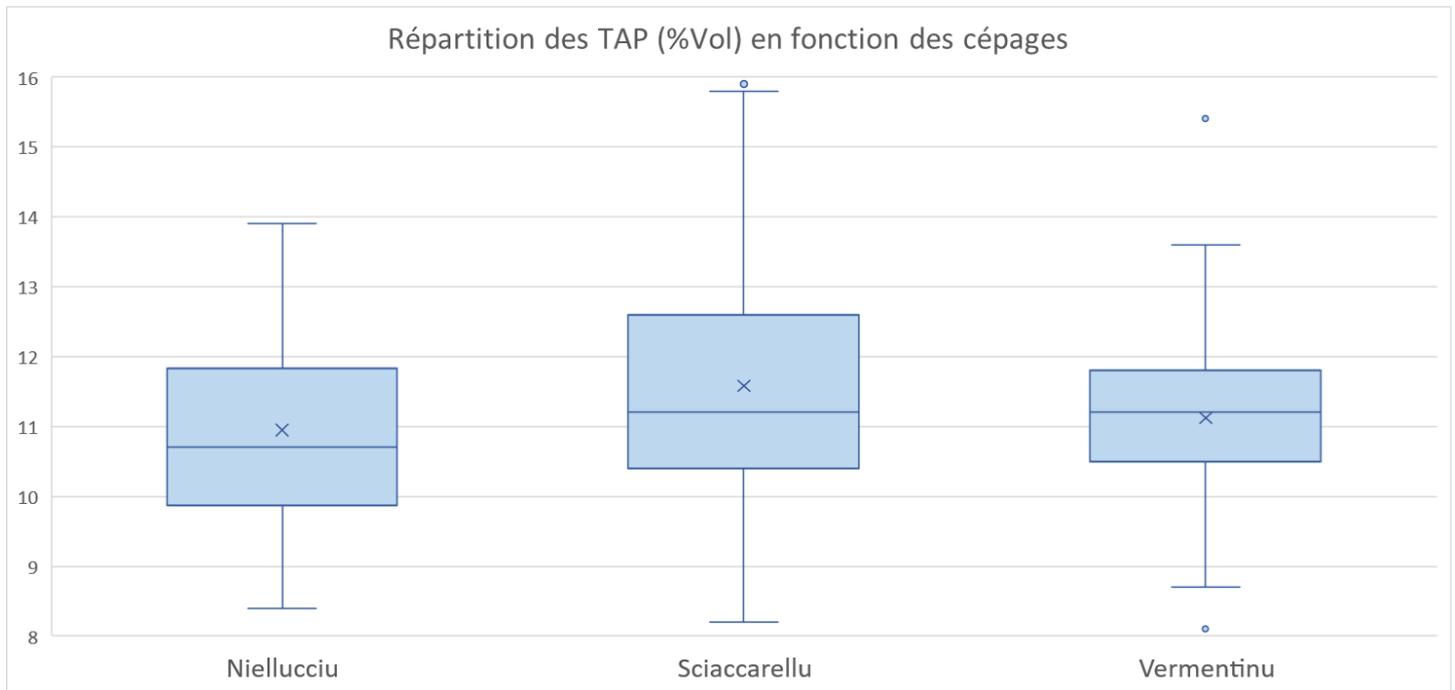
Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	26-août	10.1	5.29	3.31
			30-août	11.3	3.50	3.43
			28-août	11.9	4.04	3.62
		Ghisonaccia	30-août	9.4	4.56	3.49
			30-août	11.0	3.90	3.50
			28-août	12.2	5.13	3.41
		Tallone	30-août	10.9	4.00	3.27
			29-août	9.8	4.15	3.43
	10.3			4.67	3.45	
	Balagne	Calenzana	30-août	9.3	3.68	3.52
				11.6	3.41	3.61
	Sud Corse	Feliceto	30-août	13.1	4.22	3.54
				12.4	3.96	3.56
		Figari	30-août	13.3	3.99	3.60
12.3				4.10	3.46	
Porto Vecchio		25-août	12.3	4.10	3.46	
		31-août	12.5	3.70	3.30	
Sartène	30-août	12.5	3.28	3.55		
		12.5	3.28	3.55		
Biancu gentile	Côte orientale	Aleria	31-août	13.0	3.73	3.61
				12.7	3.32	3.63
Grenache	Côte orientale	Aghione	30-août	12.2	2.20	3.55
				10.8	4.14	3.20
		Ghisonaccia	28-août	11.3	4.14	3.40
				11.0		
	San Giuliano	31-août	11.0			
			11.0			
	Balagne	Calenzana	25-août	12.9	2.74	3.47
				11.9	3.14	3.53
Sud Corse	Figari	30-août	12.4	3.12	3.52	
			12.2	3.42	3.48	
Syrah	Côte orientale	Aghione	26-août	8.5	4.63	3.41
			30-août	11.6	2.50	3.62
			28-août	11.1	4.76	3.45
		Ghisonaccia	29-août	10.7	3.81	3.37
			9.6	4.09	3.43	
		Tallone	30-août	12.9	4.18	3.63
				11.3	3.45	3.37
				11.3	3.45	3.37
Cinsault	Côte orientale	Antisanti	29-août	9.6	3.30	3.44
			30-août	12.3	3.16	3.66
		Bravone	30-août	9.1	3.85	3.56
	Tallone	30-août	9.1	3.85	3.56	
Sud Corse	Sartène	31-août	11.8	3.20	3.42	
Genovese	Côte orientale	San Giuliano	25-août	14.9	4.46	3.35
Merlot	Côte orientale	Aleria	28-août	11.5	3.33	3.62
			30-août	13.7	3.72	3.90
Minustellu	Sud Corse	Bonifacio	29-août	11.9	4.42	3.26
			30-août	12.0	5.30	3.41
Carcaghjolu N	Sud Corse	Bonifacio	29-août	10.7	3.91	3.47
			30-août	9.9	3.93	3.54

Représentation graphique de la maturité (25 au 31 août 2023) – Tous contrôles confondus –



Disparités régionales sur le paramètre TAP  
(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

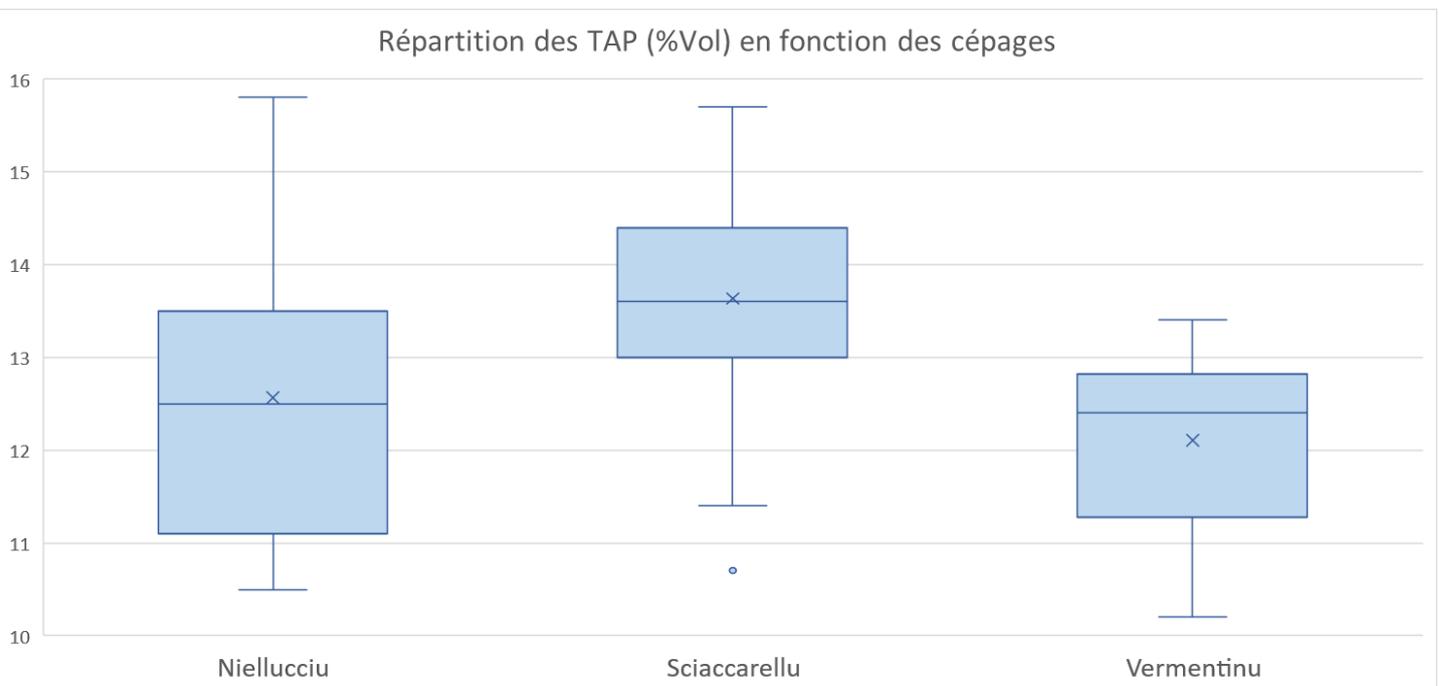


54 parcelles

104 parcelles

109 parcelles

AOP villages



26 parcelles

36 parcelles

26 parcelles

# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023



# N°5

du 01 au 07 septembre 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



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 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.

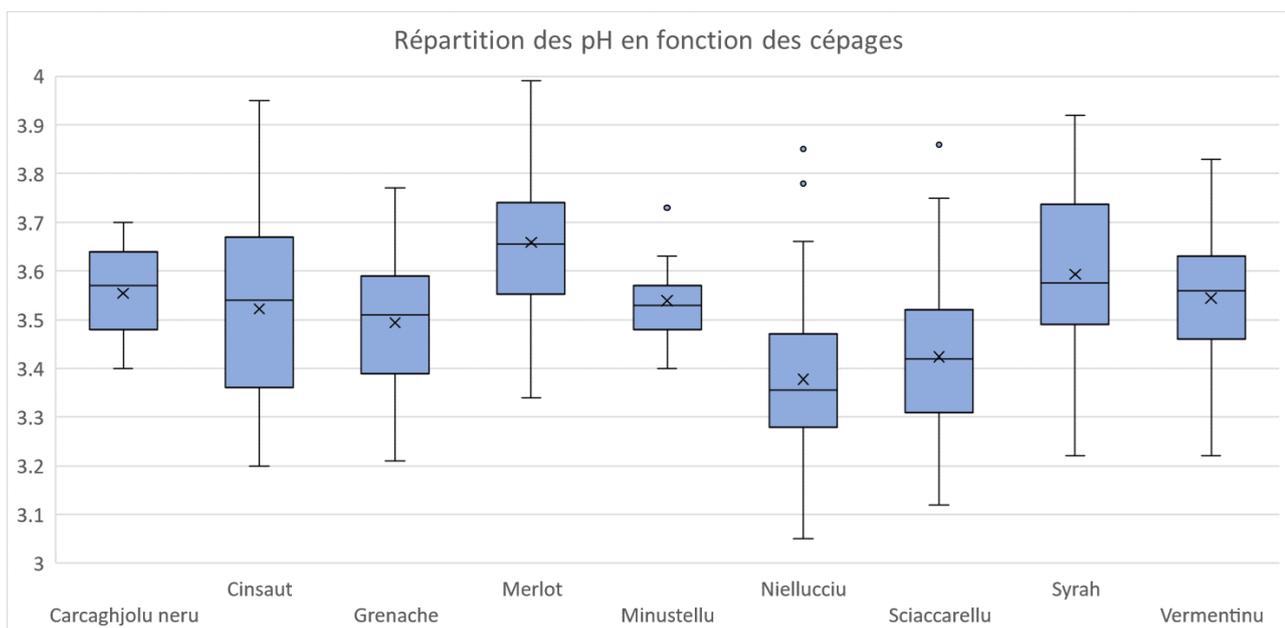
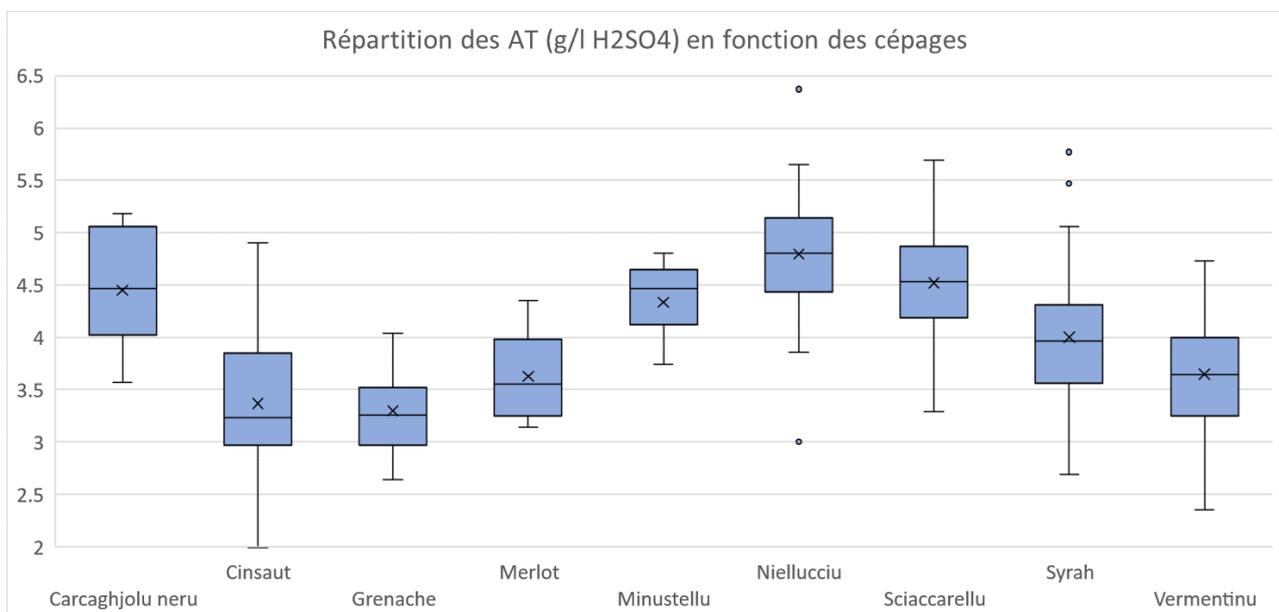
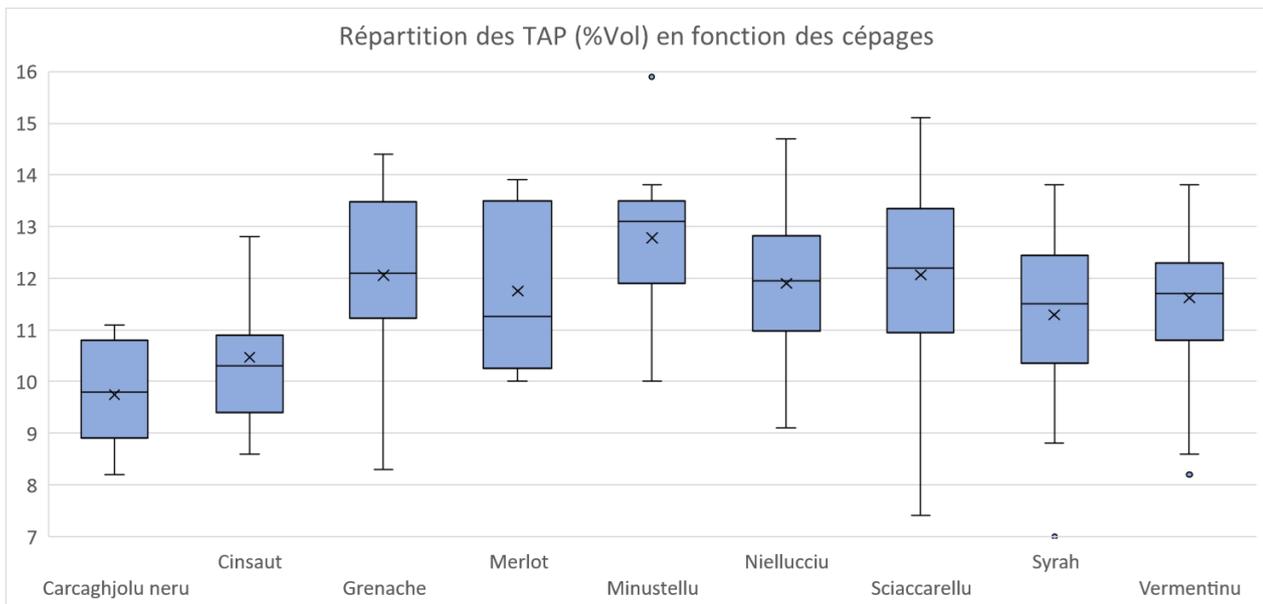
Prochain bulletin : vendredi 15 septembre.

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvicorsica.com/la-boite-a-outils-des-vignerons/contrôles-maturite/>) ainsi que sur son Instagram (<http://www.instagram.com/crvicorse/>).

**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
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
		Sartène	6-sept.	13.0	3.90	3.25
	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	6-sept.	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 –

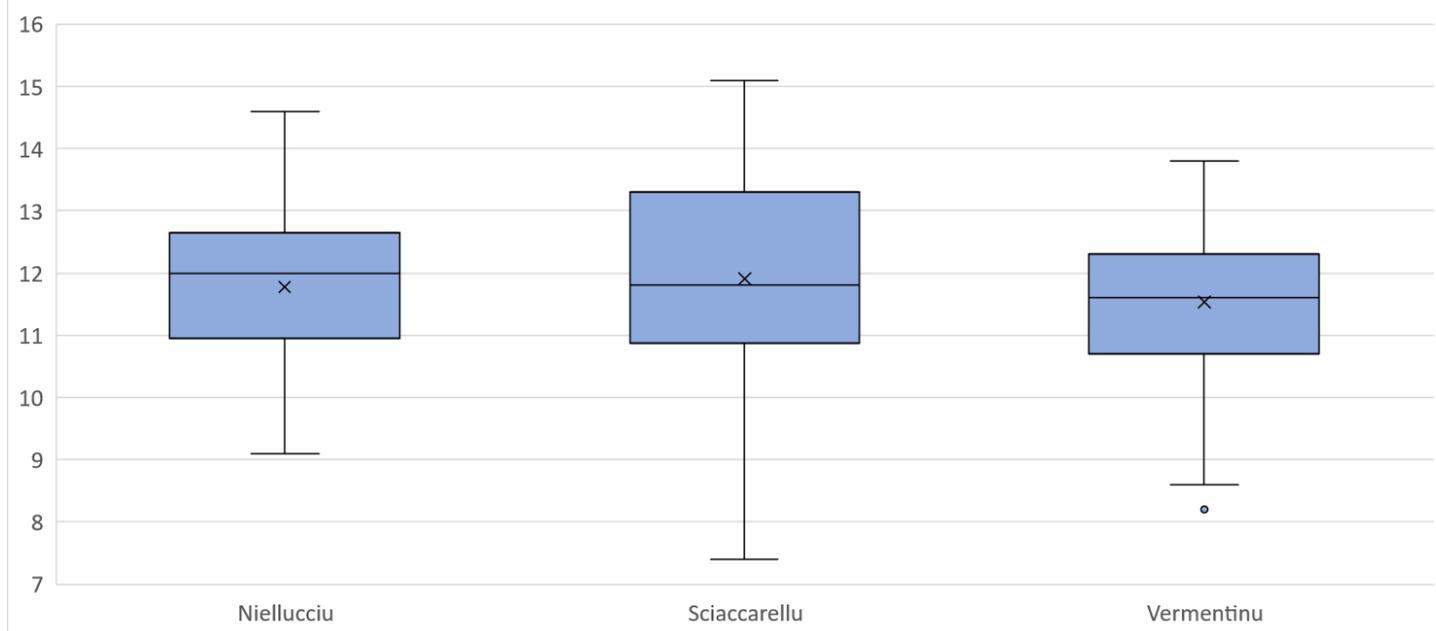


## Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

Répartition des TAP (%Vol) en fonction des cépages



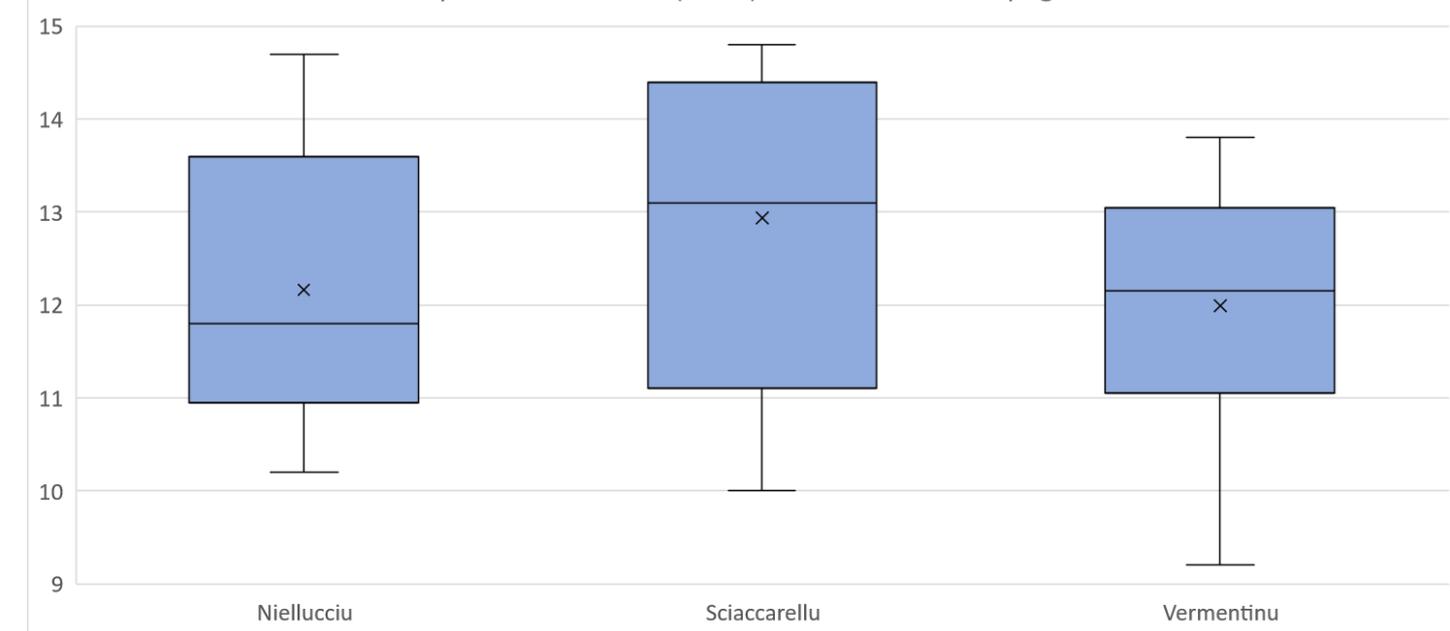
45 parcelles

62 parcelles

95 parcelles

## AOP villages

Répartition des TAP (%Vol) en fonction des cépages



21 parcelles

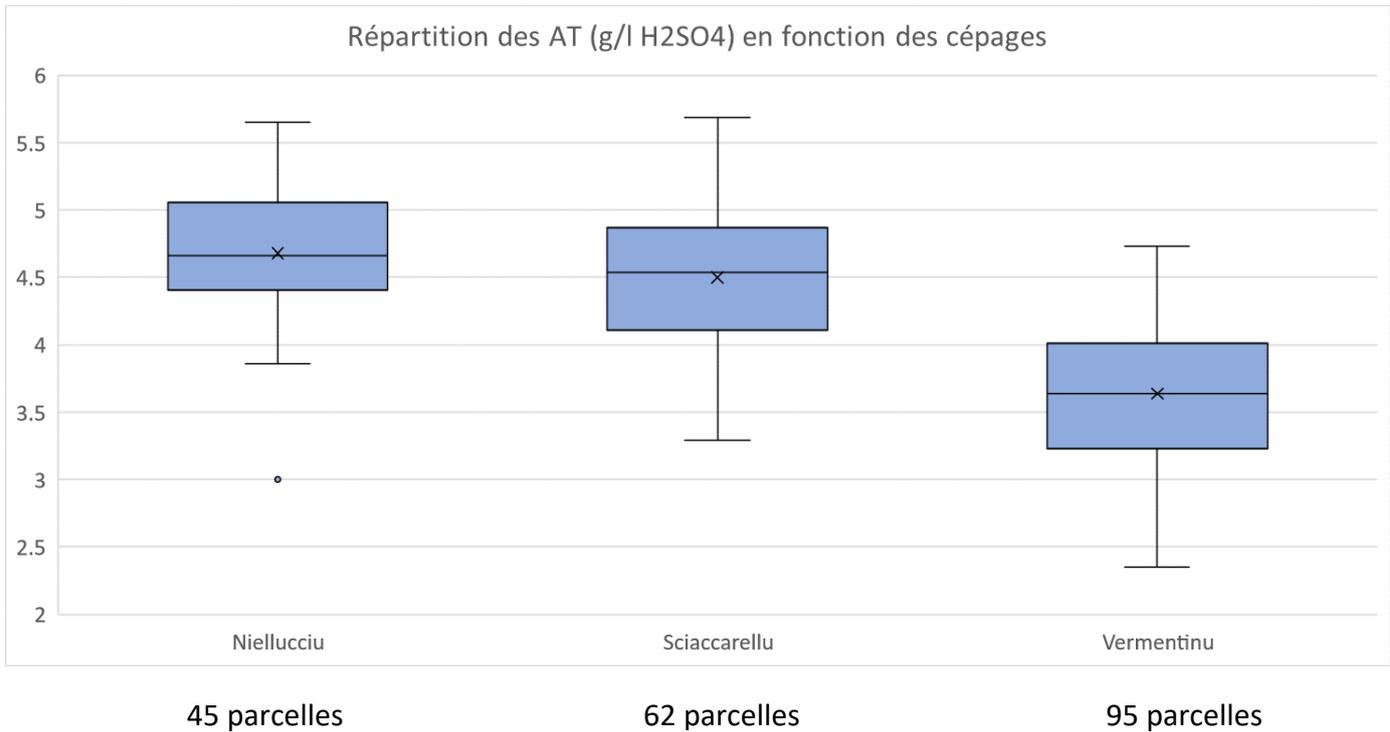
11 parcelles

22 parcelles

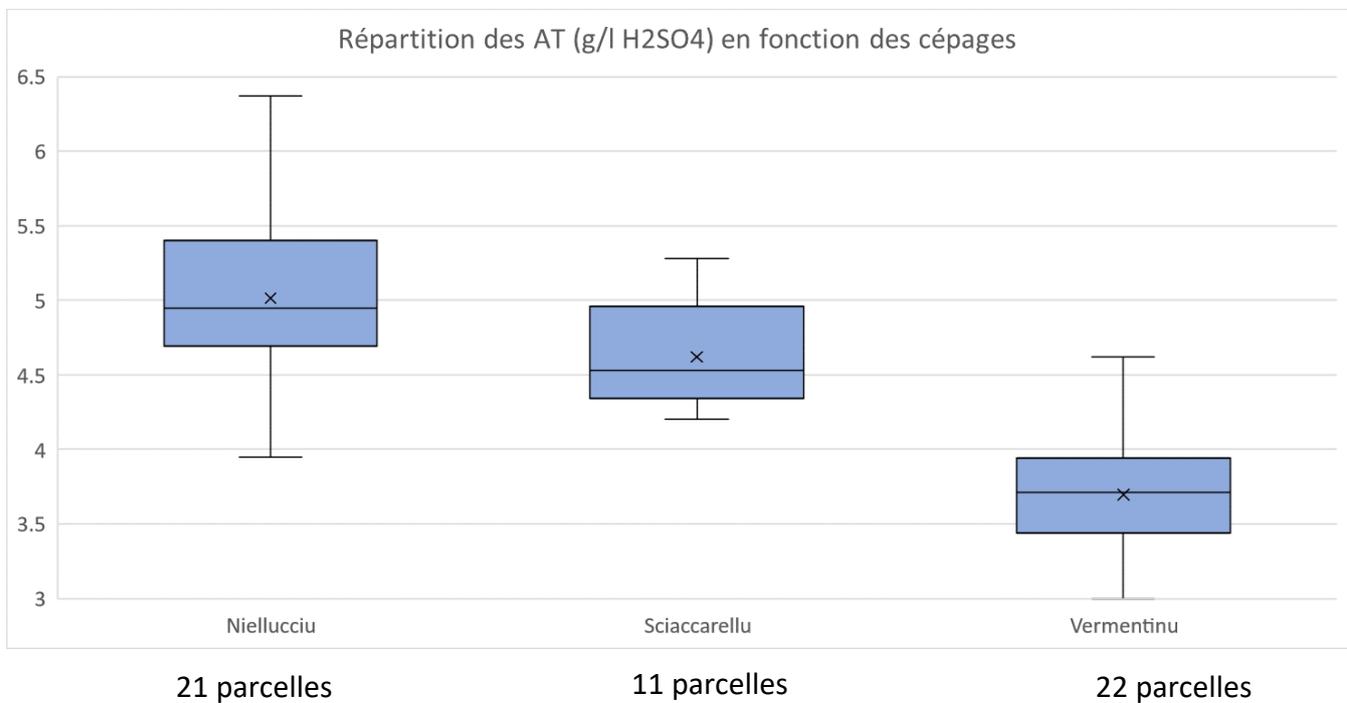
## Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



## AOP villages



# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023



# N°6

du 08 au 14 septembre 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI



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.

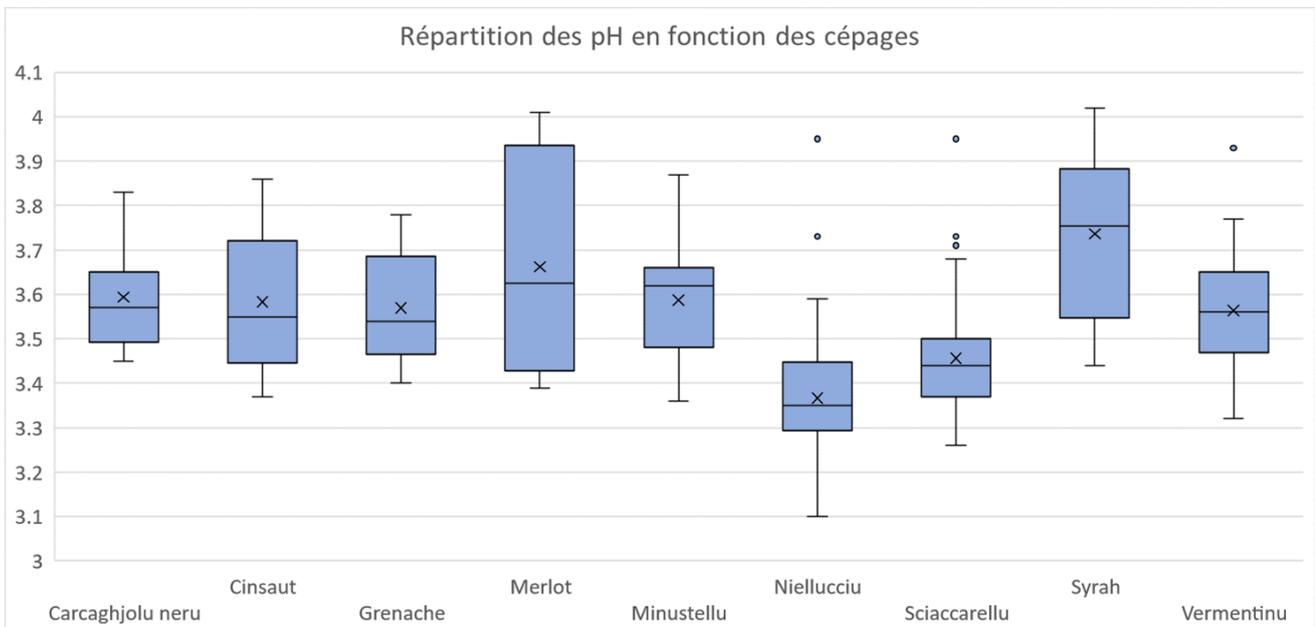
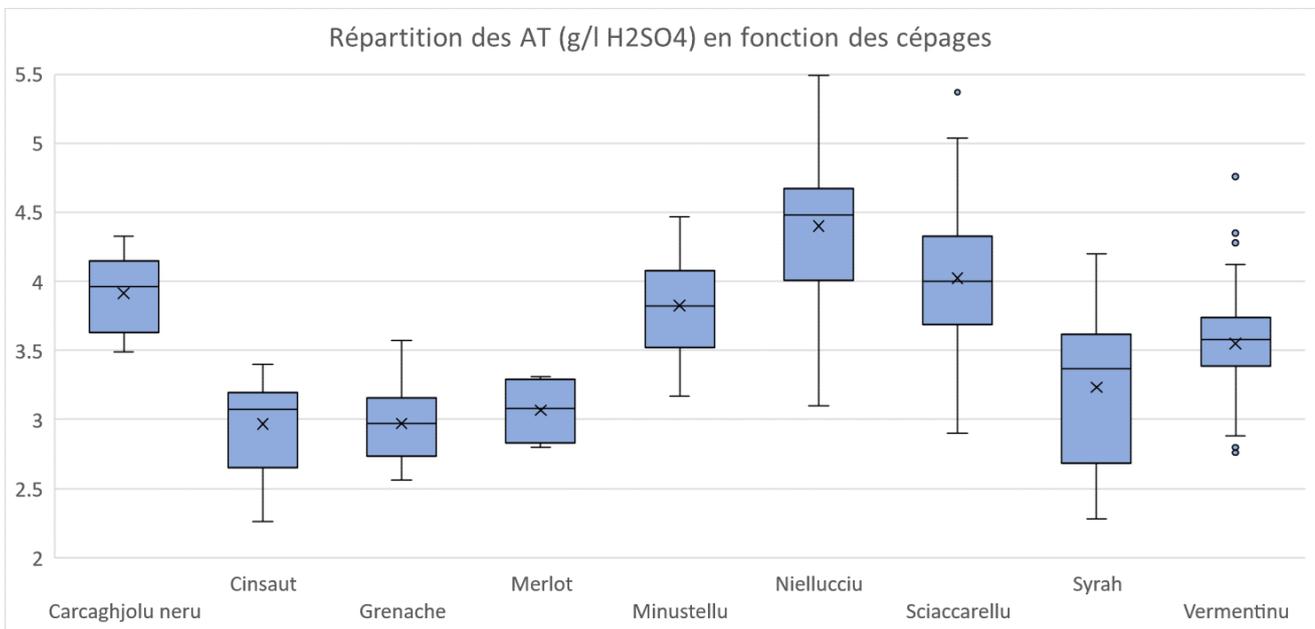
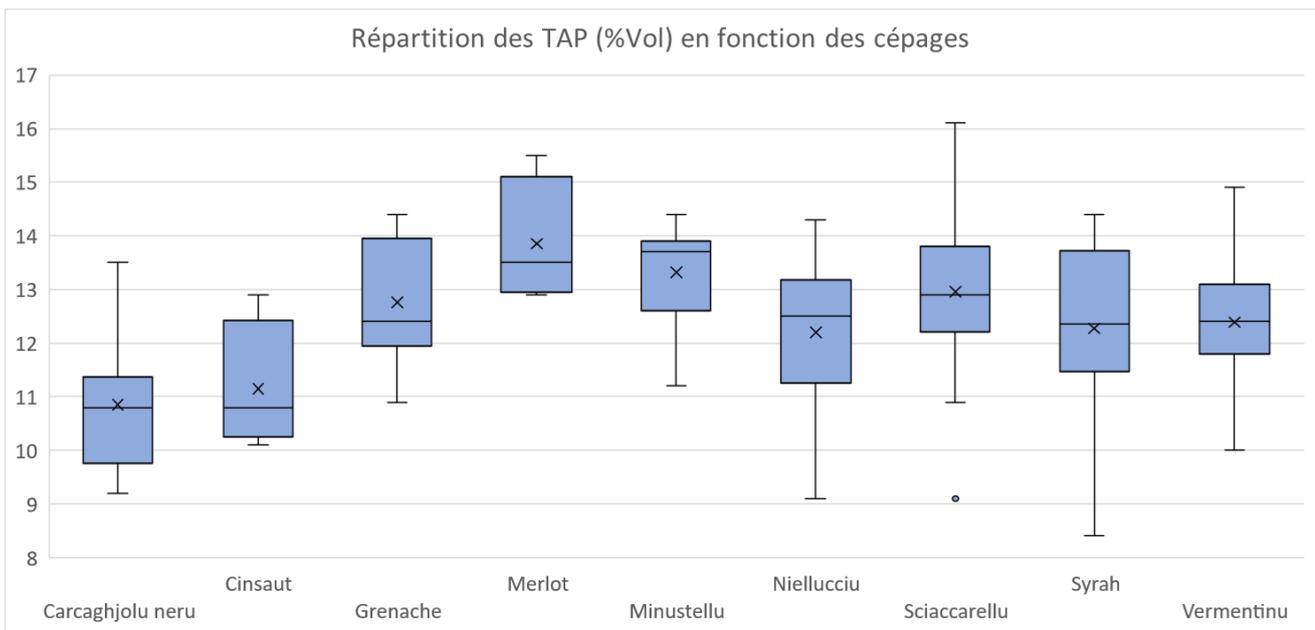
Prochain bulletin : vendredi 22 septembre.

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

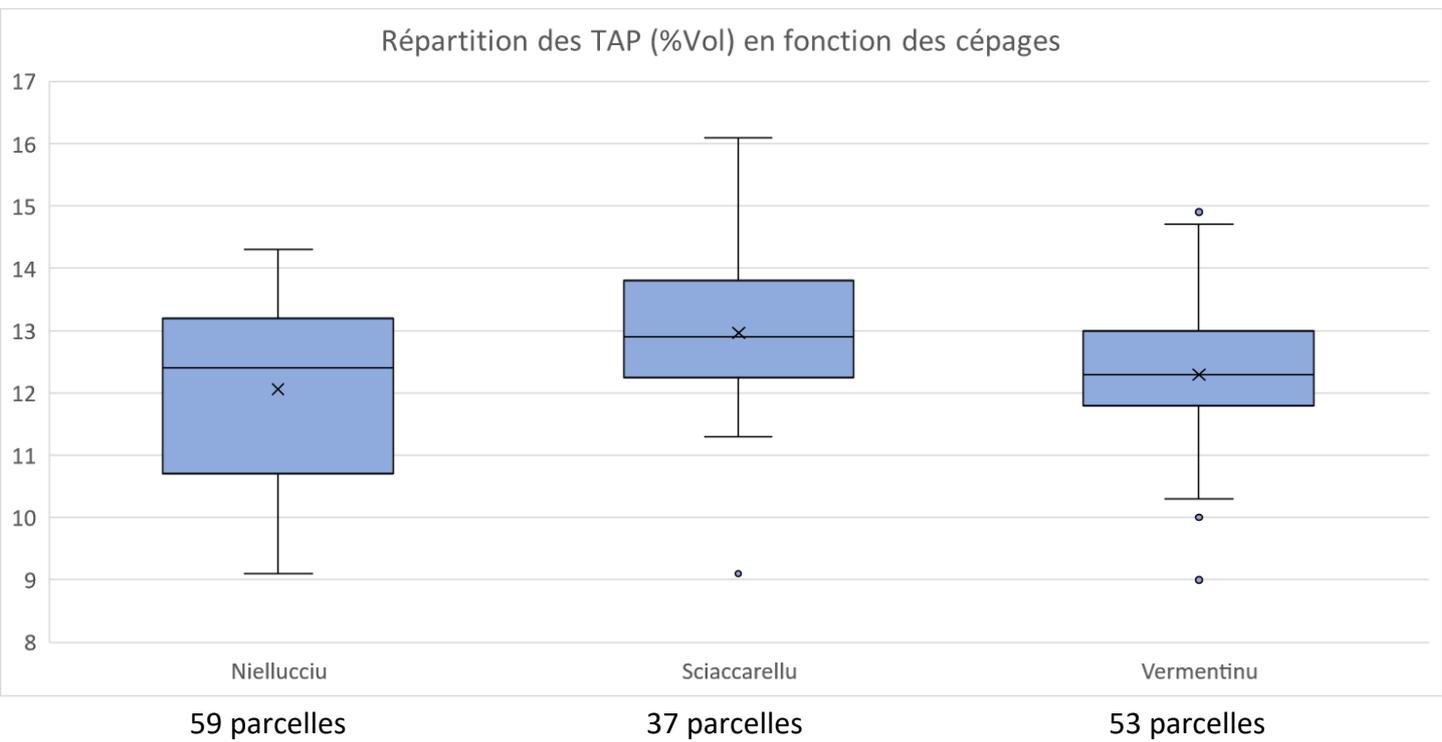
Représentation graphique de la maturité (08 au 14 septembre 2023) – Tous contrôles confondus –



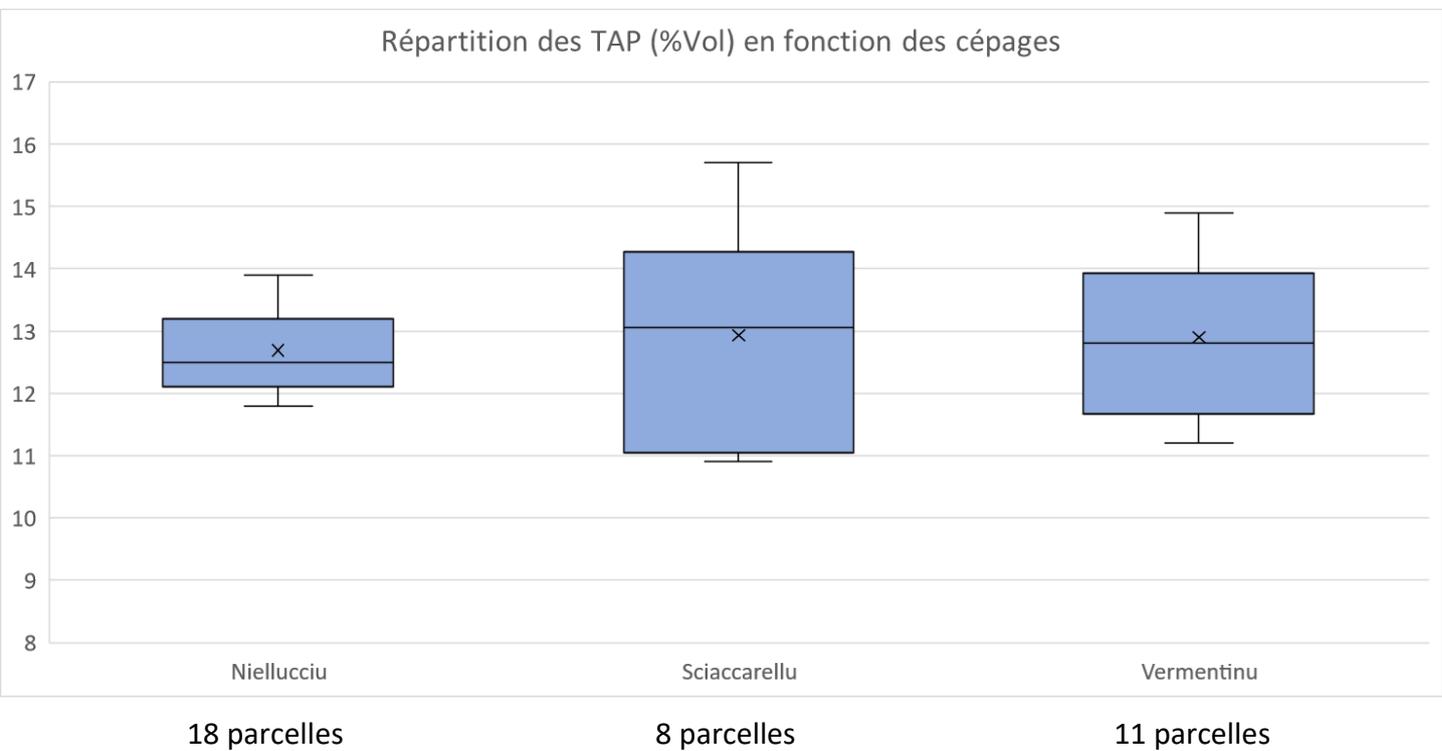
## Disparités régionales sur le paramètre TAP (08 au 14 sept 2023)

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

### IGP et AOP générique



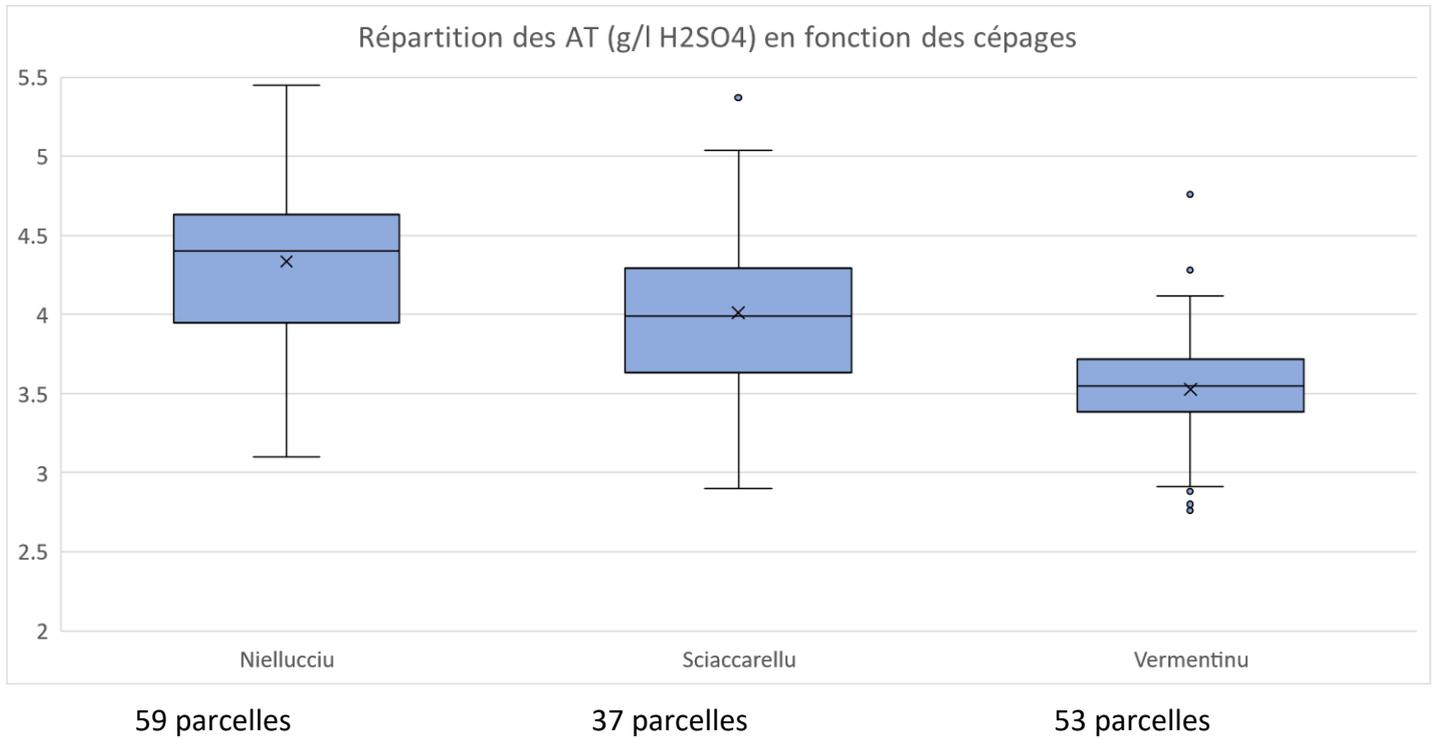
### AOP villages



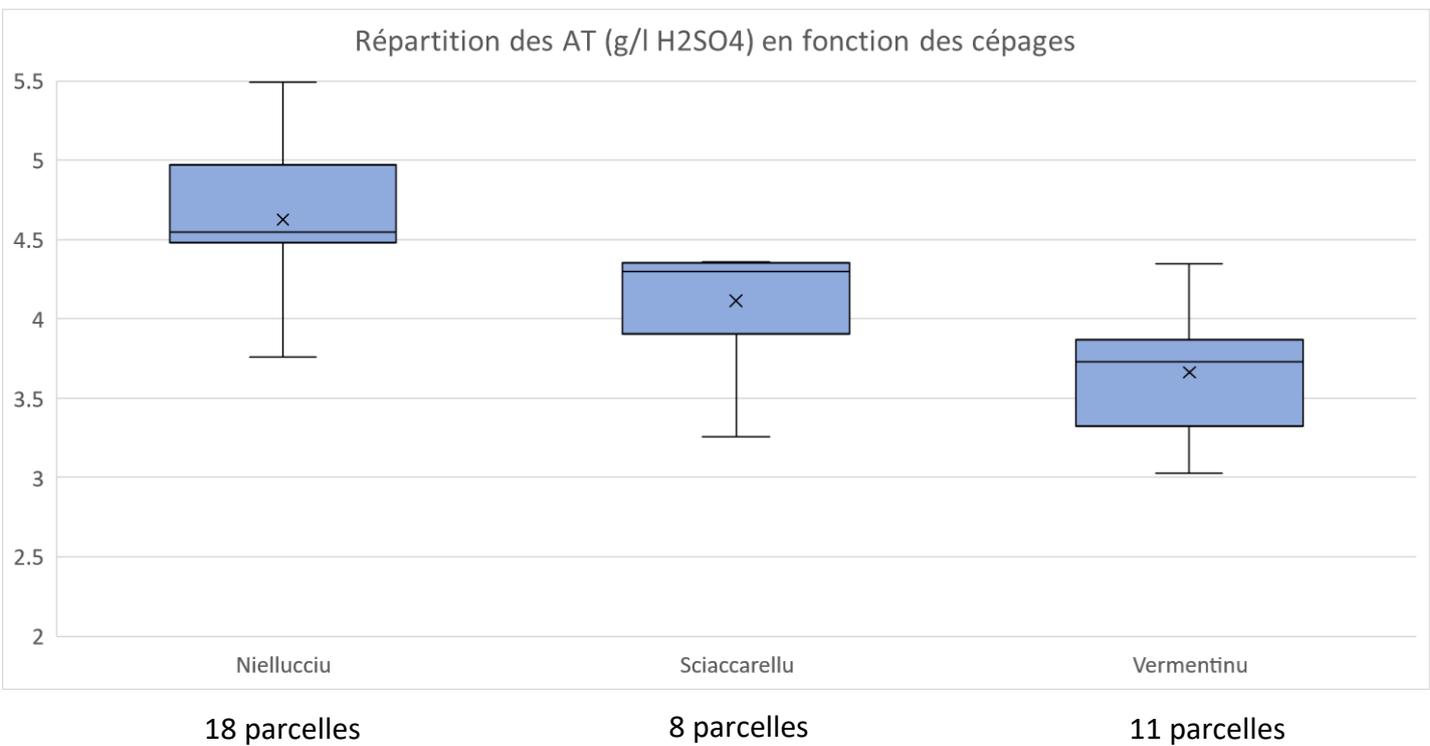
## Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale (08 au 14 sept 2023)

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

### IGP et AOP générique



### AOP villages



# CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2023

N°7

du 15 au 21 septembre 2023

Gilles SALVA - Directeur du Pôle Végétal du CRVI

Les vendanges 2023 s'achèvent progressivement.

Quelques parcelles de Niellucciu vont être récoltées dans les tout prochains jours dans les zones traditionnelles. Mais il reste encore, sur la côte orientale, de nombreuses parcelles de rouge (Niellucciu, Sciaccarellu, Syrah, Grenache, Cinsaut, Carcaghjolu N) comme de blanc (Vermentinu), pour lesquelles la maturation n'évolue plus : les degrés n'augmentent plus et l'acidité baisse légèrement.

Ce constat s'applique particulièrement aux vignes chargées et dont le feuillage est épuisé par les cicadelles vertes. Et les pluies actuelles ne vont pas arranger la situation (cumul de 10 à 40 mm, voire plus localement, pour les épisodes des 16 et 22 septembre).

Les graphiques page suivante révèlent des équilibres sucres/acides sensiblement similaires à ceux de la semaine précédente. Au final, les vendanges vont se poursuivre pendant environ une semaine, voire dix jours dans les cas extrêmes.

D'un point de vue sanitaire, la pyrale s'est dans l'ensemble peu manifestée dans les zones habituellement concernées. La pourriture grise, quasi-absente jusqu'à maintenant, commence à apparaître par foyers, surtout sur les Vermentinu. Quant aux cicadelles des grillures, la situation a déjà été évoquée, suscitant de fortes inquiétudes (côte orientale, Ajaccio, Figari/Sartène).

Le nombre de contrôles de maturité est cette semaine en forte baisse. Vous trouverez ci-après un tableau de résultats sur des parcelles de référence, ainsi que des graphiques représentant la dispersion des situations.

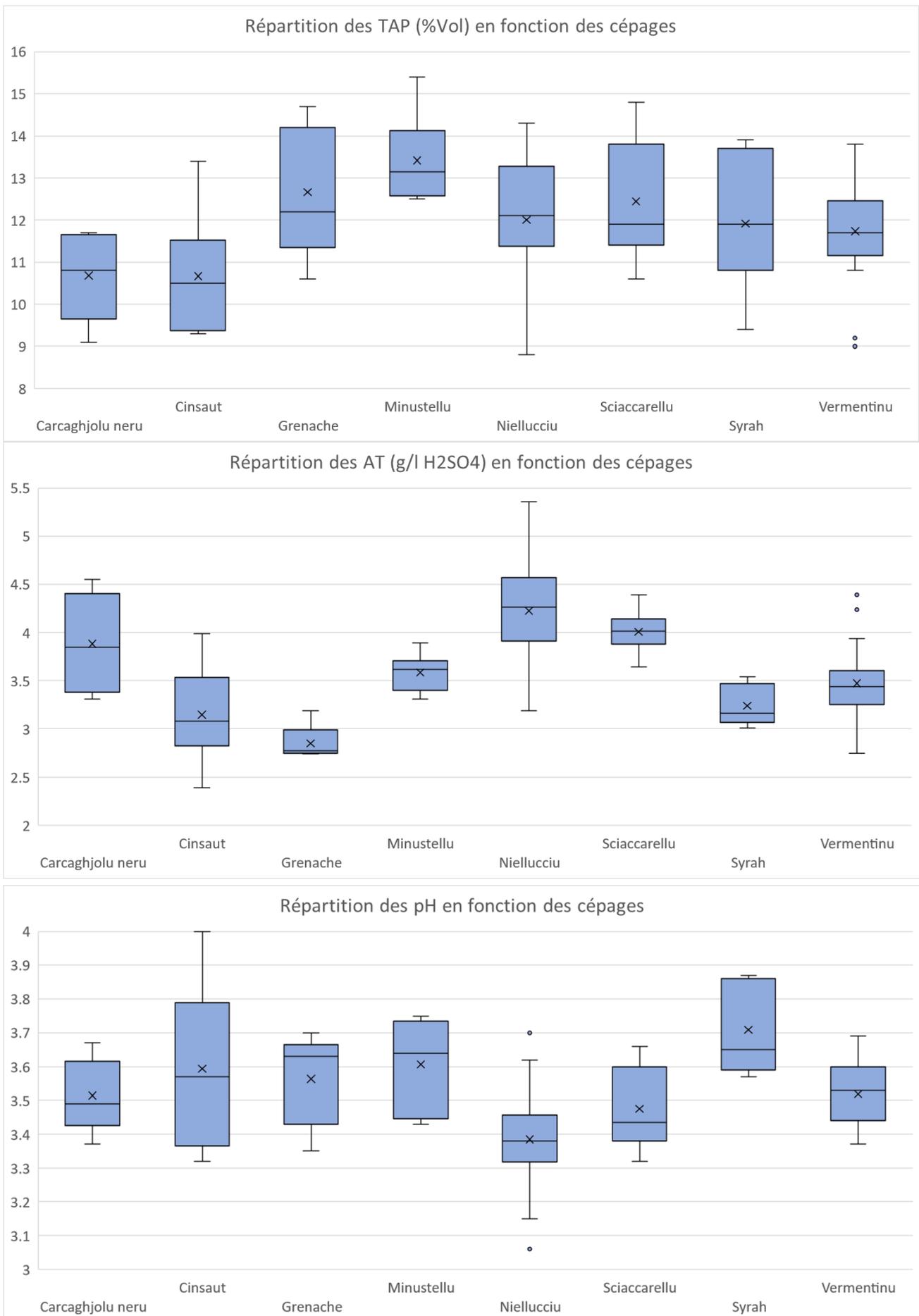
**Ceci est le dernier bulletin de la saison.**

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvi.corsica/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 15 au 21 septembre 2023**

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
<b>Niellucciu</b>	Côte orientale	Aleria	18-sept.	11.5	3.93	3.39
				10.7	3.73	3.50
		Antisanti	20-sept.	11.3	4.12	3.33
		Tallone	19-sept.	11.7	4.35	3.36
<b>Sciaccarellu</b>	Côte orientale	Tallone	19-sept.	12.5	4.16	3.40
				14.8	4.07	3.60
<b>Vermentinu</b>	Côte orientale	Aghione	15-sept.	11.0	3.93	3.46
		Tallone	18-sept.	11.6	3.60	3.45
			19-sept.	12.7	3.29	3.43
<b>Syrah</b>	Côte orientale	Ghisonaccia	15-sept.	13.7	3.01	3.87
		Tallone	19-sept.	13.9	3.32	3.77
<b>Cinsaut</b>	Côte orientale	Tallone	19-sept.	10.2	2.99	3.72
<b>Carcaghjolu N</b>	Côte orientale	Aleria	18-sept.	10.2	3.85	3.56

Représentation graphique de la maturité (15 au 21 septembre 2023) – Tous contrôles confondus –





Centre de Recherche  
Viticole de Corse

CENTRU DI RICERCA  
VITICULA DI CORSICA

## L'EQUIPE TECHNIQUE

**Directrice Générale** : Nathalie USCIDDA

**Directeur du Pôle Végétal** : Gilles SALVA

---

Fanny ANDRE, **Ingénieur Agronome, Oenologue**

Caroline BRIGATO DE PERETTI, **Responsable qualité et dégustations**

Axelle CIANFARANI, **Chargée de mission microbiologie**

Gabrielle CICCOLINI, **Ingénieur en charge du matériel végétal**

Ange Pierre MICHELANGELI, **Responsable technique du laboratoire**

Florence RAFFINI, **Secrétaire - Comptable**

Mohamed RAHMOUN, **Ouvrier viticole**

Amélie LAMBERT, **Responsable des programmes "Terroirs" et "Sciaccarellu et sécheresse"**

Damien ZANARDO, **Technicien, en charge du domaine expérimental et travail du chai**

---

Josée VANUCCI-COULOUMERE, **Présidente du conseil d'administration**

*Document de travail*

*Toute reproduction, même partielle, est soumise à l'autorisation écrite du CRVI DE CORSE*

