



LE GARDIEN DU TEMPLE

Action et défis du CRVI de Corse

Le renouveau des vins corses doit beaucoup au Centre de Recherche Viti-vinicole Insulaire, première et unique structure régionale dédiée à l'adaptation, la sécurisation et la valorisation du patrimoine viti-vinicole vivant de Corse.

Un domaine expérimental de près de 4.5 hectares réunissant des collections de cépages et de clones, un conservatoire, des vignes de multiplication, un chai et une cave de conservation, des laboratoires d'analyses physico-chimiques, de phytopathologie de la vigne, de microbiologie... Nous sommes dans l'ancre de la recherche corse appliquée en viticulture, dont le terrain de jeu s'étend jusqu'aux vignes et chais des vigneronns de l'île où le CRVI conduit 60% de ses expérimentations. Créé en 1982, cet institut technique, au programme de recherche réactualisé tous les 5 ans, a été un véritable vecteur de renaissance du vignoble corse et reste pour les producteurs un support technique de premier plan.

DES MISSIONS BIEN ENRACINÉES

Sa principale fonction est de mettre en adéquation scientifique, aux côtés des producteurs, la richesse du patrimoine viti-vinicole vivant avec les conditions de terroir, les techniques culturales et les processus de vinification, sur fond de changement climatique. « Nos missions s'articulent autour de quatre grandes thématiques, explique la directrice Nathalie Uscidda : la caractérisation

Il s'agit de renforcer la production identitaire et sa qualité en utilisant des variétés de Corse, voire autochtones

et la valorisation des terroirs (jusqu'aux vins) ; le matériel végétal (les cépages, clones de cépages et vignes sauvages) et la stratégie de pilotage du vignoble ; la technologie fermentaire et la microbiologie des vins (les levures) ; les techniques de vinification, la qualité des vins et l'étude des produits émergents (comme les vins mousseux de qualité). Le CRVI est donc le socle des grands enjeux de la filière viticole. »

TYPICITÉ ET QUALITÉ

Pour cette structure professionnelle dont le CA est composé de 20 vigneronns issus de toutes les appellations et dont l'AG intègre toutes les instances agricoles en lien avec la filière viticole, il s'agit en premier lieu de renforcer la production identitaire et sa qualité en utilisant des variétés de Corse, voire autochtones. Nathalie Uscidda le ►

Aujourd'hui nous avons des vins corses somptueux



© 2019 Ecosystème Pirelli

rappelle : « La filière viticole corse a été visionnaire en s'orientant la première vers les productions identitaires. Elle a su donner une colonne vertébrale à la gastronomie corse et est aussi la première des filières insulaires à avoir obtenu des signes de qualité en AOP et en IGP. Le CRVI a joué là un rôle important puisqu'il a donné aux producteurs la matière pour renforcer leur production identitaire. Aujourd'hui nous avons des vins corses somptueux ! »

DIVERSITÉ ET AUTRES ENJEUX

« Toute la planète viticole reconnaît dans la Corse une grande diversité ampélographique,

mais aussi une grande diversité des adéquations cépages / terroirs / techniques de vinification, poursuit Nathalie Uscidda. Dès les années 80, les vigneronnes corses ont relevé le défi de revitaliser leur vignoble et de s'imposer, malgré le passif d'une viticulture de masse, avec des cépages identitaires que personne ne connaissait et qui correspondaient à des goûts nouveaux. » Gardien du temple, le CRVI s'attelle à la transmission de ce patrimoine et à sa valorisation en fonction des contraintes sanitaires (ex : bioagresseurs), sociétales (ex : réduction des sulfites), réglementaires (ex : évolution du cahier des charges des appellations) et environnementales (ex : changement climatique)...

INNOVATION PATRIMONIALE

Obtenant des résultats probants dans tous les champs investis, il a contribué sur la base des travaux qu'il a menés durant près de 25 ans, à l'inscription dans le cahier des charges IGP, portée par le syndicat IGP île de Beauté, de cinq nouveaux cépages : les Cualtacciu, Brustianu, Rossula bianca, Uva Bianca et Vintaghju. Tous présentent un intérêt dans le cadre de l'adaptation au changement climatique, soit pour leur potentiel en assemblage, soit pour leur tardivité : « Inscrire au catalogue officiel de nouveaux cépages est une façon de "protéger" le "gène de la tardivité" qui pourrait demain être utile à des travaux d'innovation variétale », explique Nathalie Uscidda.

RECONQUÊTE DES CÉPAGES

33 cépages identitaires dont 11 autochtones ont ainsi été retrouvés, le dernier en date l'ayant été en 2023. « En 2016, avec l'ampélographe Jean-Michel Boursiquot, nous avons rencontré la citronnelle, laquelle avait disparu de toutes les collections mondiales ! La Corse a donc sauvé une variété. Ces anciens cépages abandonnés pour diverses raisons peuvent aujourd'hui être exploités parce que la technique a avancé. Le Biancu ghjentile, par exemple, avait disparu, car il est très sensible à l'oïdium que l'on sait aujourd'hui traiter. Sa position de carrefour méditerranéen a permis à la Corse de devenir un réservoir de variétés. Il nous reste 14 cépages à inscrire au catalogue officiel et nous continuons à en chercher d'autres ! »

DE LA VINIFICATION À LA VIGNE

En vinification, le CRVI a beaucoup travaillé sur les contenants, œufs béton et amphores qui trônent aujourd'hui dans de nombreux chais corses, et tout dernièrement sur l'élevage des vins rouges

du Sciaccarellu en fûts en châtaignier, expérimentation dont découle la publication, cet été, d'un article scientifique dans la Revue française d'œnologie. Organiser des sessions de dégustation de ses vins pilotes issus de 80 vinifications différentes par an, vins qui pour la plupart n'existent nulle part ailleurs et se révèlent inspirants pour les producteurs, fait également partie de sa stratégie. « Outre toutes les études en cours, nous avons aussi dans l'idée de fabriquer des crèmes de levures. » 

LE CLIMAT EN LIGNE DE MIRE

Parce qu'il décline 20 actions de recherche qui s'intègrent toutes à la stratégie nationale d'adaptation au changement climatique, le CRVI a été choisi comme référent du programme Vitilliance. « Afin de contribuer à la réorganisation des plantations dans l'espace, nous sommes sur le point de mettre à disposition des exploitants, sur une zone de la côte orientale, des cartes de prévision climatique. 23 producteurs partenaires mettent à disposition leur parcelle voire leur raisin pour nous permettre de conduire ce programme "Terroir". Ailleurs, sur 2,5 hectares du Domaine Alzipratu, nous venons d'installer, pour étudier les raisons du flétrissement du Sciaccarellu, des capteurs de flux de sève afin de suivre l'évapotranspiration de la vigne et évaluer les besoins en eau. En matière d'innovation œnologique, nous menons des investigations sur des levures qui pourraient fabriquer de l'acidité de manière endogène, sachant qu'avec le changement climatique, l'acidité des raisins risque d'être comburée par les chaleurs excessives et qu'utiliser lors de la fermentation alcoolique une levure qui produit de l'acidité permet de rétablir les équilibres acides ! »