



Centre de Recherche
Viticole de Corse

CENTRU DI RICERCA
VITICOLA DI CORSICA



FranceAgriMer

OBSERVATOIRE DE LA MATURITÉ DES RAISINS EN CORSE

Millésime 2024 : le changement climatique crée de réels obstacles, la récolte est en baisse mais au final, la qualité est bien là !



Vermentinu – Ghisonaccia le 17 août



Sciaccarellu – Tallone le 7 août

DECEMBRE 2024

SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME BILAN DE LA CAMPAGNE 2024.....	2
CARACTERISTIQUES DU MILLESIME.....	2
BILAN DE CAMPAGNE 2024	2
N°1.....	3
Du 02 au 08 août 2024.....	3
N°2.....	10
Du 09 au 14 août 2024.....	10
N°3.....	17
Du 16 au 22 août 2024.....	17
N°4.....	24
Du 23 au 29 août 2024.....	24
N°5.....	30
du 30 août au 05 septembre 2024	30
N°6.....	36
du 06 au 12 septembre 2024.....	36
N°7.....	43
du 13 au 19 septembre 2024.....	43

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME BILAN DE CAMPAGNE 2024

Millésime 2024 : le changement climatique crée de réels obstacles, la récolte est en baisse mais au final, la qualité est bien là !

Les vendanges ont débuté la première semaine d'août, la situation agronomique et météorologique laissait alors présager un rythme de maturation régulier. A date égale, les maturités, plus abouties qu'en 2023, montraient en moyenne 10 jours d'avance.

Les mois écoulés n'avaient pas été faciles, une carence en eau sans précédent sur la façade orientale a contraint les pouvoirs publics à placer, dès le 10 juin, 137 communes de Haute-Corse en « Alerte Sécheresse » avec des répercussions inédites dans le monde agricole insulaire et notamment, l'interdiction générale d'irriguer 2 jours par semaine.

Début août, la cicadelle africaine commença, par endroits, à provoquer des grillures qui allaient s'amplifier avec l'explosion des populations.

Mi-août, les pluies tant attendues (surtout sur la côte orientale) ont fini par se produire et ce, jusqu'à la deuxième semaine de septembre. On assista alors à des maturations à plusieurs vitesses selon la région, la charge en raisins, la plus ou moins grande tolérance des parcelles à la chaleur et au stress hydrique, ainsi que le niveau d'attaque des cicadelles vertes.

Dès lors les récoltes se sont organisées de façon échelonnées et l'avance acquise s'est estompée... particulièrement à Patrimonio et sur la côte orientale où elles se sont achevées tardivement. Les niveaux de production sont inférieurs d'environ 15 % à 2023 (année record), le Sciaccarellu est le cépage le plus impacté par cette baisse.

A noter : les raisins 2024 présentent des taux d'acide malique bas, à un niveau inférieur à 2022, déjà déficitaire.

Question vins, 2024 est un millésime plutôt facile à boire dans les trois couleurs, agréable, rond et frais malgré les difficultés rencontrées lors de la phase de maturité.

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

CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024

N°1

Du 02 au 08 août 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du Crvi et de la cave d'Aleria.

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 10 jours environ **et laissent apparaître en moyenne une bonne semaine d'avance sur le millésime 2023.**

Quelques parcelles ont déjà été vendangées, comme des Biancu Gentile ou des parcelles à destination d'effervescents.

Globalement la charge en raisins paraît correcte, à l'exception de nombreux Sciaccarellu, moins productifs que l'an dernier.

L'état sanitaire est satisfaisant vis-à-vis des champignons, hormis pour les parcelles à protection défaillante. La pyrale des agrumes semble pour l'instant maîtrisée mais le chemin est encore long pour les cépages tardifs.

En revanche l'inquiétude grandit quant aux grillures provoquées par la cicadelle verte, qui apparaissent sur le feuillage de nombreuses parcelles, tout particulièrement sur les Vermentinu et Sciaccarellu. Les dégâts n'atteignent pas le niveau observé en 2020 et 2023 notamment, mais les populations larvaires continuent d'augmenter. Par ailleurs cette cicadelle, *a priori* la cicadelle africaine de la vigne (*Jacobiasca lybica*), semble s'étendre géographiquement (Ajaccio, Patrimonio, Balagne, côte orientale...).

En plus de cela, nombre de parcelles montrent déjà des signes de sécheresse (défoliation, couleur terne). Les conditions climatiques à venir seront bien sûr déterminantes.

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, de l'avis des préleveurs, on note en général une très forte hétérogénéité au sein même des parcelles.

Les prochains contrôles nous apporteront plus d'enseignements sur la dynamique de maturation, et en particulier sur les équilibres sucres/acides.

Prochain bulletin : vendredi 16 août.

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

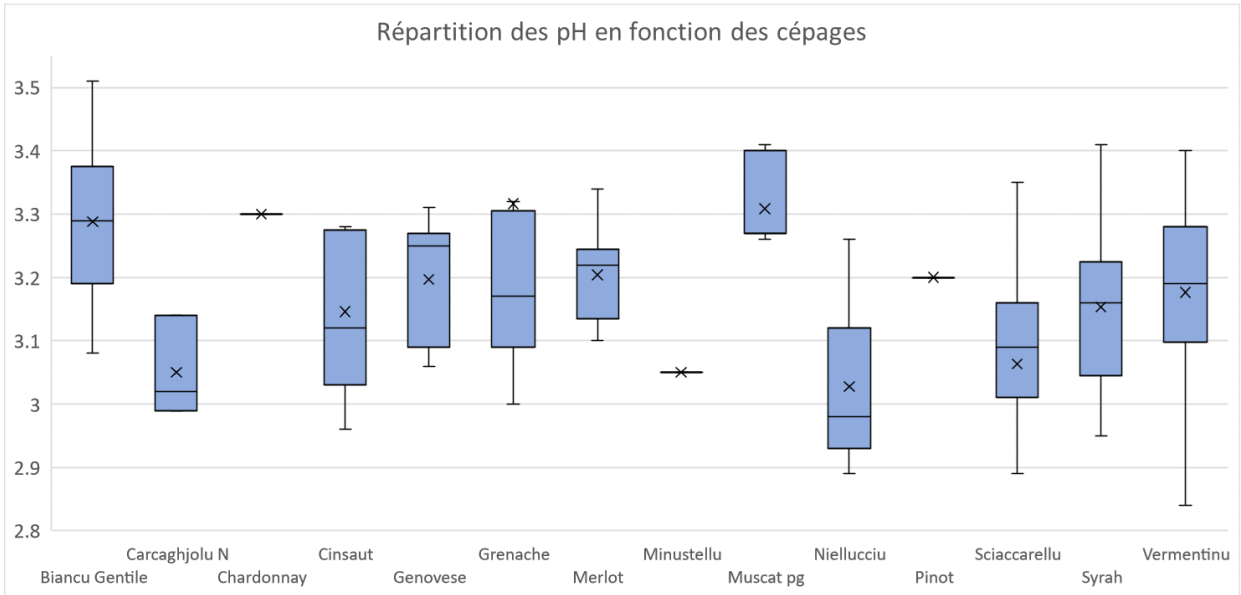
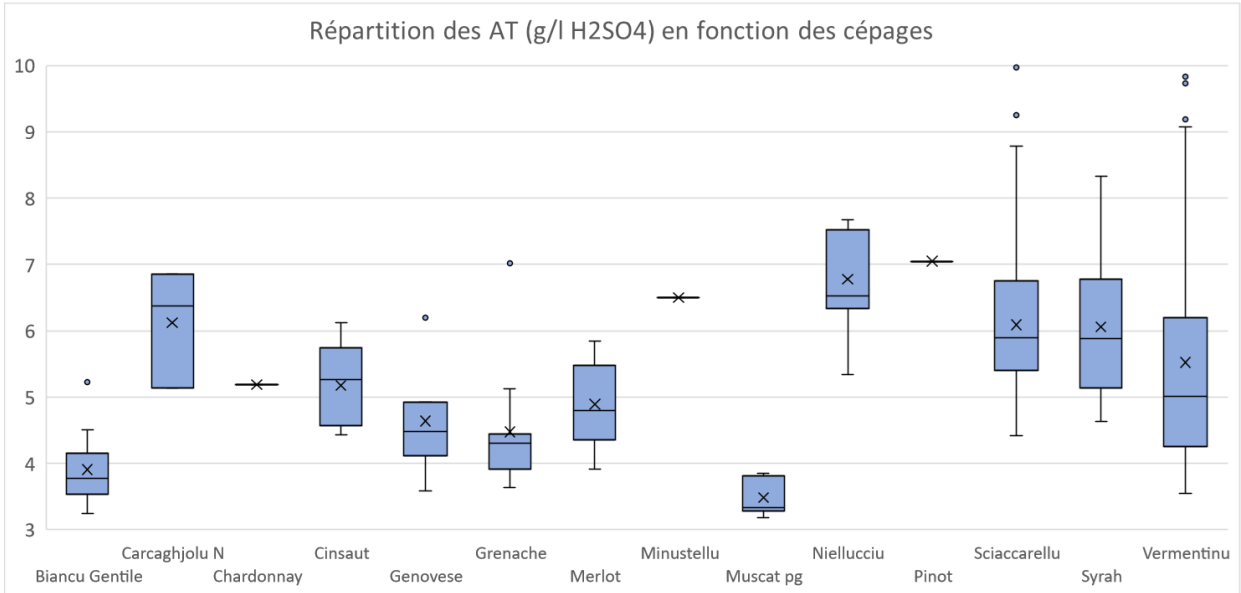
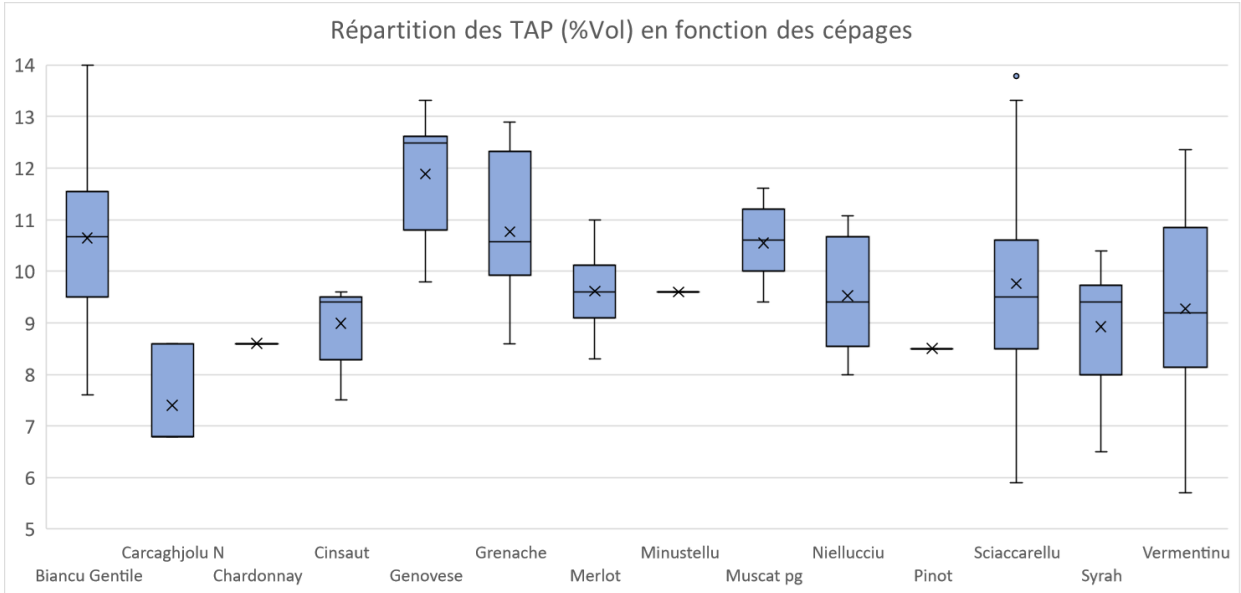
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 02 au 08 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Antisanti	5-août	8.8	6.97	2.93
		Ghisonaccia	2-août	9.4	7.49	2.92
				8.3	7.44	2.93
		Tallone	6-août	8.9	7.67	2.98
				10.9	6.47	3.12
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	5-août	10.9	5.34	3.26
				8.3	7.55	2.97
	Ajaccio	Ajaccio	5-août	10.0	6.40	2.96
			6-août	9.2	6.20	3.09
	Sud Corse	Sartène	5-août	11.1	5.81	3.16
Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	5-août	9.0	5.86	3.01
				10.4	5.16	3.05
		Aleria	7-août	10.4	5.44	3.20
				8.8	5.63	3.15
				8.9	5.40	3.15
				9.8	5.53	3.05
		Borgo	5-août	9.8	5.53	3.05
			8-août	9.0	5.49	3.16
		San Giuliano	8-août	9.5	5.22	3.17
				9.1	7.33	3.17
		Tallone	6-août	10.6	7.67	3.10
	Balagne	Calenzana	7-août	14.2	5.51	3.33
		Luimio		9.9	6.05	3.05
	Ajaccio	Ajaccio	5-août	11.8	5.20	3.30
			6-août	10.4	6.00	3.13
				11.5	5.60	3.16
	Sud Corse	Bonifacio	5-août	12.4	4.97	3.28
		Figari	8-août	10.7	5.87	3.13
		Porto Vecchio	7-août	12.8	5.65	3.15
		Sartène	5-août	13.3	7.66	3.03
Vermentinu	Côte orientale	Aleria	2-août	8.9	6.02	3.15
		St Antoine Ghiso.	2-août	9.2	4.99	3.22
	Balagne	Luimio	7-août	7.6	5.67	3.09
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	5-août	8.2	5.95	3.11
	Sud Corse	Figari	8-août	11.1	3.55	3.37
				11.2	3.55	3.29
		Porto Vecchio	7-août	10.5	4.13	3.28
				11.6	3.94	3.38
		Sartène	7-août	9.8	4.35	3.12

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 02 au 08 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Biancu gentile	Côte orientale	Aghione	5-août	7.6	4.51	3.08
		Aleria	7-août	11.3	3.38	3.51
		San Giuliano	5-août	10.3	4.41	3.17
	Sud Corse	Figari	8-août	14.0	3.75	3.46
Grenache	Côte orientale	Aghione	5-août	8.6	5.12	3.02
		St Antoine Ghiso.	7-août	10.0	4.21	3.17
	Sud Corse	Sartène	5-août	12.6	3.87	3.29
Syrah	Côte orientale	Ghisonaccia	2-août	7.0	8.33	2.95
				9.0	5.88	3.00
		Tallone	5-août	9.6	5.35	3.16
			6-août	10.4	4.64	3.41
				9.9	6.05	3.26
Chardonnay	Côte orientale	Antisanti	6-août	8.6	5.19	3.30
Cinsault	Côte orientale	Bravone	6-août	9.4	5.26	3.28
	Sud Corse	Sartène	7-août	9.6	4.70	3.10
Genovese	Côte orientale	San Giuliano	5-août	10.8	6.20	3.09
	Sud Corse	Figari	8-août	12.5	4.45	3.27
Merlot	Côte orientale	Aleria	7-août	8.9	5.19	3.25
		Bravone	6-août	9.9	5.84	3.23
		St Antoine Ghiso.	2-août	9.6	4.80	3.22
			7-août	10.3	3.92	3.34
Muscat pg	Côte orientale	Aleria	7-août	10.9	3.18	3.40
		San Giuliano	8-août	10.0	3.34	3.27
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	6-août	8.5	7.05	3.20
Minustellu	Ajaccio	Ajaccio	5-août	9.6	6.50	3.05
Carcaghjolu N	Côte orientale	Tallone	7-août	8.6	5.14	3.14

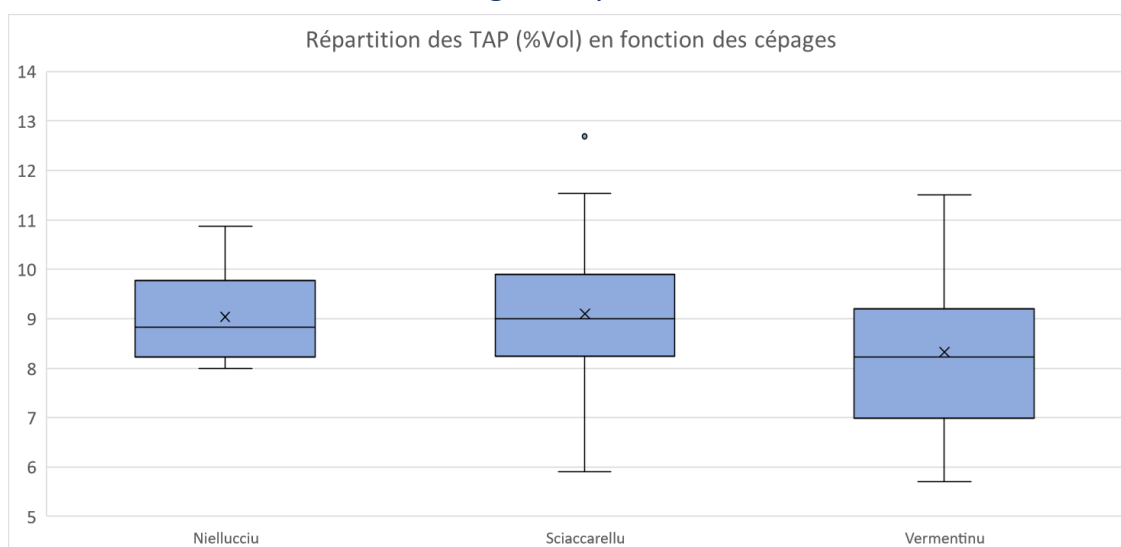
Représentation graphique de la maturité (02 au 08 août 2024) –Tous contrôles confondus –



Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

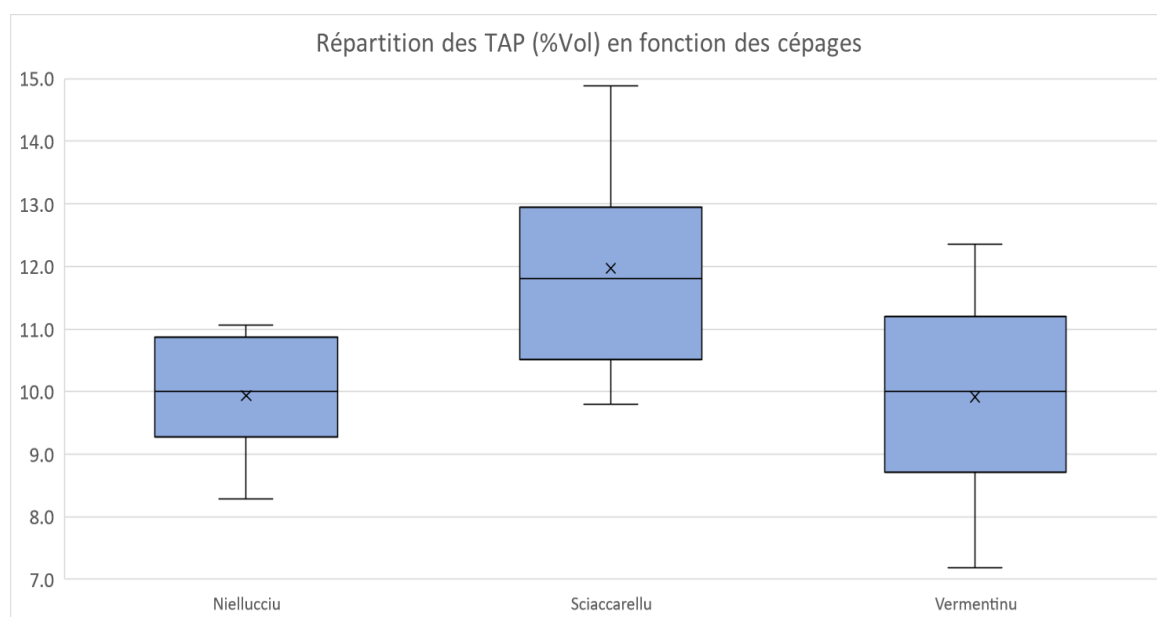


6 parcelles

73 parcelles

25 parcelles

AOP villages



7 parcelles

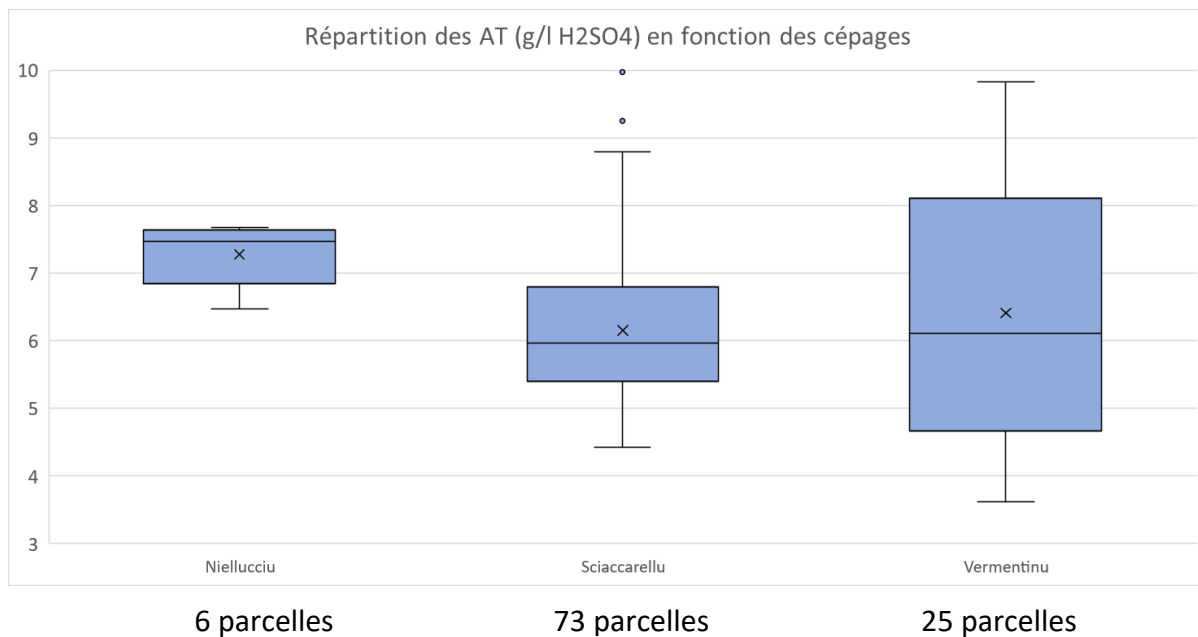
22 parcelles

37 parcelles

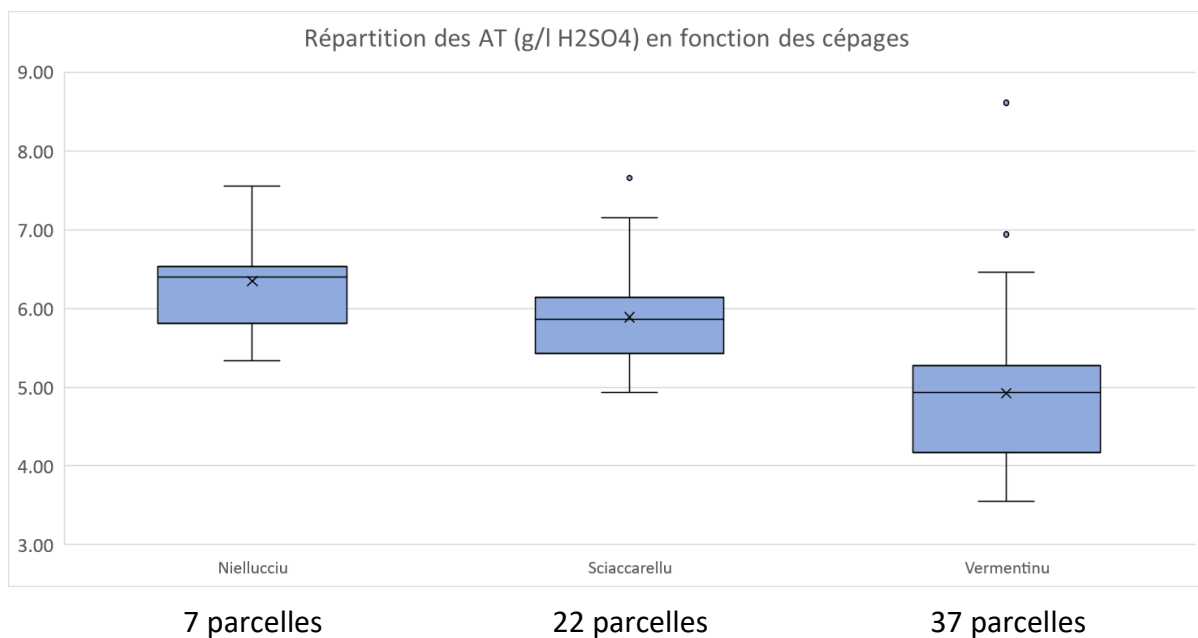
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024



N°2

Du 09 au 14 août 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du Crvi et de la cave d'Aleria.

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 ont démarré doucement avec quelques Biancu Gentile, parcelles pour effervescents et des Sgiaccarellu qui « se sont emballés ». La semaine qui suit va être le véritable point de départ des récoltes.

Tous cépages et contrôles confondus, les TAP ont gagné environ 1 à 1.3% vol, et les AT ont perdu 0.7 à 1 point pour une augmentation de 0.07 à 0.1 en pH.

En moyenne, sur les parcelles de référence (voir tableaux pages suivantes) :

- Les Niellucciu sont à 10.8%Vol (+1.6), 5.63 g/l en AT (-1.2) et 3.14 de pH (+0.14).
- Les Sgiaccarellu sont à 12%Vol (+1.5), 5.25 g/l en AT (-0.7) et 3.23 de pH (+0.11).
- Les Vermentinu sont à 10.7%Vol (+1.3), 4.48 g/l en AT (-1.0) et 3.28 de pH (+0.12).

Les gains ou pertes mentionnées ici entre parenthèses ne sont valables que pour les parcelles de référence communes entre 2 dates.

Les maliques se dégradent fortement (-0.8 g/l en une semaine), le niveau semble assez bas avec d'importantes variations (de 1 à 5.5 g/l, avec 2.4 g/l en moyenne).

En termes de précocité, ce millésime se situe entre les deux précédents, et garde une semaine d'avance sur 2023.

Les cicadelles continuent leur progression, la pyrale des agrumes semble discrète mais n'a peut-être pas dit son dernier mot, et les sangliers s'en donnent à cœur joie par endroits.

Les orages du 15 août, surtout localisés dans le nord et au centre de l'île, vont faire du bien pour les parcelles en souffrance. Mais ailleurs la pluie se fait attendre. De plus, le rafraîchissement des températures va sans doute modifier la cinétique de maturation actuelle.

Les tableaux et graphiques pages suivantes montrent des résultats très contrastés, au sein même des cépages ainsi qu'entre appellations villages/générique+IGP.

Prochain bulletin : vendredi 23 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/>).

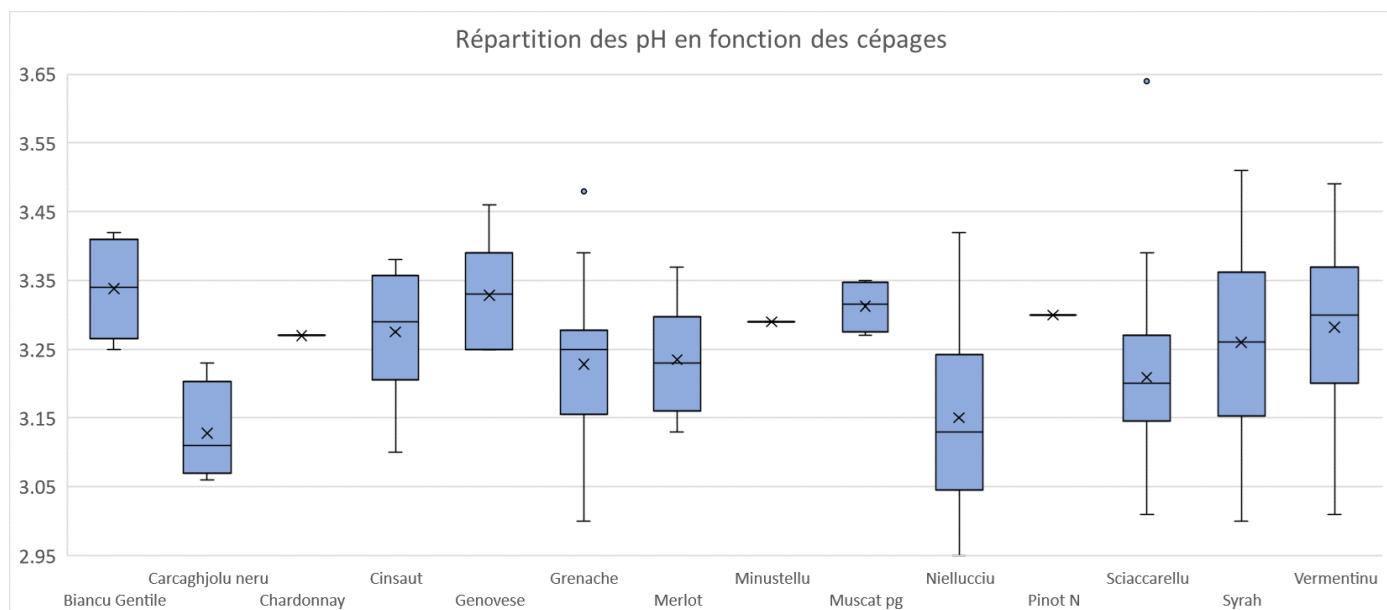
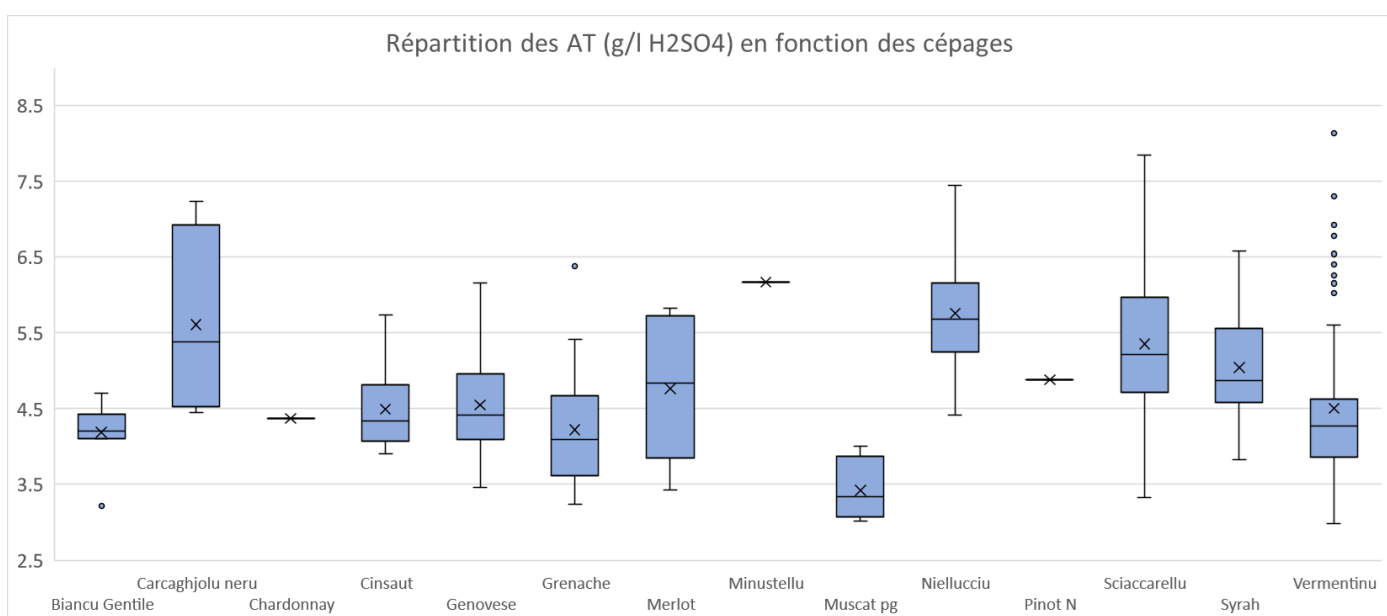
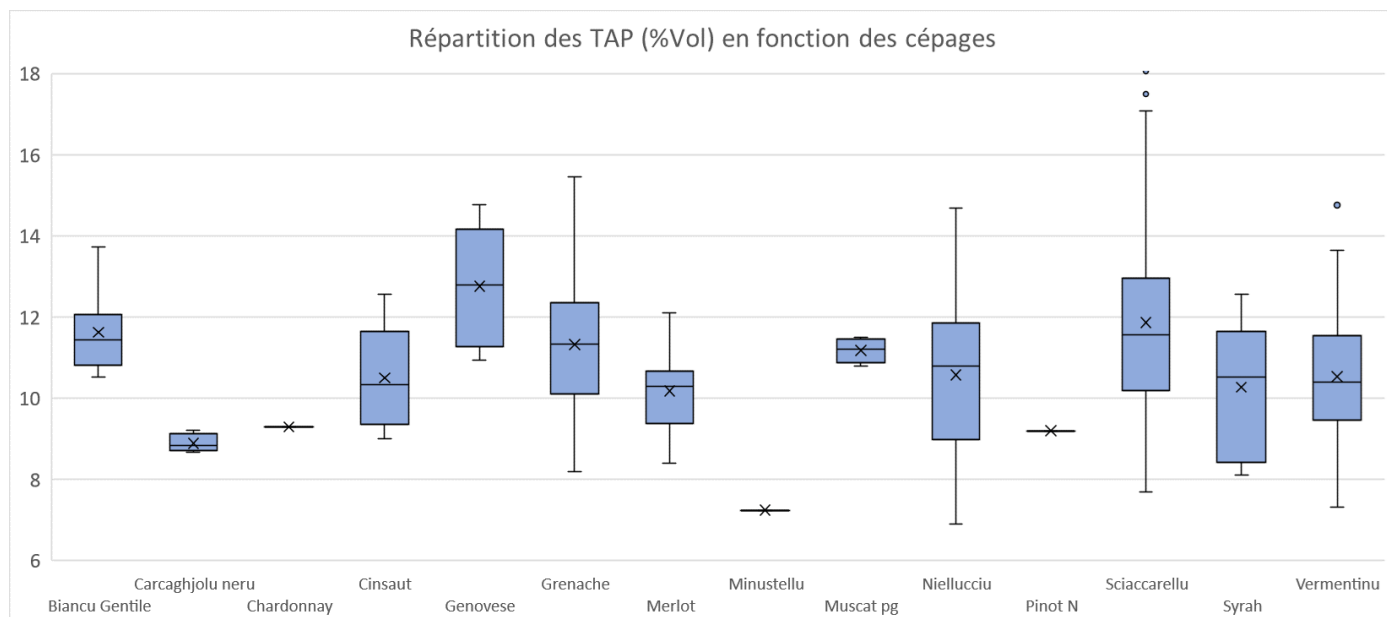
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 09 au 14 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	13-août	9.3	4.84	3.14
		Aleria	9-août	6.9	7.14	2.96
		Ghisonaccia	14-août	10.8	4.77	3.18
				9.9	5.23	3.12
		Tallone	13-août	10.6	6.69	3.11
				12.0	6.70	3.09
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	12-août	9.9	4.43	3.28
	Ajaccio	Ajaccio	12-août	11.4	5.25	3.24
				11.4	5.80	3.11
	Sud Corse	Sartène	14-août	11.8	5.70	3.10
				14.7	5.42	3.25
Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	13-août	10.8	5.14	3.11
				11.9	4.41	3.21
		Aleria	12-août	10.9	4.48	3.32
				9.2	5.30	3.15
				10.6	4.69	3.18
		Borgo	12-août	11.7	4.83	3.18
				10.7	4.88	3.19
		Ghisonaccia	14-août	9.6	4.38	3.27
				11.8	6.17	3.13
		San Giuliano	12-août	10.4	4.05	3.28
			13-août	9.7	6.91	3.25
		Tallone	13-août	11.8	7.01	3.24
				11.5	4.61	3.16
	Balagne	Calenzana	9-août	13.8	5.66	3.26
			14-août	13.2	4.88	3.38
				11.6	5.11	3.23
		Lumio	14-août	11.3	4.94	3.23
				9.7	6.94	2.93
		Agriates	9-août	13.0	5.20	3.23
	Ajaccio	Ajaccio	12-août	13.5	5.70	3.30
		Cauro	13-août	12.2	6.30	3.10
				13.9	5.17	3.30
	Sud Corse	Bonifacio	12-août	14.7	5.18	3.22
		Porto Vecchio	14-août	12.2	5.30	3.20
		Sartène	14-août	15.6	4.98	3.35
				16.6	4.34	3.64
				12.2	5.30	3.20

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 09 au 14 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	12-août	10.2	5.21	3.20
			14-août	8.7	6.15	3.14
		Aleria St Antoine Ghiso.	9-août	9.6	4.45	3.27
				10.2	3.84	3.34
		Tallone	12-août	9.3	5.37	3.20
				10.1	6.02	3.11
	Balagne	Calenzana	13-août	10.6	4.56	3.39
				10.9	4.05	3.30
			14-août	7.8	6.92	3.07
				7.8	6.40	3.13
		Lumio	14-août	8.7	4.28	3.33
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	12-août	9.5	4.63	3.24
				9.3	4.48	3.34
		Agriates	9-août	11.2	3.94	3.32
				9.5	4.56	3.12
	Ajaccio	Ajaccio	12-août	10.8	3.60	3.26
		Cauro	13-août	11.0	3.30	3.40
	Sud Corse	Bonifacio	14-août	12.8	3.59	3.41
				13.2	3.38	3.38
				11.7	3.74	3.31
				13.0	3.51	3.44
		Porto Vecchio	12-août	12.5	4.02	3.48
				13.4	4.94	3.34
			14-août	10.8	3.70	3.20
				11.5	4.19	3.22
				11.0	4.20	3.20
				13.7	3.81	3.46
Biancu Gentile	Côte orientale	San Giuliano	12-août	11.3	4.21	3.29
	Balagne	Calenzana	9-août	10.7	4.19	3.27
Grenache	Côte orientale	Aghione	13-août	10.1	4.06	3.18
		St Antoine Ghiso.	14-août	11.6	3.55	3.31
	Balagne	Calenzana	9-août	11.1	4.78	3.25
Syrah	Côte orientale	Aghione	14-août	8.3	5.58	3.23
			9-août	10.2	4.62	3.25
		Ghisonaccia	14-août	8.4	5.49	3.12
			12-août	10.3	4.57	3.19
		Tallone	13-août	11.7	4.70	3.51
				10.7	5.78	3.31
Chardonnay	Côte orientale	Antisanti	12-août	9.3	4.37	3.27
Cinsaut	Côte orientale	Bravone	13-août	10.5	4.13	3.35
	Sud Corse	Sartène	14-août	10.2	3.90	3.30
Genovese	Côte orientale	San Giuliano	12-août	12.6	4.67	3.25
Merlot	Côte orientale	Aleria	12-août	9.6	4.49	3.33
		Bravone	13-août	10.2	5.73	3.22
		St Antoine Ghiso.	14-août	10.6	3.43	3.30
Muscat pg	Côte orientale	San Giuliano	13-août	10.8	3.23	3.29
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	12-août	9.2	4.88	3.30

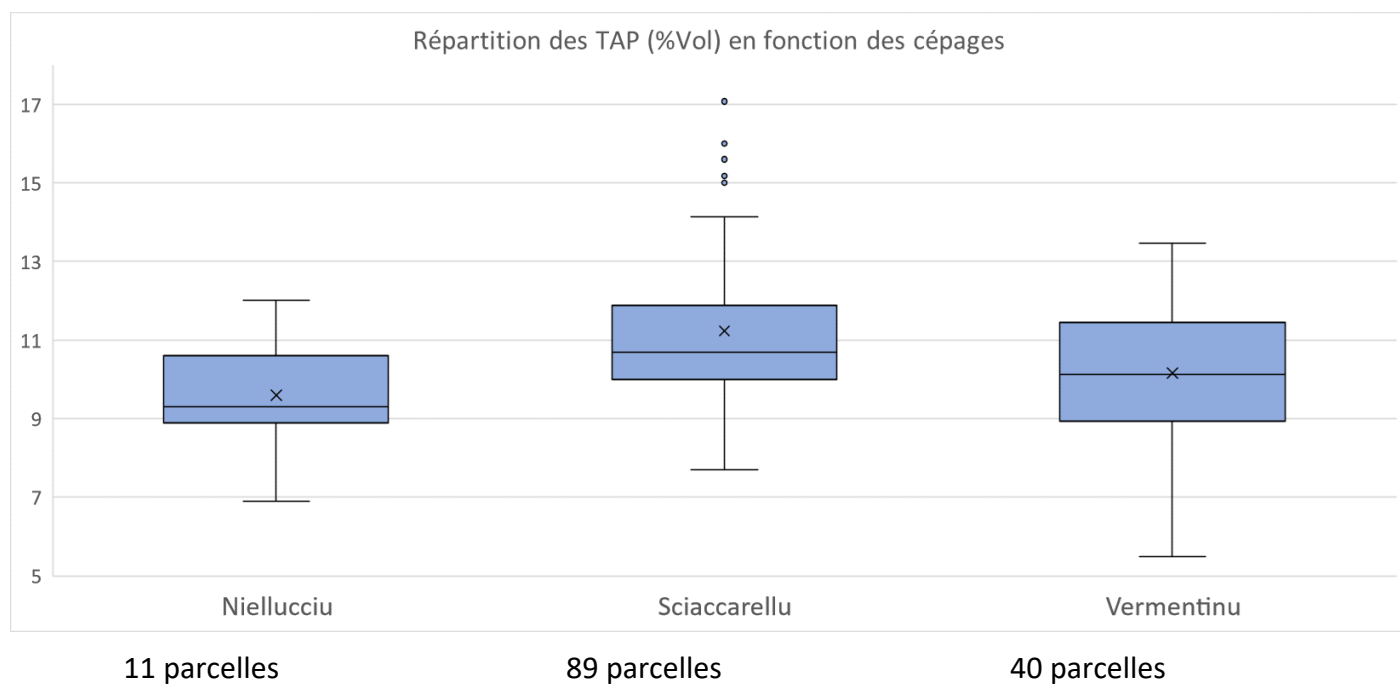
Représentation graphique de la maturité (09 au 14 août 2024) –Tous contrôles confondus –



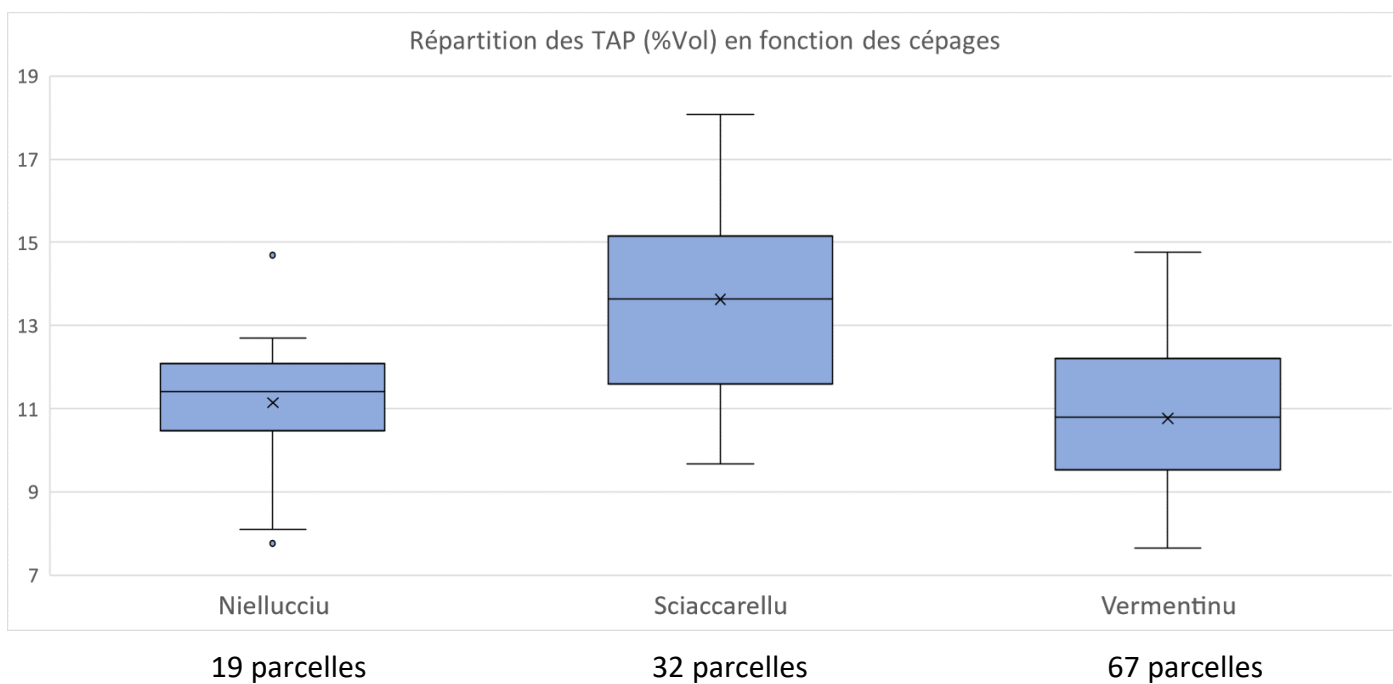
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



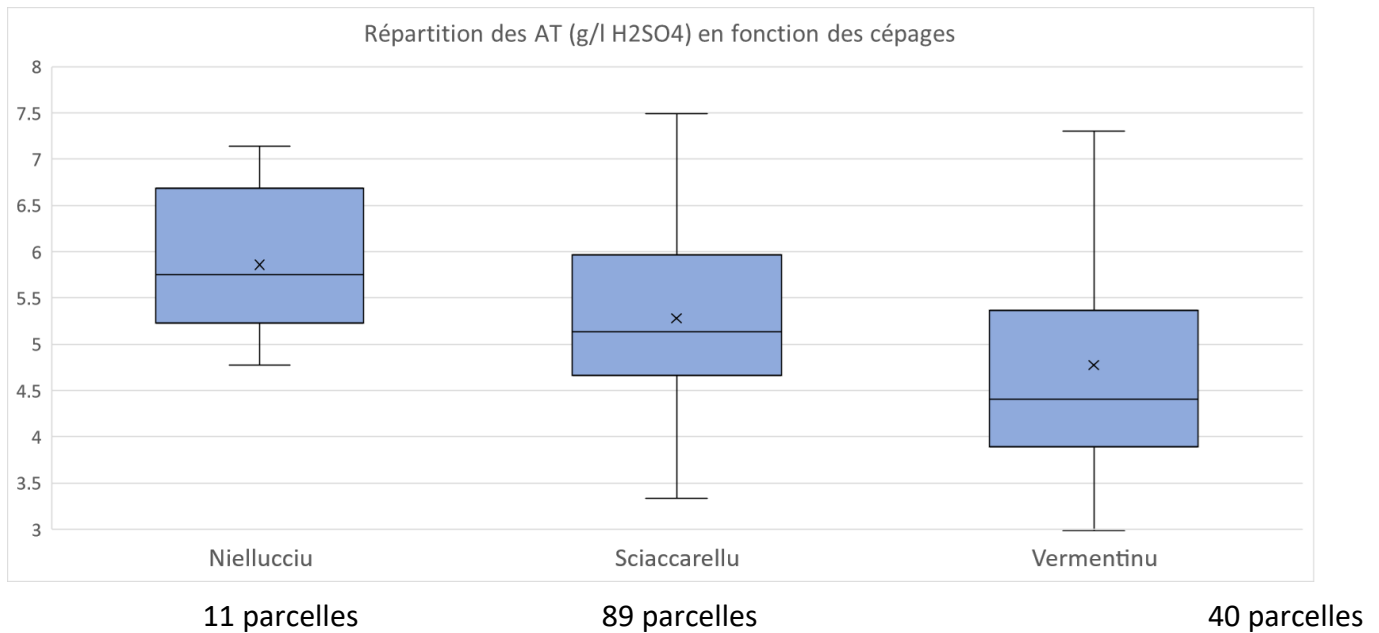
AOP villages



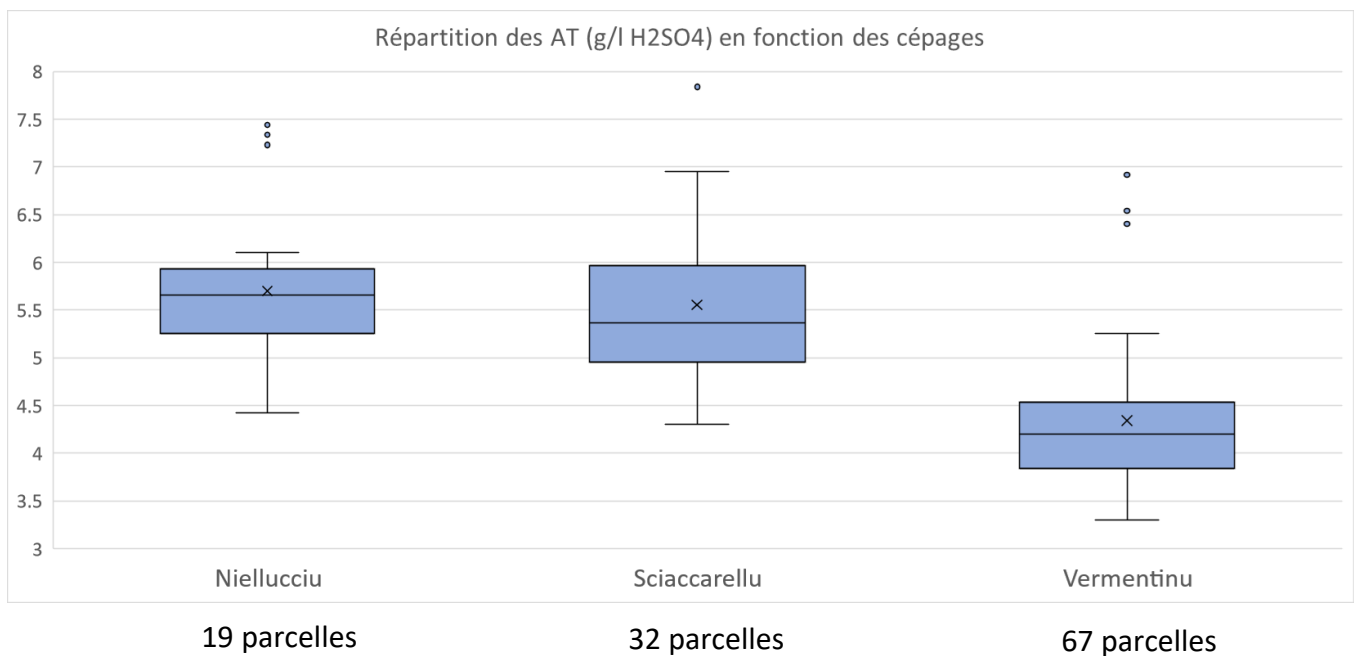
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024

N°3

Du 16 au 22 août 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du Crvi et de la cave d'Aleria.

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 continuent à un rythme plus ou moins soutenu selon les régions et cépages. Il faut dire que la cinétique de maturation depuis le 15 août est plus lente que lors des deux semaines précédentes. Les récents épisodes orageux ont été très hétérogènes sur la Corse, et se sont accompagnés d'un rafraîchissement notable, surtout la nuit.

Elles ont même marqué un temps d'arrêt dans le sud puisque presque tous les rosés étaient déjà rentrés, les Sciaccarellu y étant bien plus mûrs que dans les autres secteurs. En Balagne, à Patrimonio, Ajaccio et sur la côte orientale, les cadences sont moins rapides.

Les Sciaccarellu et Vermentinu continuent de gagner en moyenne 1 point en TAP, avec des acidités qui chutent quasiment d'autant, ce qui commence à devenir problématique pour le Vermentinu, un des cépages qui consomment le plus en acide malique. Les Niellucciu sont plus lents, avec +0.5 point en TAP et une bonne acidité.

Aussi, la semaine qui arrive va marquer le départ des récoltes en Vermentinu - d'autant plus que la pourriture commence à apparaître sur des raisins gonflés par la pluie - et des Sciaccarellu les plus avancés. Bien sûr un juste équilibre sucres/acide doit rentrer en considération. Les deux prochaines semaines vont être intenses...

On le répète à chaque fois, les situations sont très contrastées selon les appellations, ainsi que les cépages au sein même d'un vignoble, comme en témoignent les tableaux et graphiques pages suivantes.

Les populations de cicadelles vertes explosent depuis deux semaines (Plaine orientale, Balagne, Patrimonio, Sud), et avec elles les symptômes de grillures qui deviennent considérables par endroits. Les conséquences sont connues, il faudra s'attendre à des maturités moins abouties sur les parcelles concernées et déjà en retard.

Prochain bulletin : vendredi 30 août.

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/).

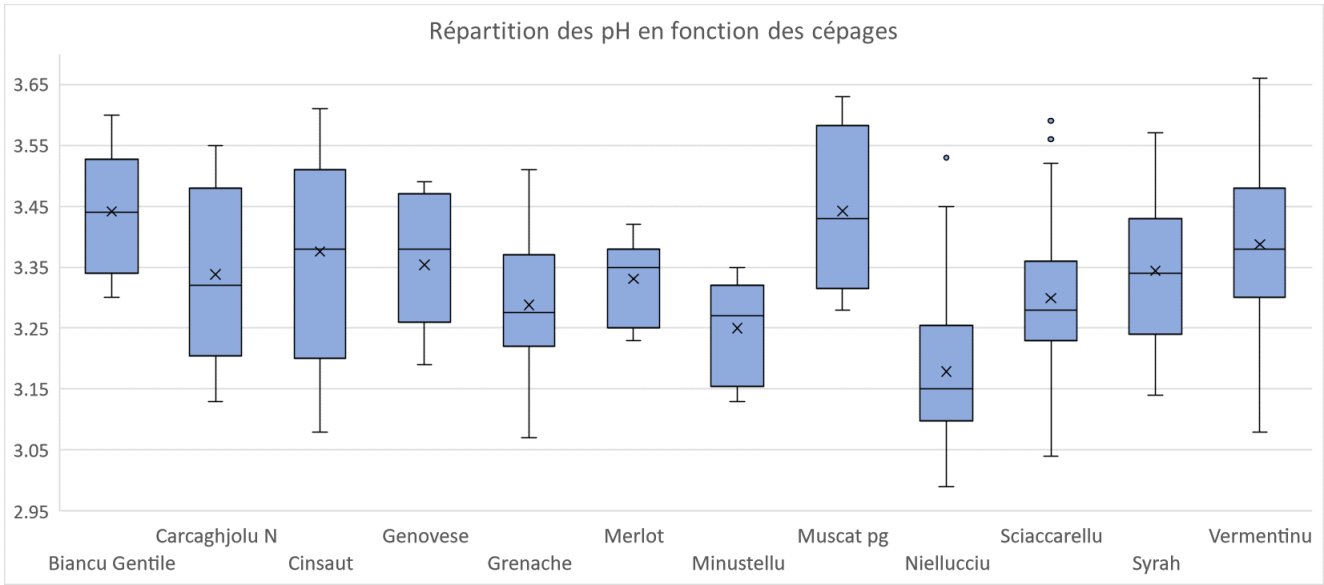
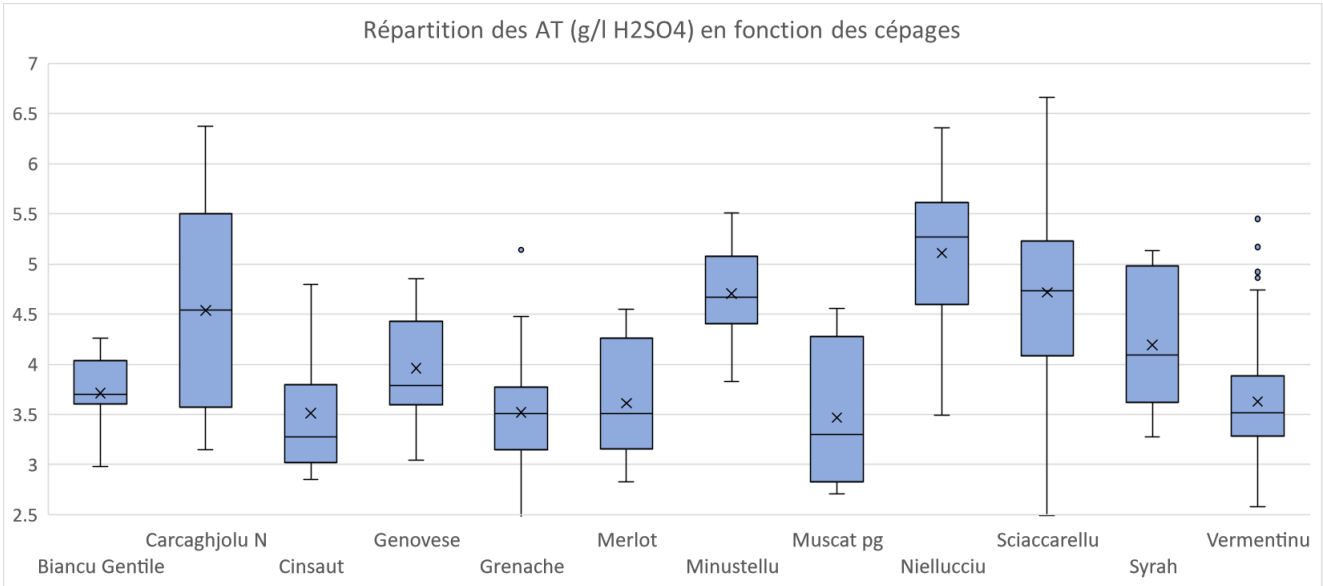
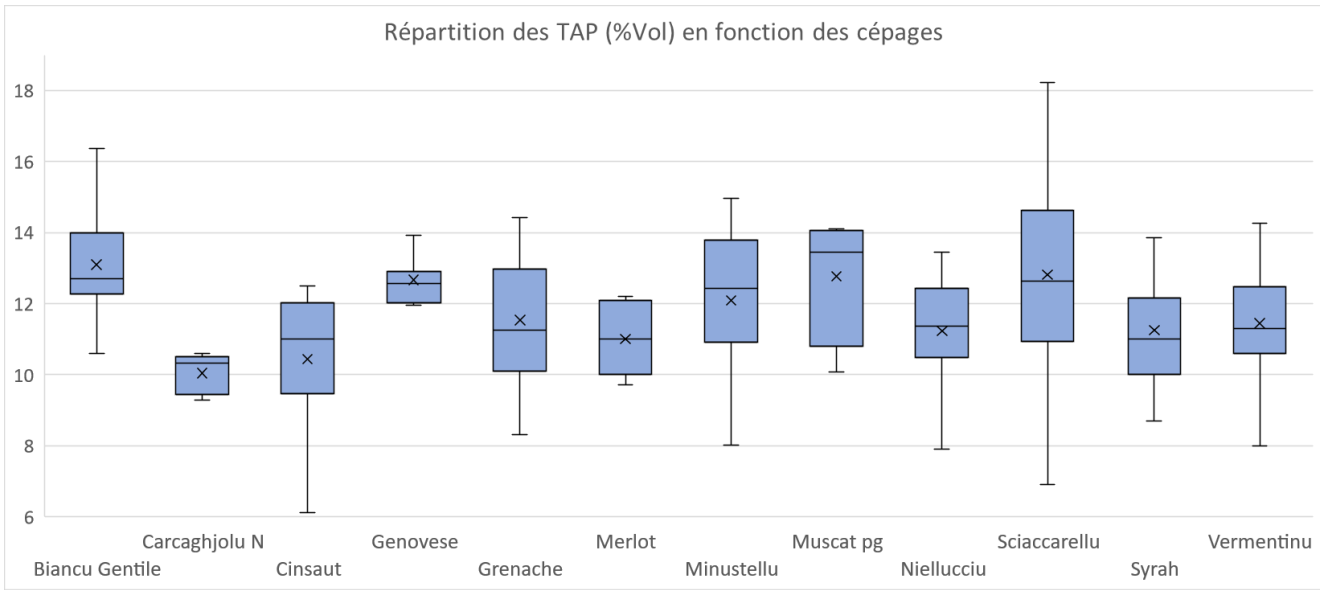
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 16 au 22 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	21-août	9.3	4.61	3.15
		Aleria		8.3	5.58	3.05
		Ghisonaccia	22-août	10.6	4.91	3.19
		Tallone	20-août	10.9	4.29	3.24
				11.0	5.66	3.08
				12.4	5.23	3.16
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	19-août	13.4	4.14	3.53
				9.6	5.83	3.11
		Agriates	22-août	11.3	5.75	3.04
				10.8	5.70	3.14
				10.0	5.90	3.03
	Sud Corse	Figari	22-août	11.9	4.56	3.25
				10.8	5.36	3.12
		Porto Vecchio	21-août	12.4	5.15	3.22
		Sartène	19-août	11.2	5.70	3.00
			21-août	12.0	5.57	3.11
				12.5	5.58	3.09
Sciaccarellu	Côte orientale	Borgo	19-août	10.8	4.15	3.23
				11.4	3.71	3.35
		San Giuliano	20-août	11.1	3.26	3.34
		Tallone		11.0	5.23	3.27
	Balagne	Calenzana	21-août	13.6	4.59	3.35
			22-août	13.2	4.68	3.32
				12.6	3.73	3.23
		Lumio	21-août	12.4	4.73	3.25
				12.8	4.24	3.36
				12.8	4.24	3.36
	Patrimonio	Agriates	22-août	12.6	5.40	3.13
	Ajaccio	Ajaccio	19-août	14.0	4.80	3.25
				13.6	5.00	3.56
	Sud Corse	Figari	22-août	16.0	4.68	3.50
		Sartène	19-août	13.2	5.50	3.10
			21-août	14.8	5.90	3.15

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 16 au 22 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	20-août	11.7	4.17	3.28
		St Antoine Ghiso.		11.9	2.89	3.48
		Tallone		10.6	4.00	3.34
				11.3	4.64	3.25
	Balagne	Calenzana	21-août	9.3	4.91	3.19
				9.1	4.74	3.24
				12.4	3.69	3.56
				11.7	3.33	3.40
		Lumio		9.8	3.88	3.39
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	19-août	10.7	3.45	3.40
		Agriates		10.6	3.48	3.46
				11.7	3.37	3.36
				11.2	3.50	3.35
	Sud Corse	Figari	22-août	13.1	3.08	3.51
		Porto Vecchio	21-août	12.6	3.18	3.46
			12.0	3.59	3.52	
		Sartène	19-août	10.7	3.80	3.10
			11.8	4.10	3.20	
			21-août	11.6	3.94	3.33
Biancu Gentile	Côte orientale	San Giuliano	16-août	12.3	3.96	3.30
Grenache	Côte orientale	St Antoine Ghiso.	20-août	11.4	2.80	3.33
Syrah	Côte orientale	Ghisonaccia	22-août	8.7	5.11	3.18
		Tallone	12.1	3.38	3.41	
			19-août	10.9	3.62	3.29
			20-août	13.2	3.53	3.56
			12.2	4.32	3.34	
Chardonnay	Côte orientale	Antisanti	19-août	10.6	3.92	3.37
Cinsault	Côte orientale	Bravone	20-août	11.1	3.28	3.38
Merlot	Côte orientale	Bravone	20-août	12.2	4.26	3.35
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	19-août	9.8	4.95	3.33
Minustellu	Sud Corse	Figari	22-août	10.9	4.99	3.13
		Sartène	22-août	10.9	3.83	3.32
			21-août	12.4	4.79	3.17

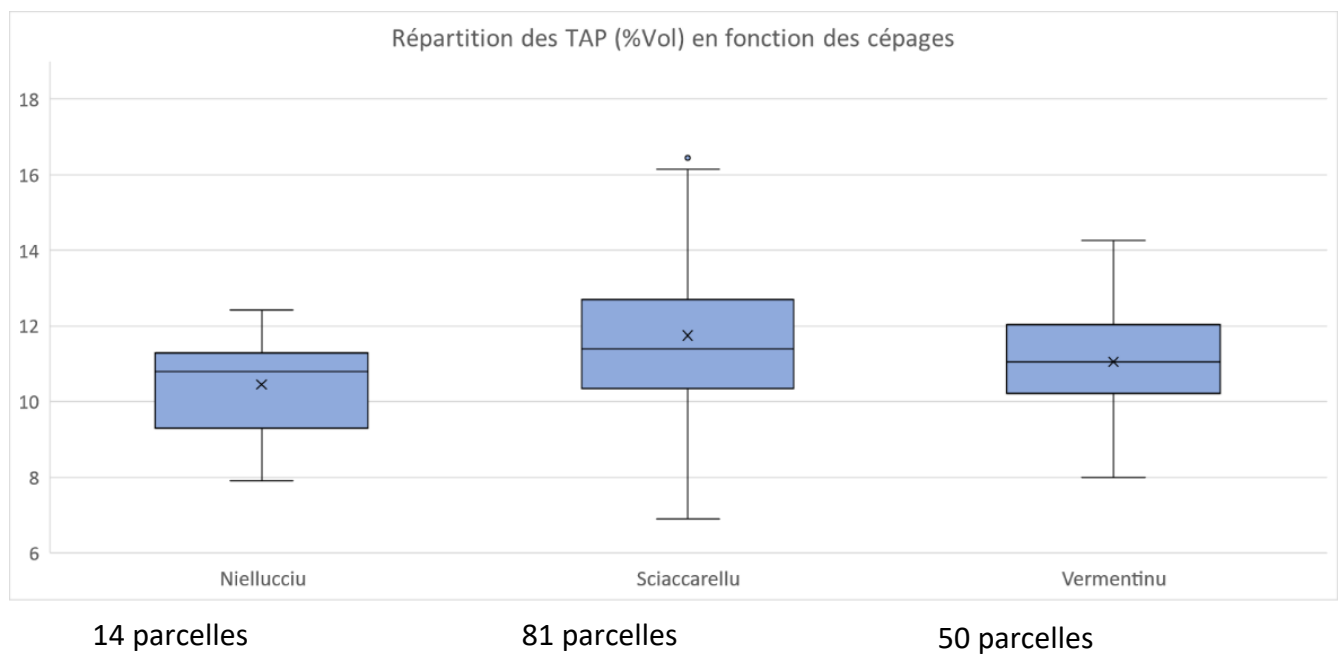
Représentation graphique de la maturité (16 au 22 août 2024) –Tous contrôles confondus –



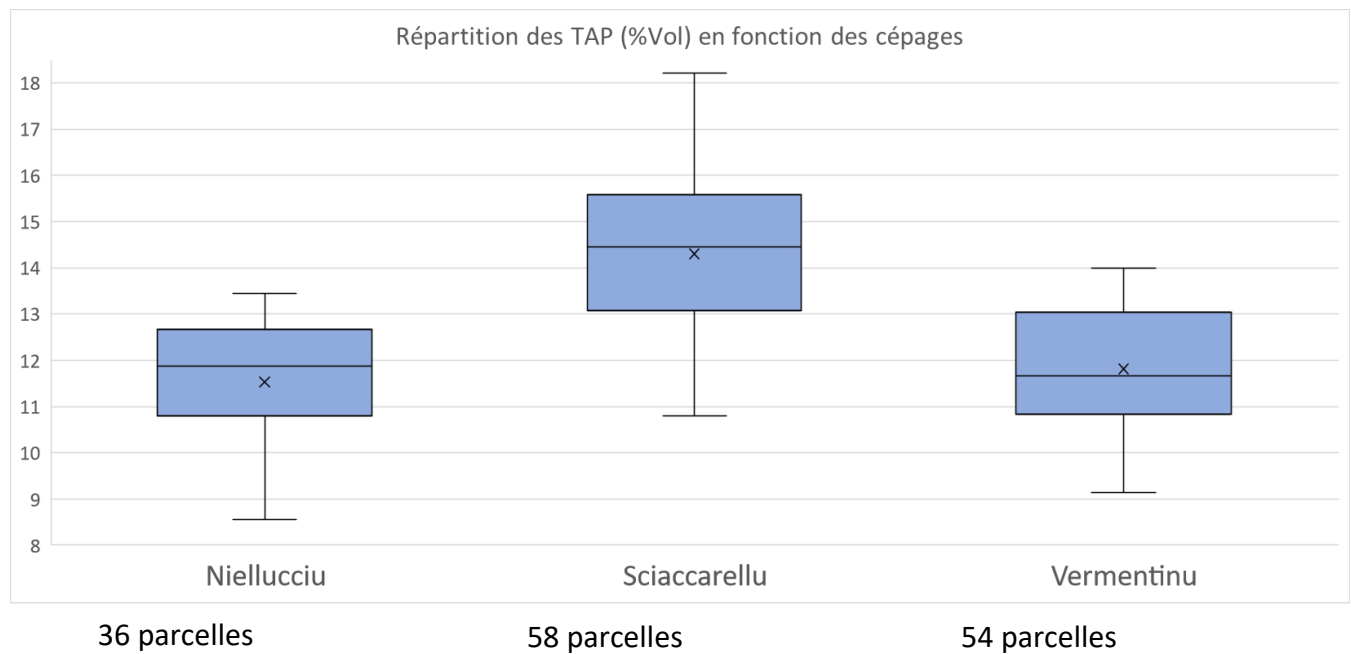
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



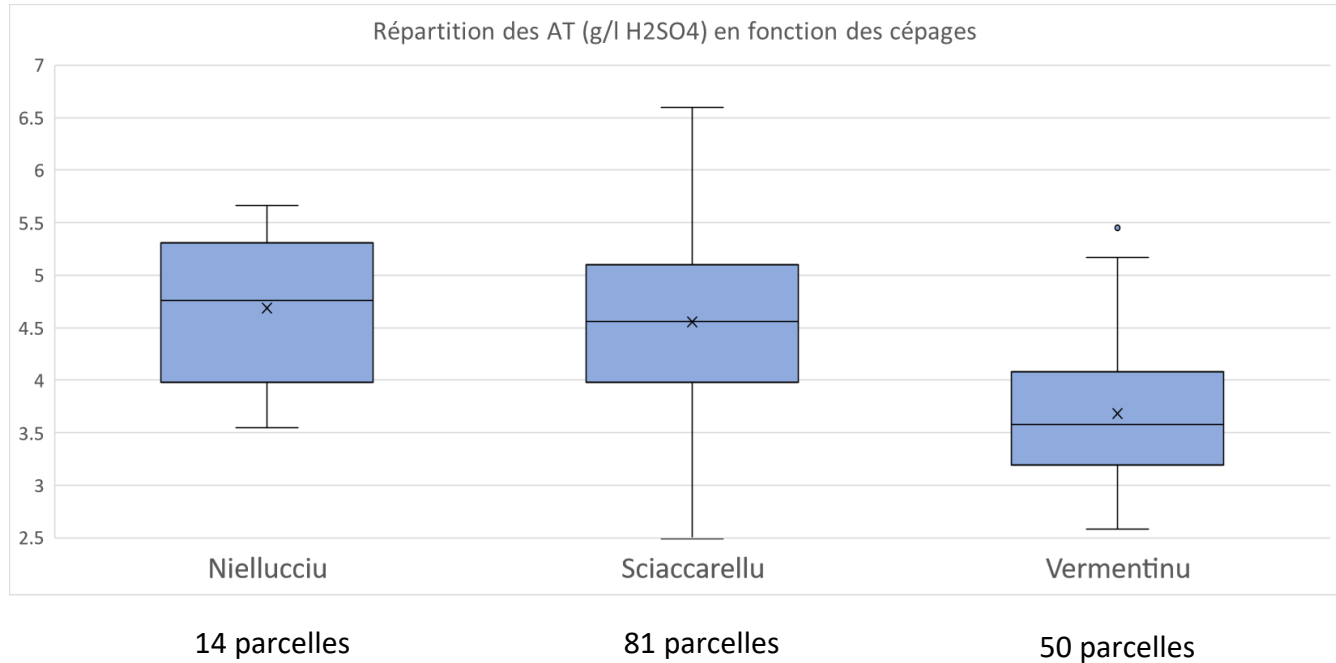
AOP villages



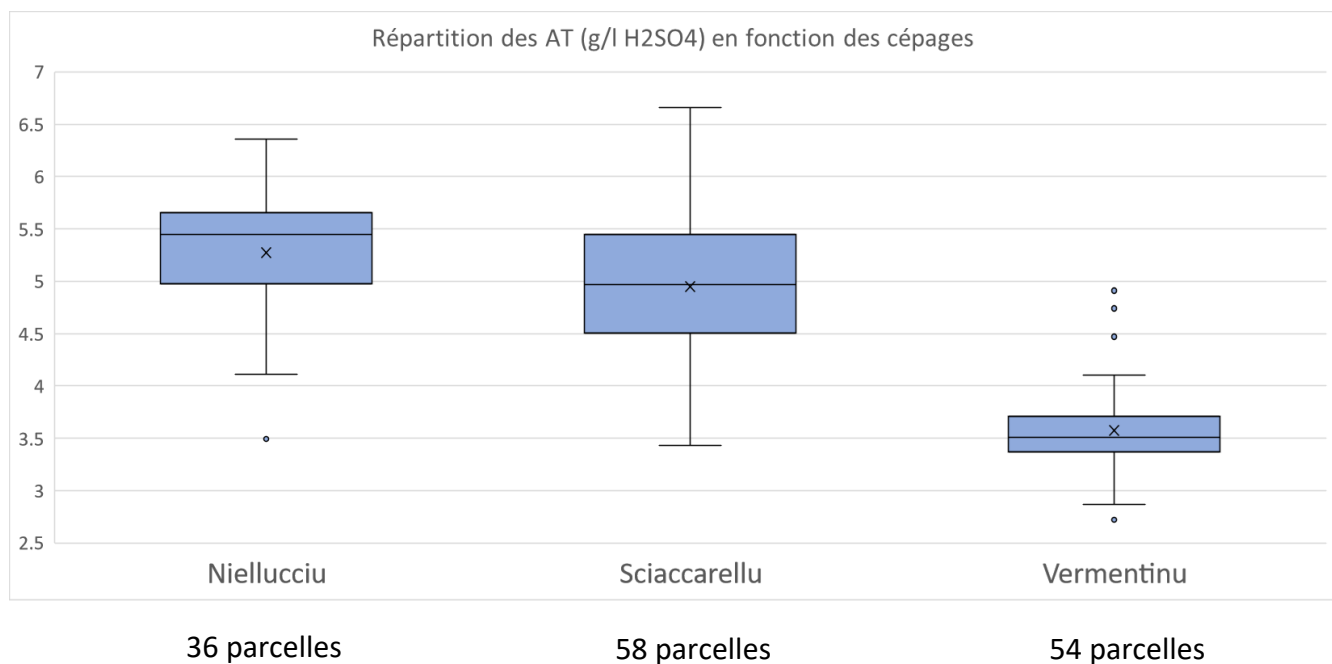
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024



N°4

Du 23 au 29 août 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du CRVI et de la cave d'Aleria.

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 maturation évolue sur un bon rythme. Mais malgré cela, l'avance sur le millésime 2023 tend à se réduire, voire s'annuler.

Sur les parcelles de référence communes entre 2 dates, les TAP ont pris en moyenne +1% Vol, les AT ont chuté de 0.7 point tandis que les pH ont très légèrement augmenté, de 0.1 point. Cette tendance se vérifie quel que soit le cépage.

Mais ces données générales cachent des écarts importants, et on assiste à **des maturations à plusieurs vitesses**, selon la région, la charge, la plus ou moins grande tolérance à la chaleur et au stress hydrique (les récents épisodes orageux furent très localisés, avec un cumul de 0 à 40 mm), ainsi que le niveau d'attaque des cicadelles vertes, qui par endroits continuent de faire de gros dégâts.

Par ailleurs, à niveau de maturité égal, les maliques sont inférieurs à ceux de 2023 : en moyenne 1.3 g/l contre 1.9 g/l en 2023.

On assiste à la fin des récoltes du Sciaccarellu dans le sud et en Balagne. Quelques Niellucciu et Vermentinu commencent à peine à rentrer en cave, et une grosse partie des Grenache et Sciaccarellu reste encore à venir sur la côte orientale.

Les charges, avec toutes les réserves que l'on doit émettre, sont inférieures à celle du millésime précédent, en particulier sur Sciaccarellu.

Les températures sont actuellement toujours élevées, mais des orages sont annoncés dans la semaine à venir...

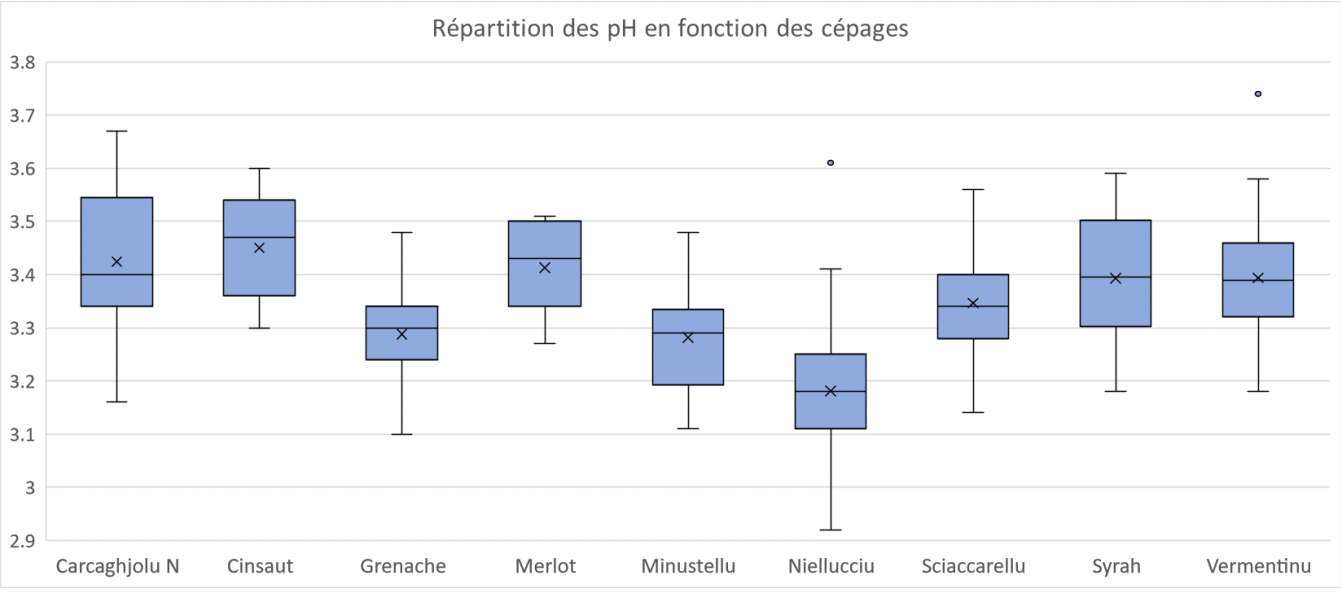
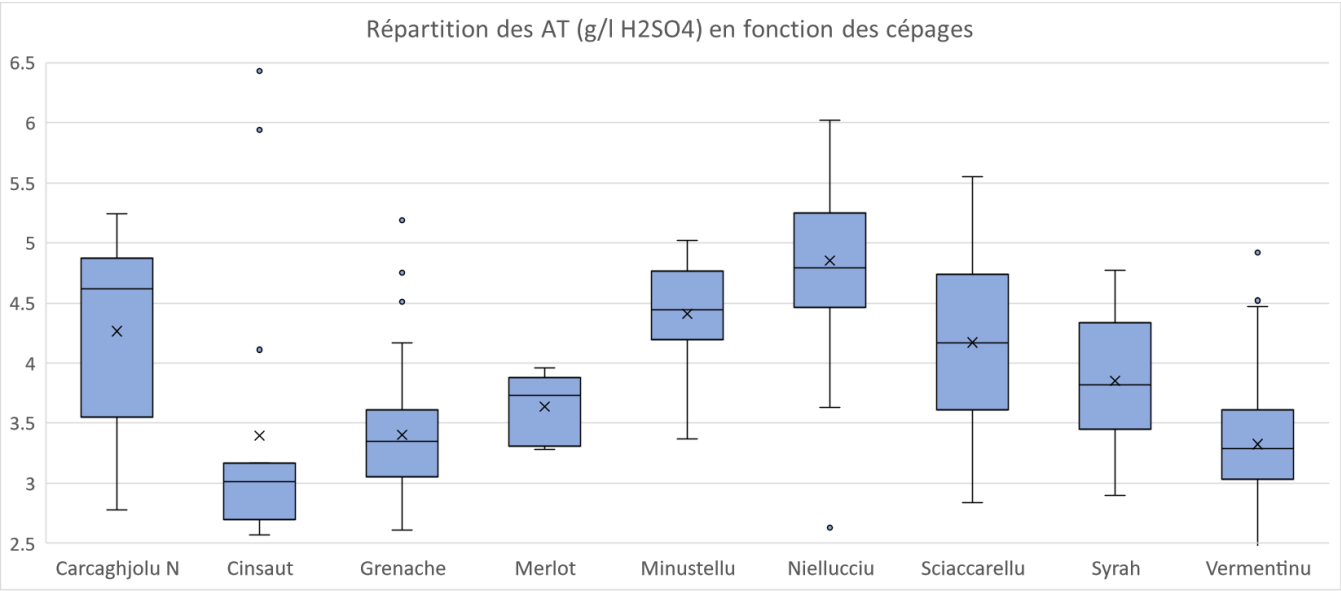
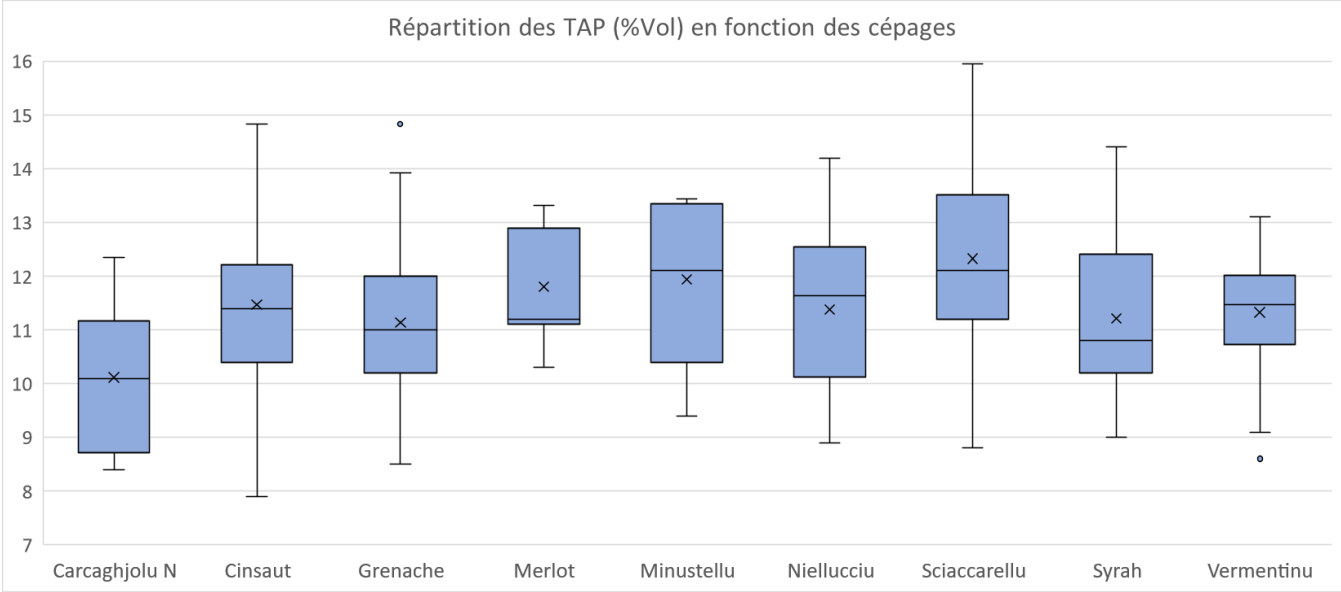
Prochain bulletin : vendredi 06 septembre.

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/crvicorse/>).

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 23 au 29 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	27-août	10.8	4.59	3.22
		Aleria	28-août	9.3	4.78	3.20
		Ghisonaccia	29-août	11.5	4.03	3.22
				11.0	4.73	3.17
		Tallone	27-août	11.7	5.46	3.09
				12.8	4.90	3.20
	Balagne	Calenzana	27-août	10.1	7.13	2.94
			28-août	12.6	5.76	3.04
				9.5	5.48	2.92
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	26-août	14.2	4.38	3.61
				9.5	5.26	3.14
		Agriates	28-août	12.1	4.96	3.08
				11.7	5.16	3.11
	Ajaccio	Ajaccio	23-août	12.4	4.80	3.20
	Sud Corse	Porto Vecchio	27-août	13.4	4.90	3.25
		Sartène	23-août	12.2	4.70	3.10
				12.8	5.66	3.11
			26-août	12.9	5.19	3.15
Sgiaccarellu	Côte orientale	Aleria	27-août	13.5	3.10	3.54
				11.9	3.73	3.36
				11.4	3.46	3.40
		Borgo	24-août	11.3	3.50	3.34
		Ghisonaccia	23-août	10.5	3.66	3.28
				11.1	3.32	3.39
		Tallone	27-août	11.5	4.92	3.38
	Balagne	Lumio	28-août	13.2	4.48	3.26
				13.9	4.17	3.31
	Ajaccio	Cauro		13.8	4.60	3.31
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	23-août	10.0	4.07	3.33
			26-août	12.3	4.00	3.38
		Aleria	23-août	11.2	3.02	3.47
		San Giuliano	29-août	10.6	2.98	3.38
		St Antoine Ghiso.	28-août	13.0	2.49	3.56
		Tallone	26-août	11.5	3.62	3.47
				11.6	4.36	3.28
	Balagne	Calenzana	27-août	11.2	3.61	3.41
			28-août	9.9	4.52	3.39
				9.5	4.47	3.42
				12.0	3.38	3.74
				12.0	4.12	3.36
		Lumio		10.7	3.37	3.35
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	26-août	11.1	3.28	3.42
				11.0	3.25	3.50
		Agriates	28-août	12.9	3.01	3.40
	Ajaccio	Ajaccio	28-août	12.0	3.00	3.35
		Cauro		12.0	3.36	3.36
	Sud Corse	Sartène	28-août	12.3	3.10	3.20
				12.2	3.10	3.22
Grenache	Côte orientale	Aghione	29-août	11.9	3.11	3.33
		Aleria	23-août	8.5	3.85	3.27
	Sud Corse	Figari	26-août	14.8	2.64	3.46
Syrah	Côte orientale	Aghione	23-août	9.1	4.77	3.34
		Antisanti	24-août	11.6	3.38	3.43
		Ghisonaccia	28-août	12.4	2.95	3.40
			29-août	9.4	4.33	3.24
		Tallone	27-août	13.2	3.49	3.54
				13.2	3.93	3.42
Merlot	Côte orientale	Bravone	27-août	13.3	3.96	3.43
Minustellu	Sud Corse	Sartène	26-août	13.0	4.20	3.30
Cinsaut	Côte orientale	Bravone	27-août	12.2	2.57	3.48
	Sud Corse	Sartène	28-août	11.8	2.70	3.31

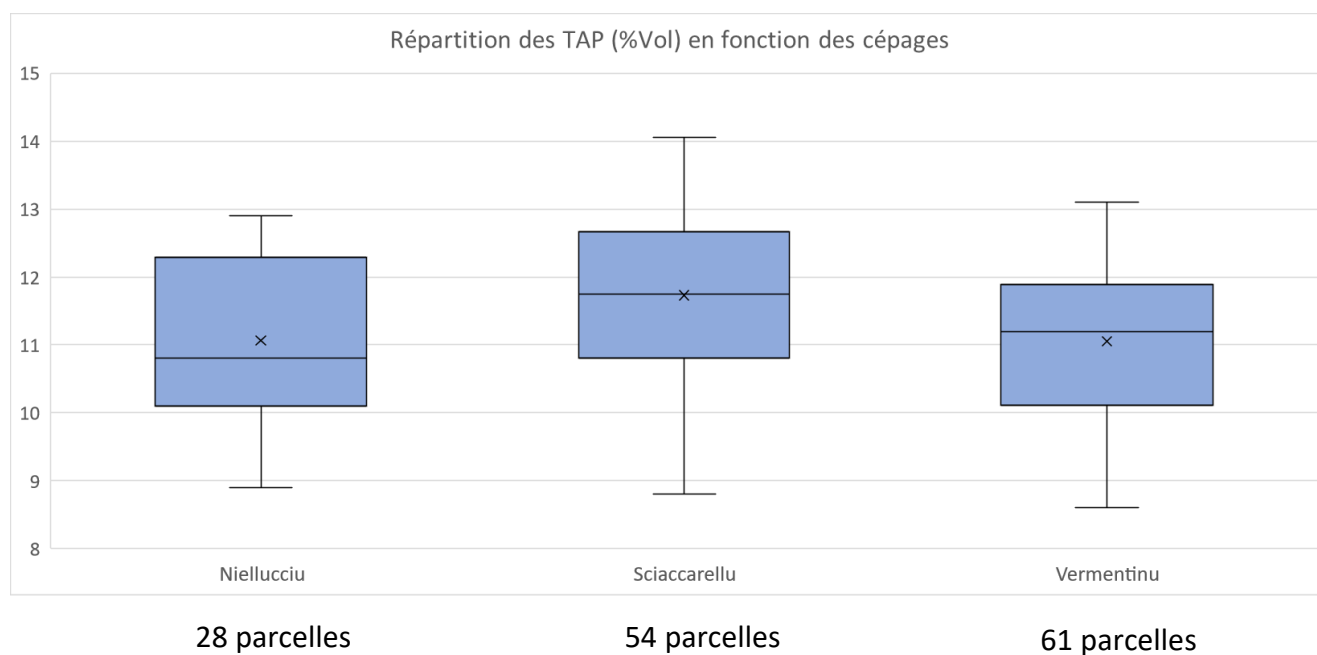
Représentation graphique de la maturité (23 au 29 août 2024) –Tous contrôles confondus –



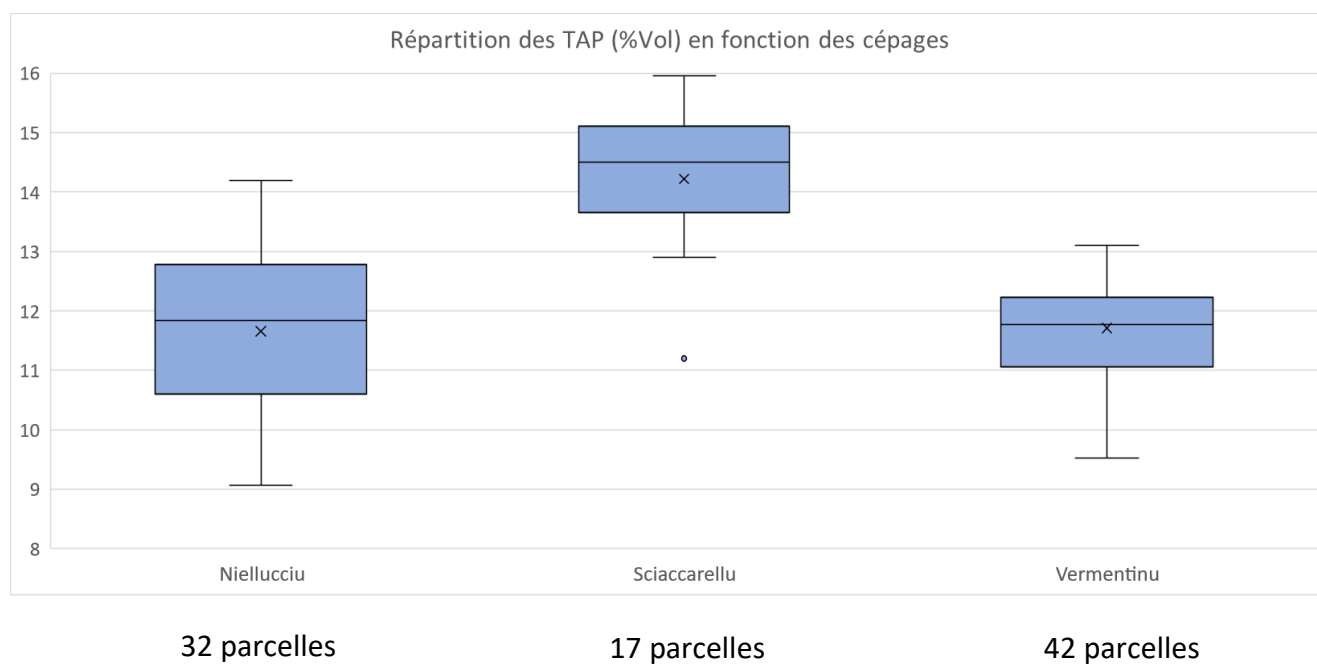
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



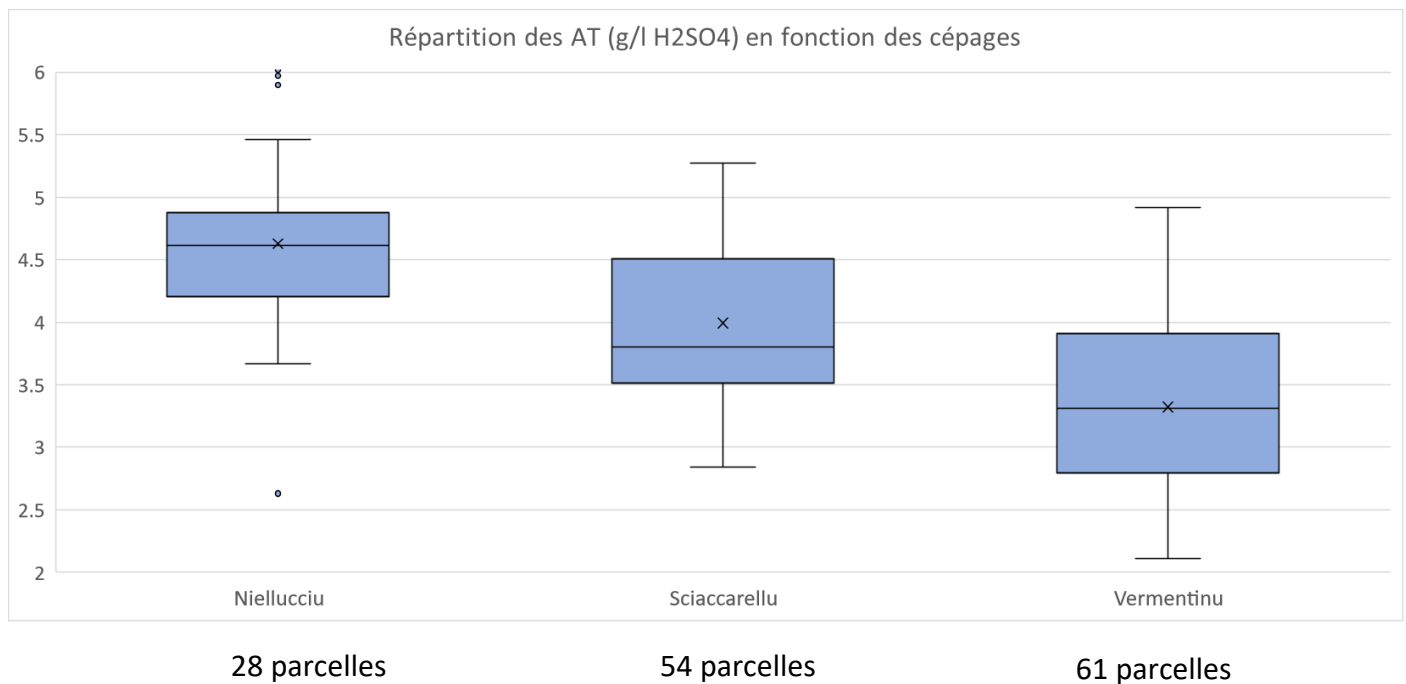
AOP villages



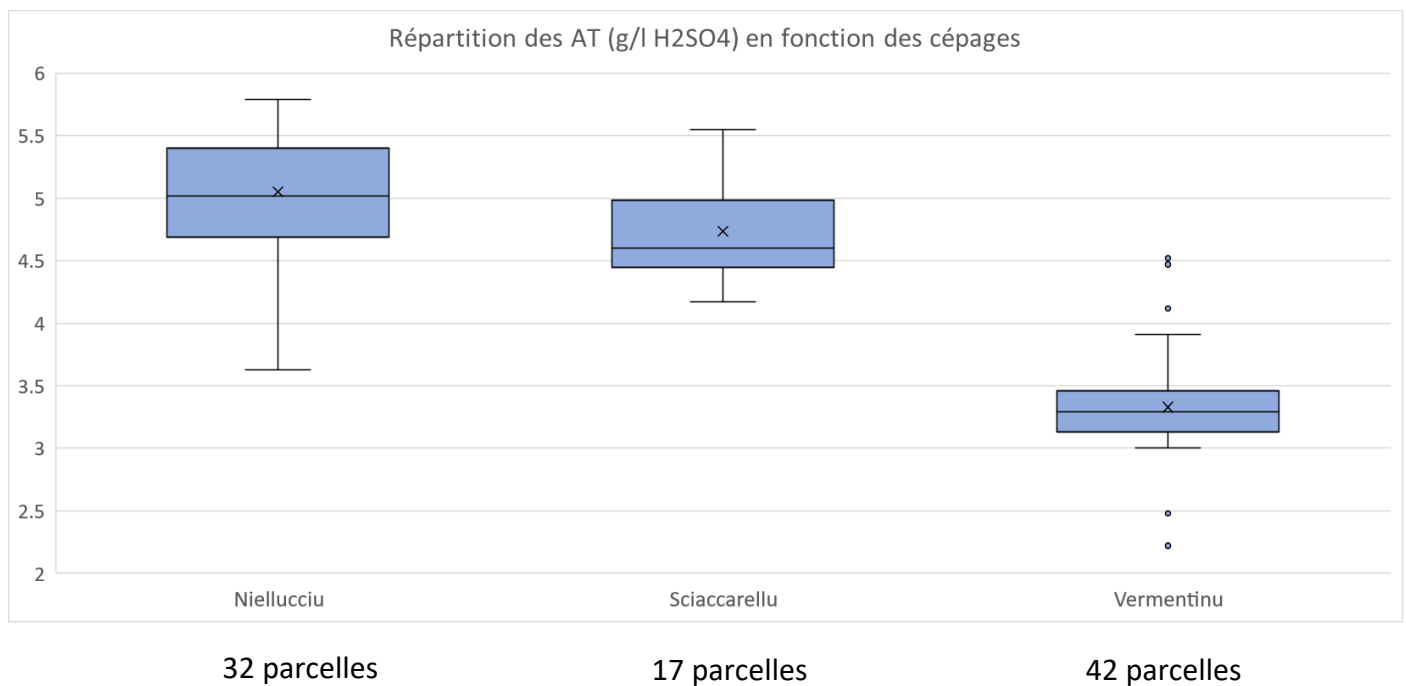
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024



N°5

du 30 août au 05 septembre 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du CRVI et de la cave d'Aleria.

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 ont été régulièrement interrompues par les épisodes orageux qui ont eu lieu cette semaine, en quantités plus ou moins importantes. Ces précipitations peuvent aider des parcelles montrant des signes de faiblesse dus à la sécheresse persistante de ces dernières semaines, et s'accompagnent également d'une baisse des températures.

Pour autant, la maturation progresse « convenablement », avec une prise hebdomadaire de 0.5% à 1% Vol en TAP, le vignoble conservant quelques jours d'avance sur le millésime 2023.

Dorénavant, les acidités évoluent peu, mais les maliques continuent de chuter pour atteindre un niveau inférieur à celui de 2022, quels que soient les cépages.

Les rendements sont en baisse au regard de l'année passée (estimation de 20 à 30% de moins), et le niveau de récolte atteint désormais 60% à 90% du potentiel. Le Sud et la Balagne ont quasiment terminé, mais les maturités sont encore insuffisantes à Patrimonio et dans la plaine. Les charges parfois élevées, auxquelles s'ajoutent les symptômes croissants dus aux cicadelles vertes, vont certainement engendrer des maturations languissantes et des récoltes tardives... à conditions que les raisins ne s'abîment pas à cause des foyers de pourriture de plus en plus nombreux, engendrés ou non par la pyrale des agrumes. Et ce, d'autant plus que des orages sont encore annoncés pour les jours à venir.

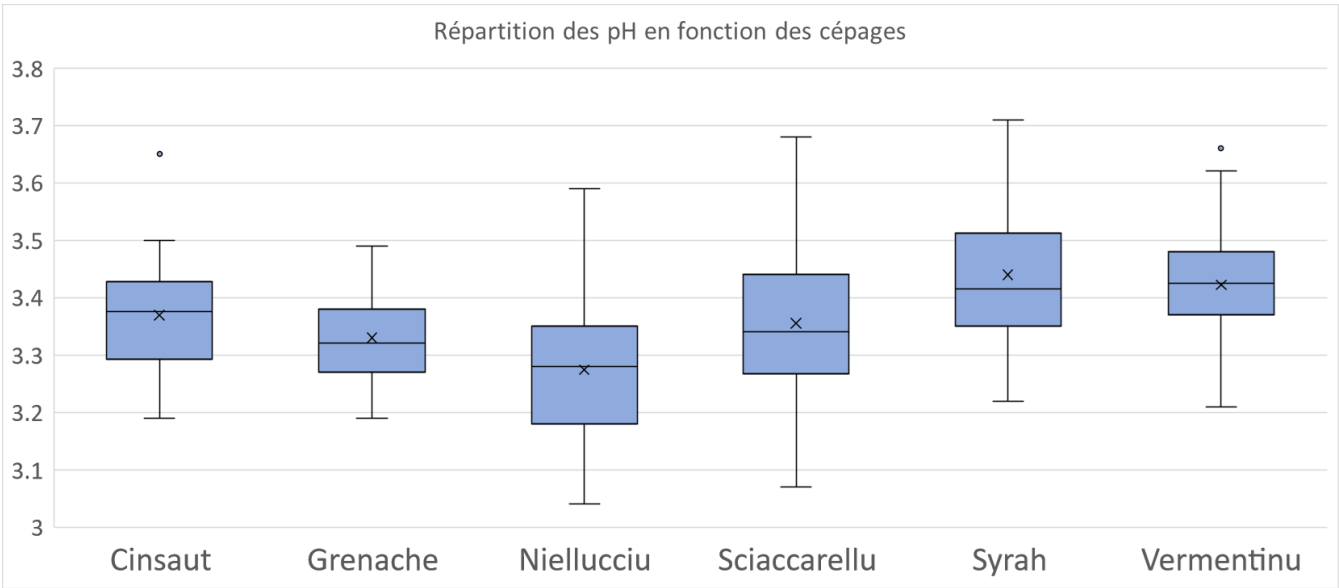
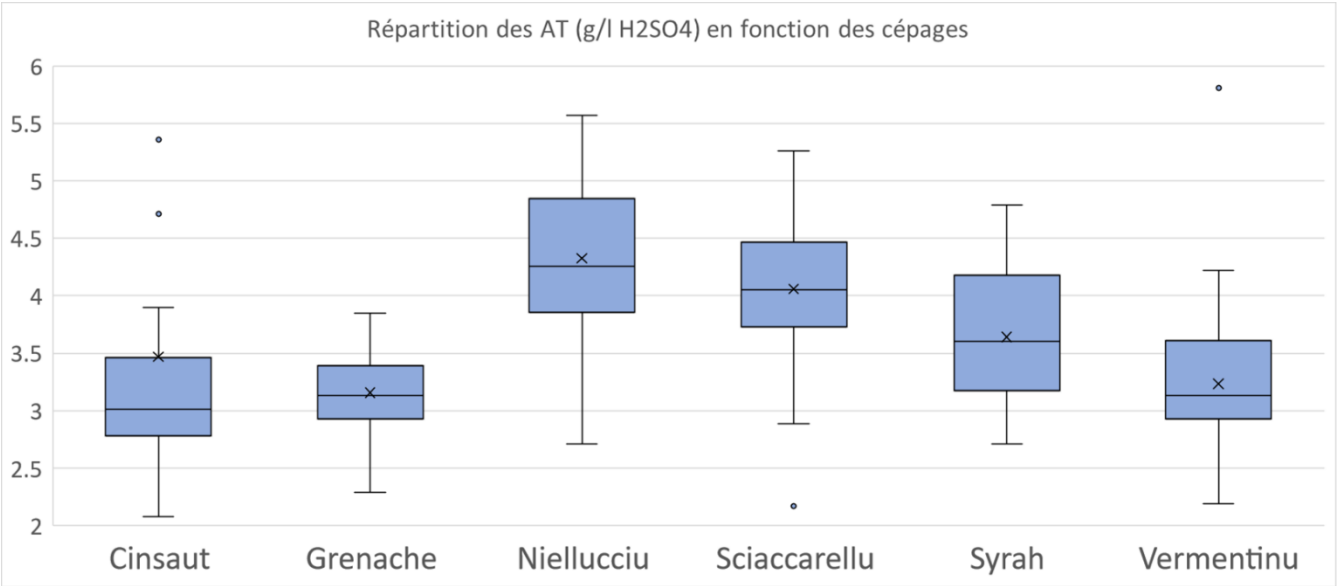
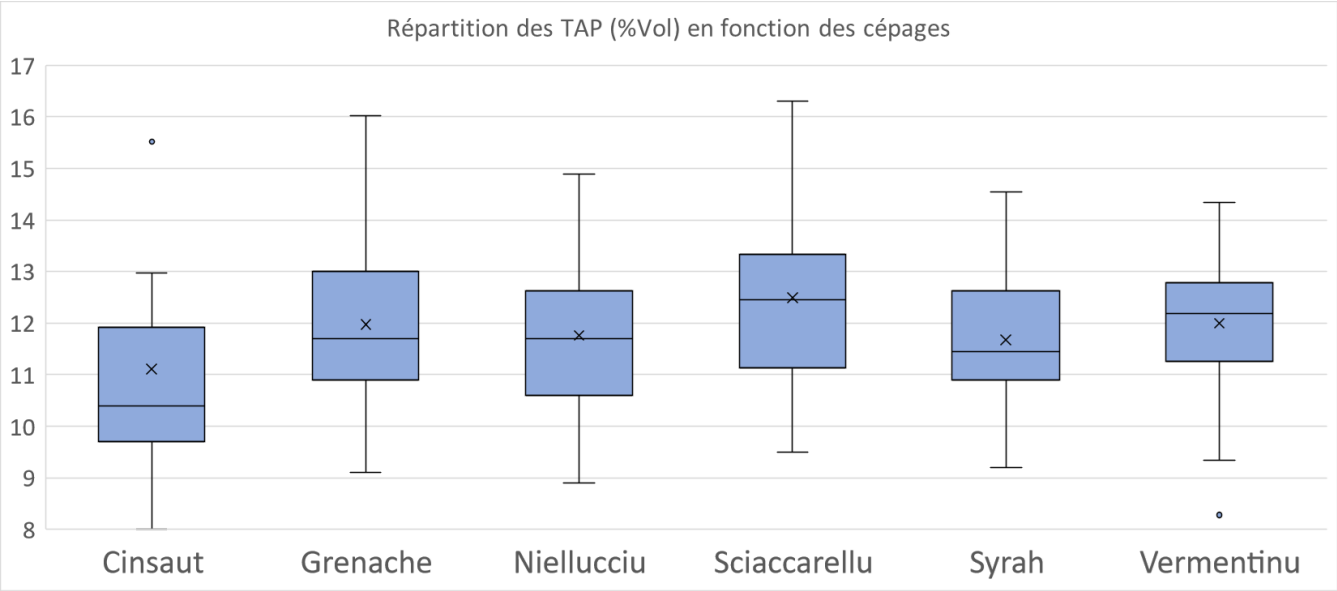
Prochain bulletin : vendredi 13 septembre

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

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 30 août au 05 septembre 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aleria	4-sept.	8.9	4.14	3.17
		Ghisonaccia	3-sept.	11.2	3.82	3.27
		Tallone		12.5	5.57	3.10
				14.7	4.86	3.30
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	5-sept.	11.5	4.64	3.19
		Agriates	4-sept.	13.0	4.55	3.18
				12.6	5.36	3.22
				12.6	4.99	3.18
	Ajaccio	Ajaccio	3-sept.	12.3	5.35	3.12
Sciaccarellu	Côte orientale	Borgo	30-août	10.7	3.37	3.47
			31-août	12.4	3.48	3.33
		Ghisonaccia	30-août	11.9	3.66	3.31
				10.8	3.45	3.29
		Tallone	3-sept.	12.6	4.68	3.44
	Balagne	Lumio	4-sept.	13.6	4.60	3.20
				14.6	4.05	3.32
	Patrimonio	Agriates	4-sept.	14.2	5.15	3.13
	Vermentinu	Côte orientale	Aghione	30-août	11.0	3.51
2-sept.				13.4	3.64	3.40
Aleria			30-août	12.5	2.99	3.50
San Giuliano			5-sept.	10.8	2.72	3.35
St Antoine Ghiso.			4-sept.	13.3	2.21	3.62
Tallone			2-sept.	12.4	3.14	3.48
				13.4	3.94	3.31
Balagne			Calenzana	30-août	12.2	3.21
		Lumio	4-sept.	11.3	3.77	3.32
Patrimonio		Poggio d'Oletta	3-sept.	12.6	3.13	3.43
				12.0	3.02	3.52
			Agriates	4-sept.	13.9	3.35
Ajaccio		Ajaccio	3-sept.	12.0	3.00	3.40
Grenache	Côte orientale	Aghione	3-sept.	11.6	3.03	3.35
		Aleria	2-sept.	9.9	3.20	3.43
Syrah	Côte orientale	Aghione	30-août	9.2	3.71	3.36
		Ghisonaccia	3-sept.	13.1	2.77	3.51
		Tallone	31-août	13.2	3.03	3.47
			3-sept.	14.0	3.37	3.63
Merlot	Côte orientale	Aleria	3-sept.	10.4	3.11	3.52
		Bravone		14.8	3.83	3.54
Cinsaut	Côte orientale	Bravone	3-sept.	13.0	2.36	3.65

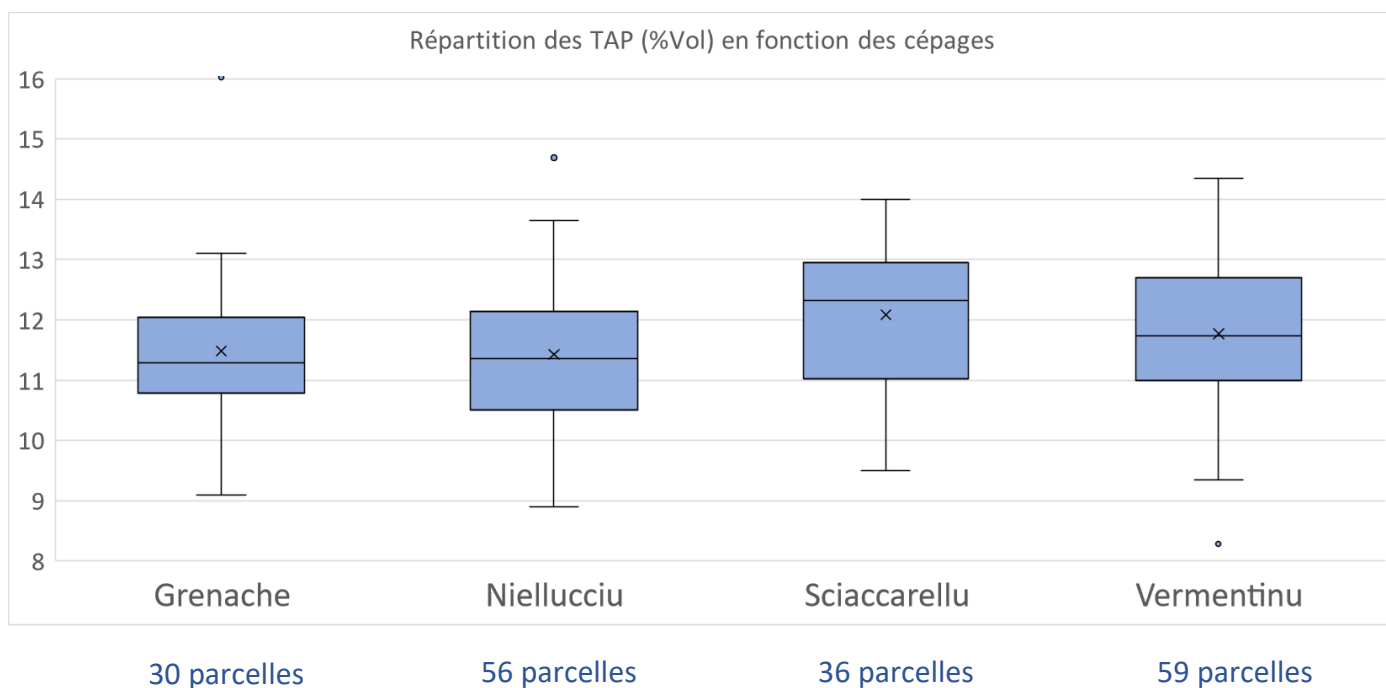
Représentation graphique de la maturité (30 août au 05 septembre 2024) –Tous contrôles confondus –



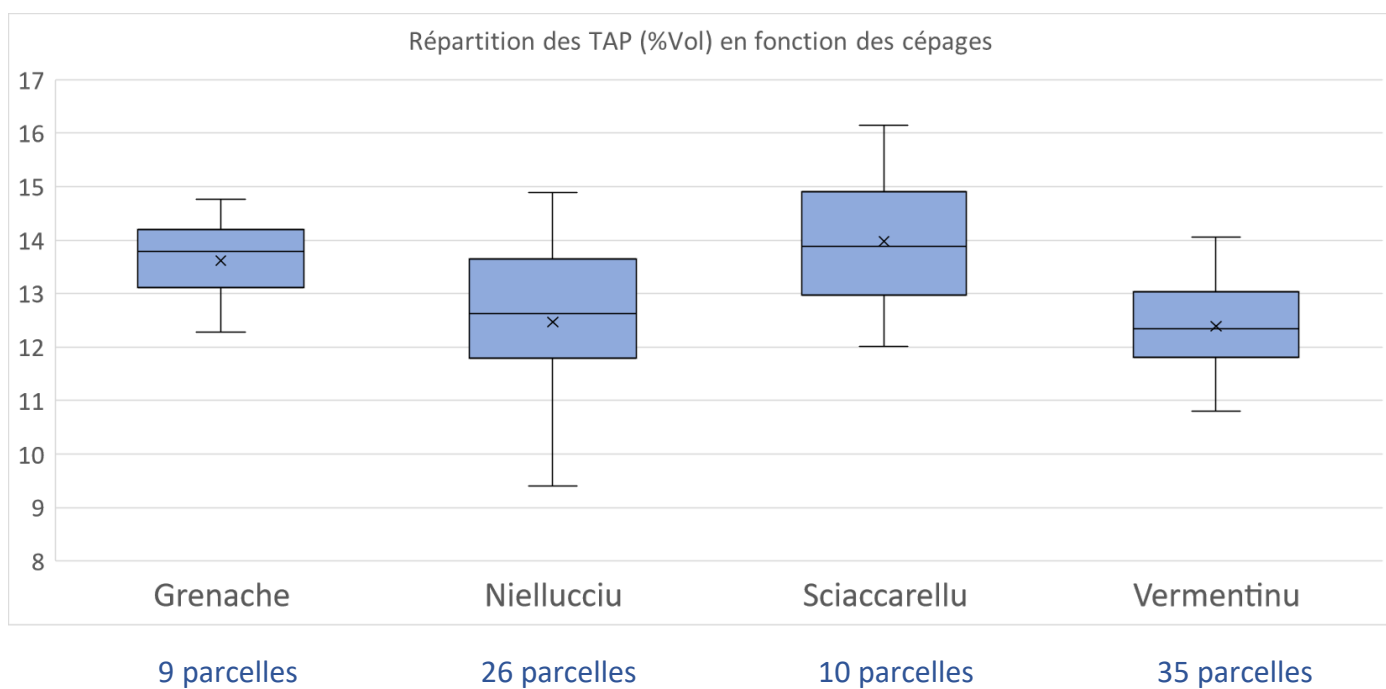
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Grenache – Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



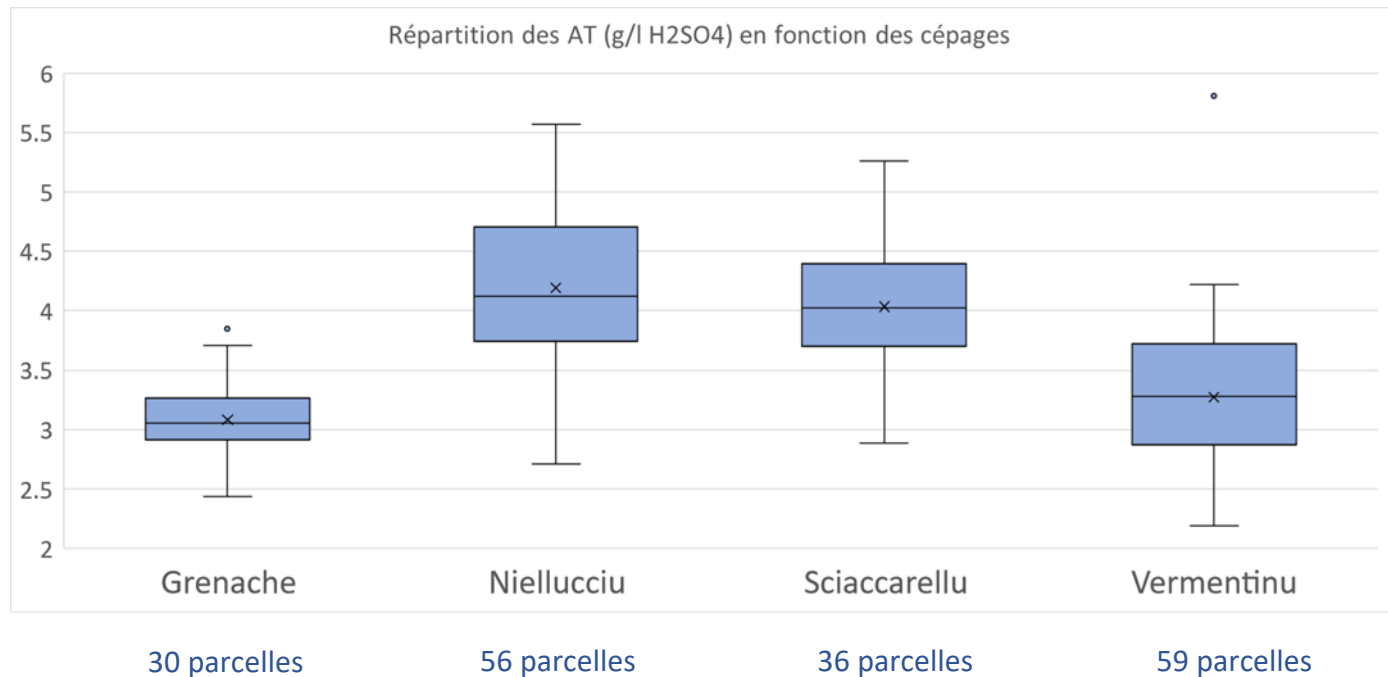
AOP villages



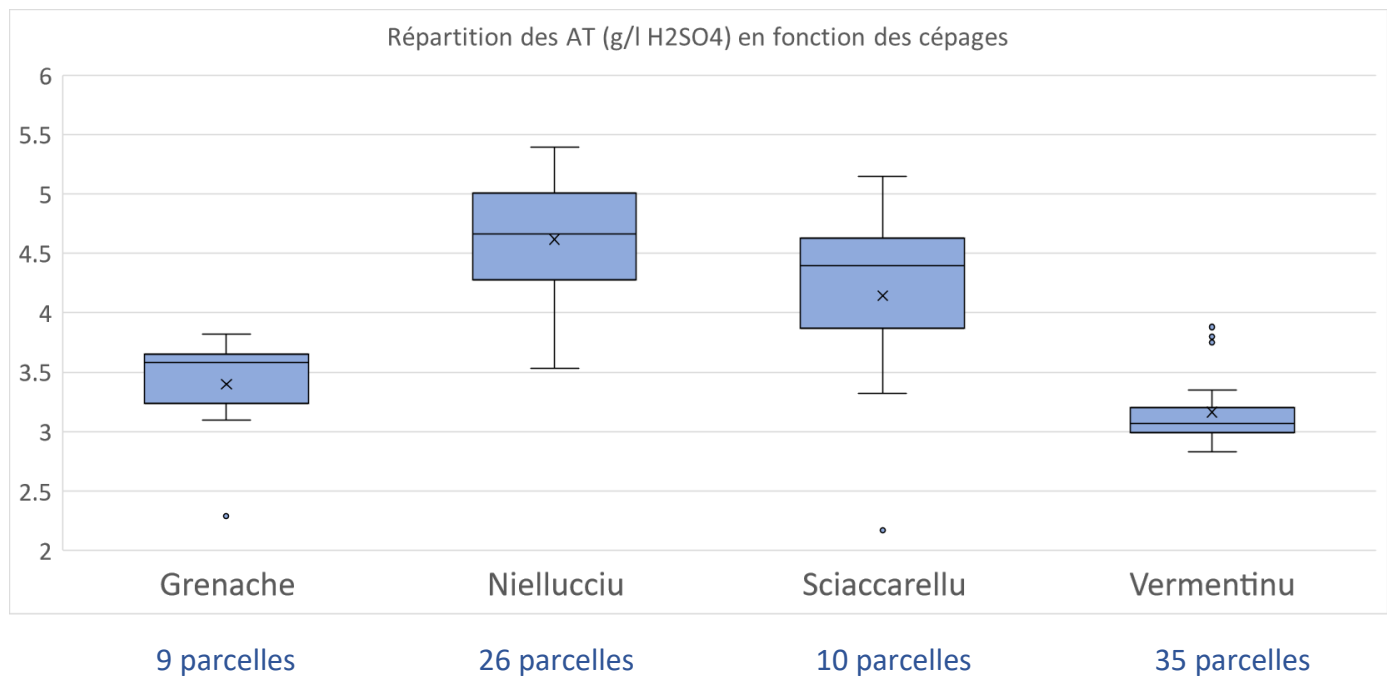
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Grenache – Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024



N°6

du 06 au 12 septembre 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du CRVI de la cave d'Aleria (et de quelques particuliers).

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 précipitations récentes continuent de perturber les chantiers de récolte. Et de nouvelles averses sont annoncées dans le courant de la semaine prochaine...

Aussi, les courbes d'évolution de la maturité tendent à s'infléchir. Les Niellucciu ne prennent que 0.2% Vol en une semaine, les Vermentinu et Sciaccarellu environ 0.5% Vol, tandis que les Cinsaut, Syrah et Grenache stagnent entre 10.5 et 11.5% Vol en moyenne. Les acidités continuent de chuter, tout particulièrement pour les Vermentinu, Cinsaut et Grenache, avec des niveaux très bas d'acide malique (1 à 1.5 g/L globalement pour le Vermentinu et la Syrah).

Le millésime 2024 reprend du retard par rapport au précédent (environ 1 semaine). Et, à maturité égale, les acidités sont nettement plus faibles (-0.5 point en AT, -0.7 g/L en acide malique), avec des pH pourtant inférieurs à ceux de 2023.

Il reste encore de nombreuses parcelles à récolter, notamment sur la côte orientale et à Patrimonio (Syrah, Cinsaut, Niellucciu, Vermentinu, Grenache). Le rythme devrait donc s'intensifier dans les 7 à 10 jours à venir. De nombreux facteurs sont à prendre en considération, et des priorités vont s'imposer : équilibre sucre/acide/maturité polyphénolique, état du feuillage (attaques encore violentes de cicadelles vertes), état sanitaire (pourriture grise, pyrale des agrumes de plus en plus présente), conditions météorologiques actuellement défavorables.

Les rendements moyens sont nettement à la baisse par rapport au millésime 2023 (environ 35% à 40%, estimation qui reste à confirmer).

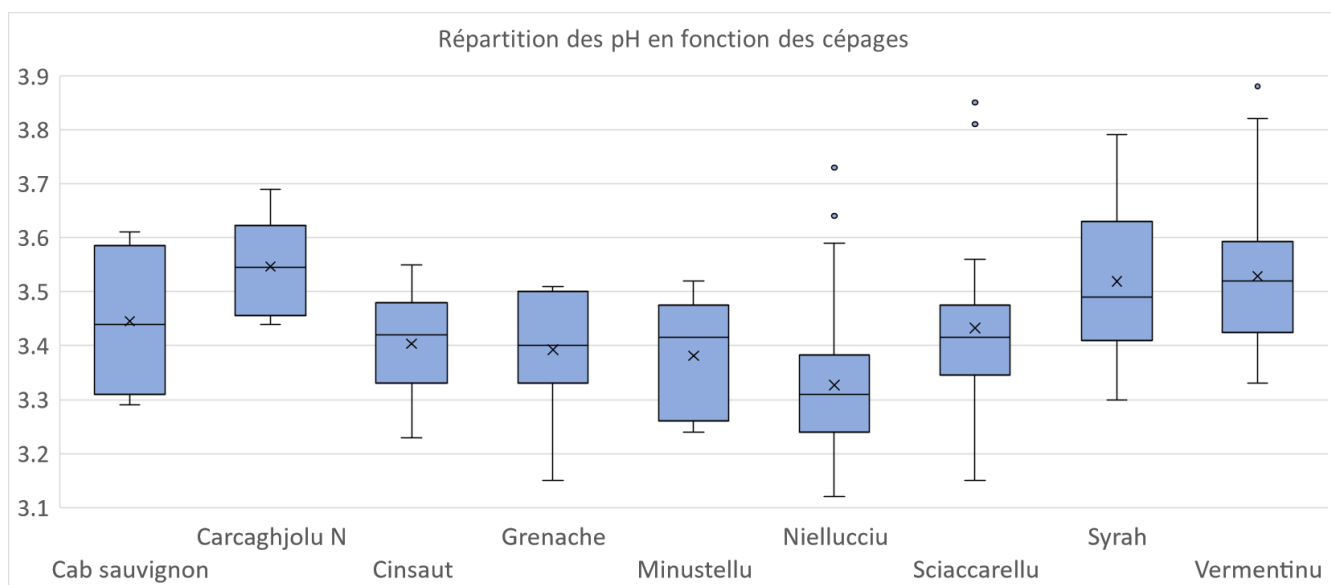
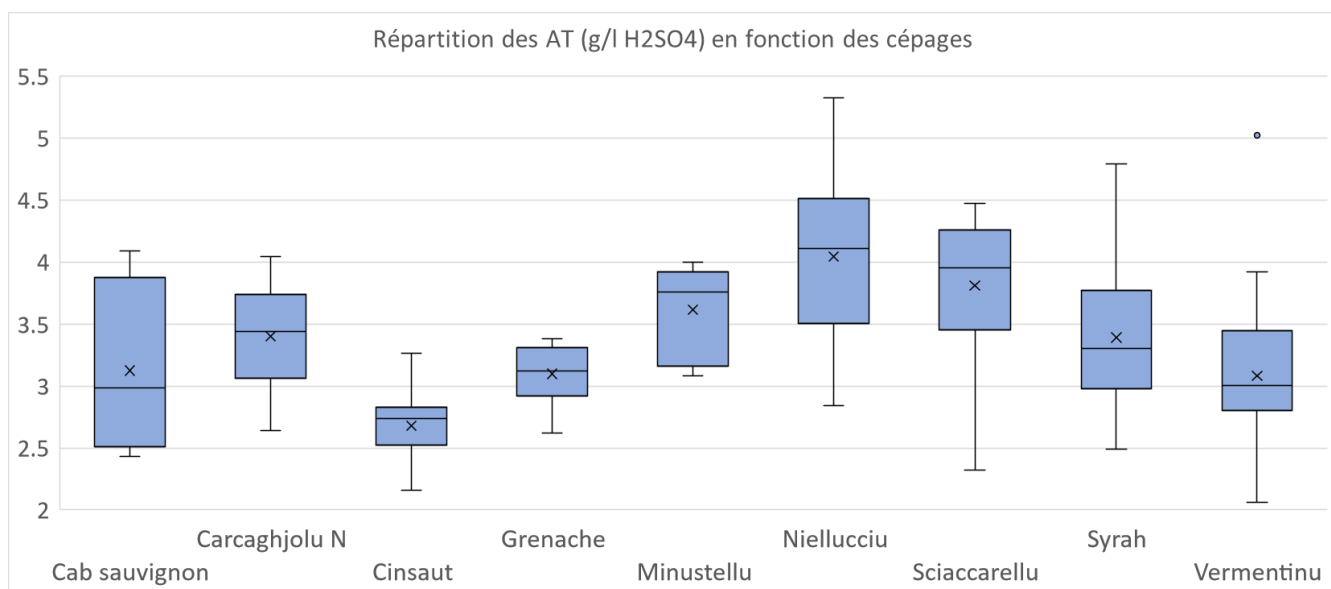
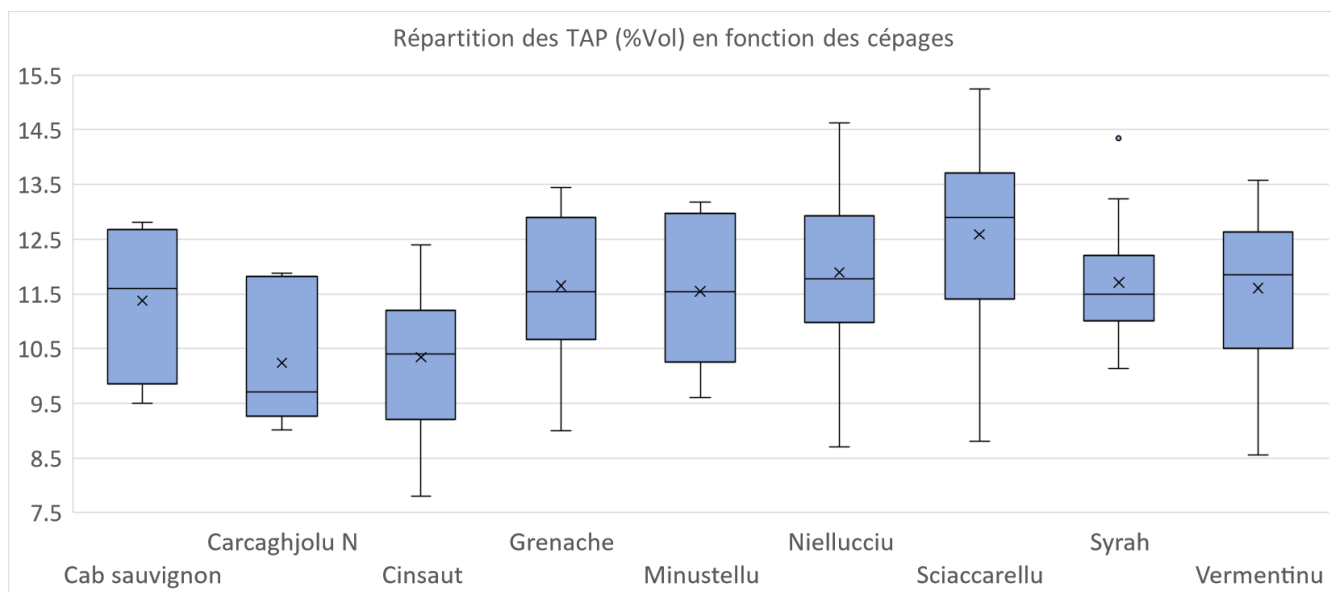
Prochain bulletin : vendredi 20 septembre

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/crvicorsica/>).

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 06 au 12 septembre 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	11-sept.	11.6	3.22	3.42
		Aleria	9-sept.	8.7	4.08	3.16
		Ghisonaccia	9-sept.	12.3	3.38	3.36
			12-sept.	10.8	3.21	3.35
		Tallone	10-sept.	12.2	5.19	3.19
				14.4	4.71	3.36
	Balagne	Calenzana	6-sept.	11.2	4.11	3.26
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	12-sept.	10.5	4.45	3.25
		Agriates	11-sept.	13.5	4.31	3.26
				13.6	4.71	3.25
				13.5	4.50	3.30
	Sud Corse	Figari	6-sept.	13.7	4.14	3.34
			11-sept.	12.9	4.43	3.21
Sciaccarellu	Côte orientale	Ghisonaccia	6-sept.	13.8	3.93	3.32
			10-sept.	12.2	2.66	3.48
		Tallone	10-sept.	13.1	4.28	3.46
	Balagne	Lumio	11-sept.	14.6	4.29	3.25
				15.2	3.98	3.41
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	12-sept.	12.8	2.81	3.55
		Aleria	11-sept.	13.1	2.43	3.64
		St Antoine Ghiso.	11-sept.	13.2	2.28	3.66
	Balagne	Calenzana	6-sept.	12.8	3.02	3.70
			11-sept.	12.7	2.98	3.49
		Lumio	11-sept.	11.8	2.92	3.53
Syrah	Côte orientale	Aghione	10-sept.	10.4	2.99	3.43
		Ghisonaccia	12-sept.	11.8	3.91	3.32
		Tallone	10-sept.	14.3	3.30	3.68
			12-sept.	13.0	2.49	3.55
Merlot	Côte orientale	Bravone	10-sept.	13.7	3.82	3.55
Minustellu	Côte orientale	Aleria	9-sept.	12.2	3.66	3.52
	Sud Corse	Figari	11-sept.	13.2	4.00	3.24
				12.8	3.08	3.46
Carcaghjolu N	Côte orientale	Aleria	9-sept.	9.3	3.64	3.60
	Sud Corse	Figari	6-sept.	11.9	2.64	3.69

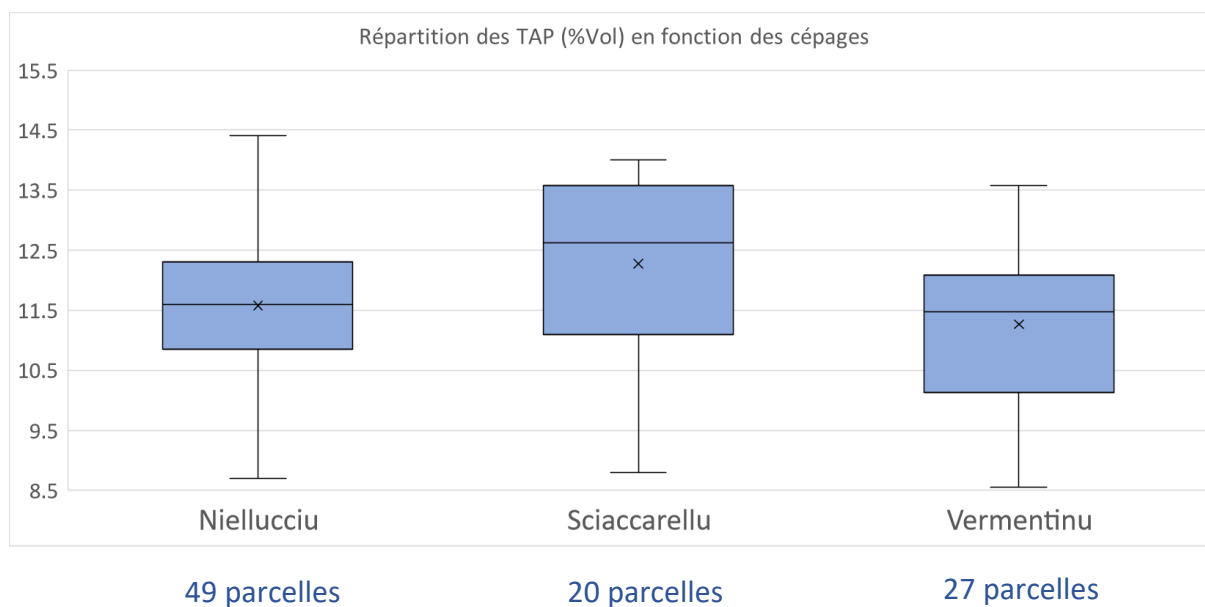
Représentation graphique de la maturité (06 au 12 septembre 2024) –Tous contrôles confondus –



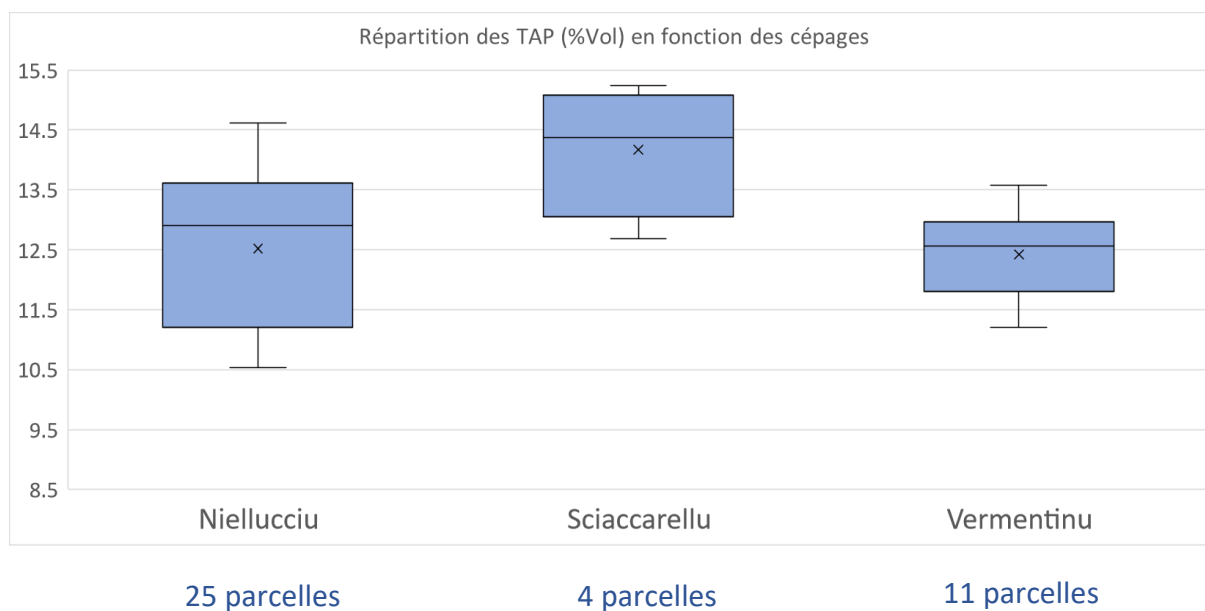
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



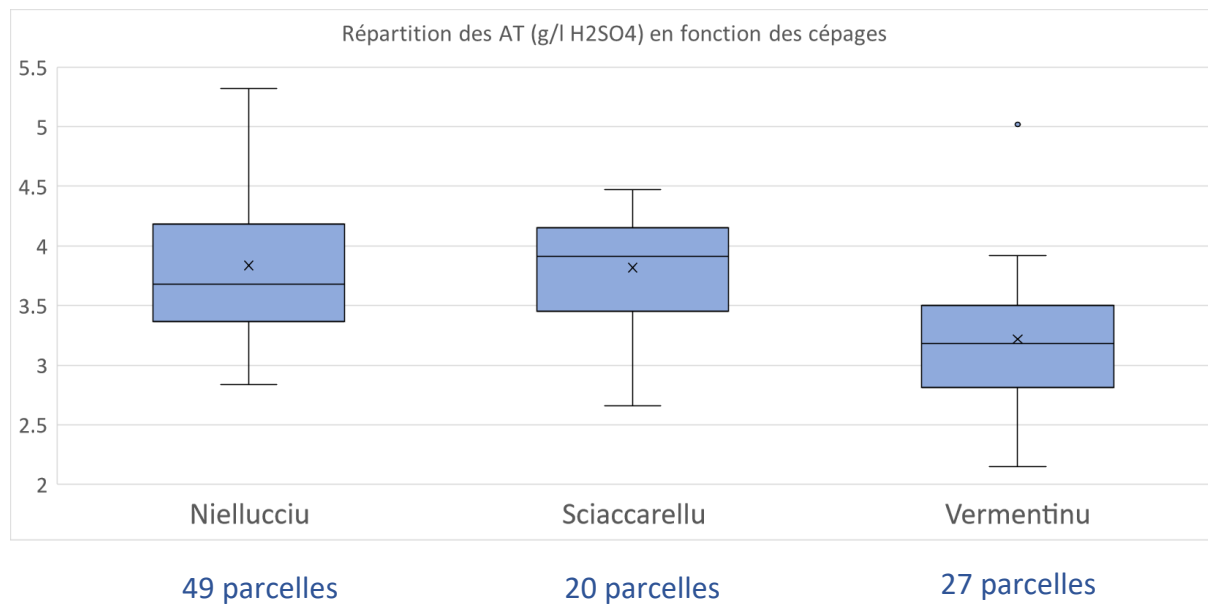
AOP villages



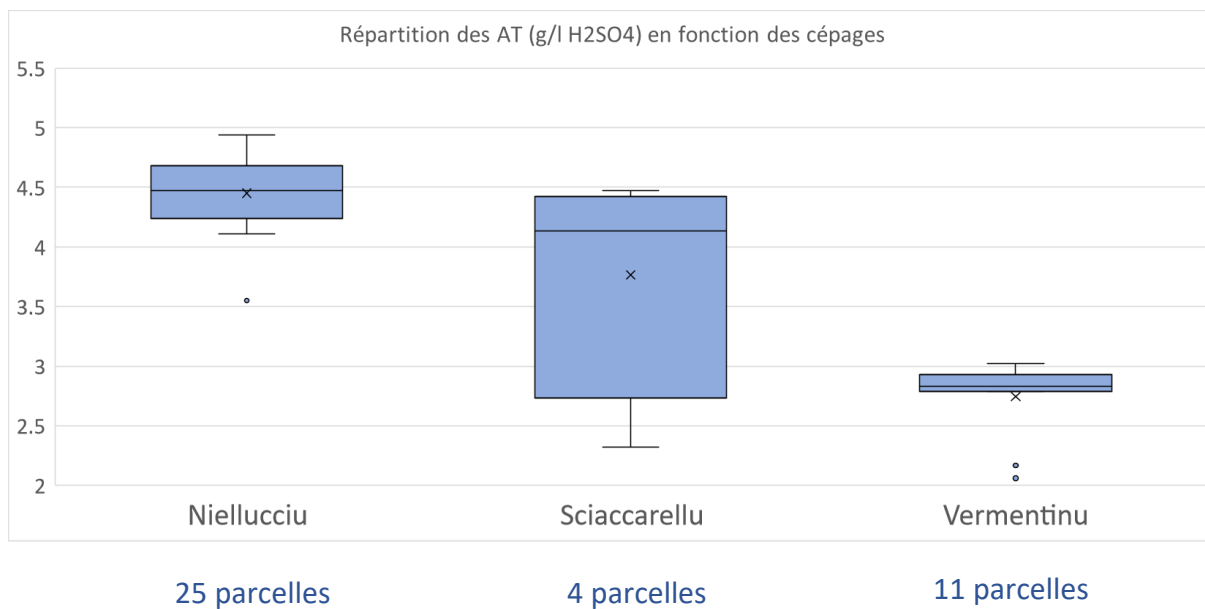
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



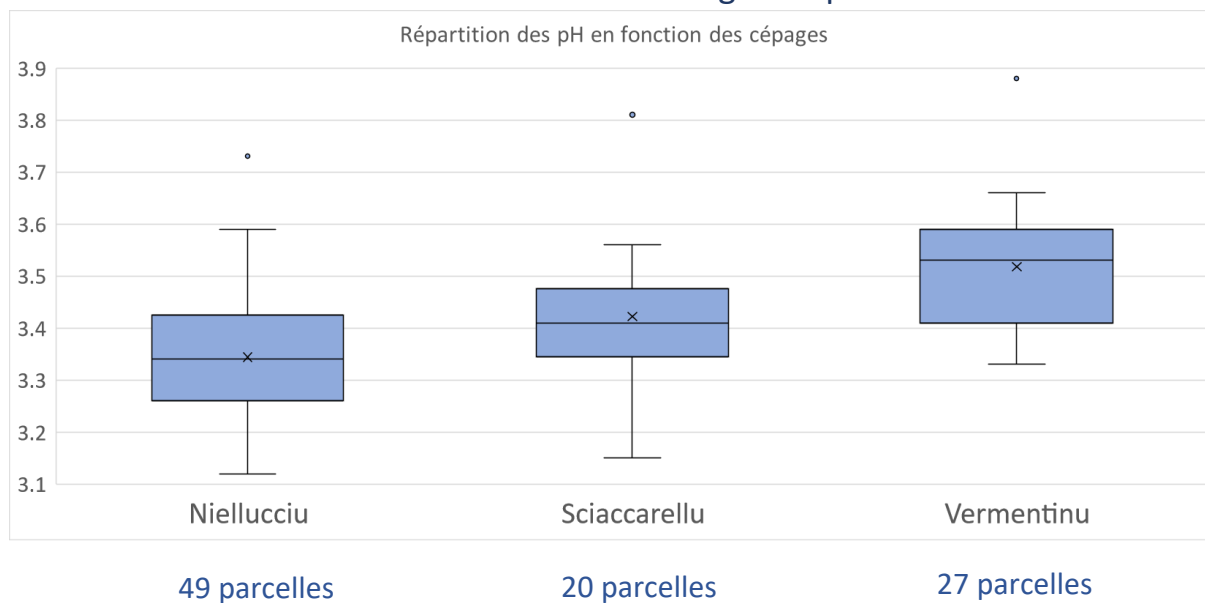
AOP villages



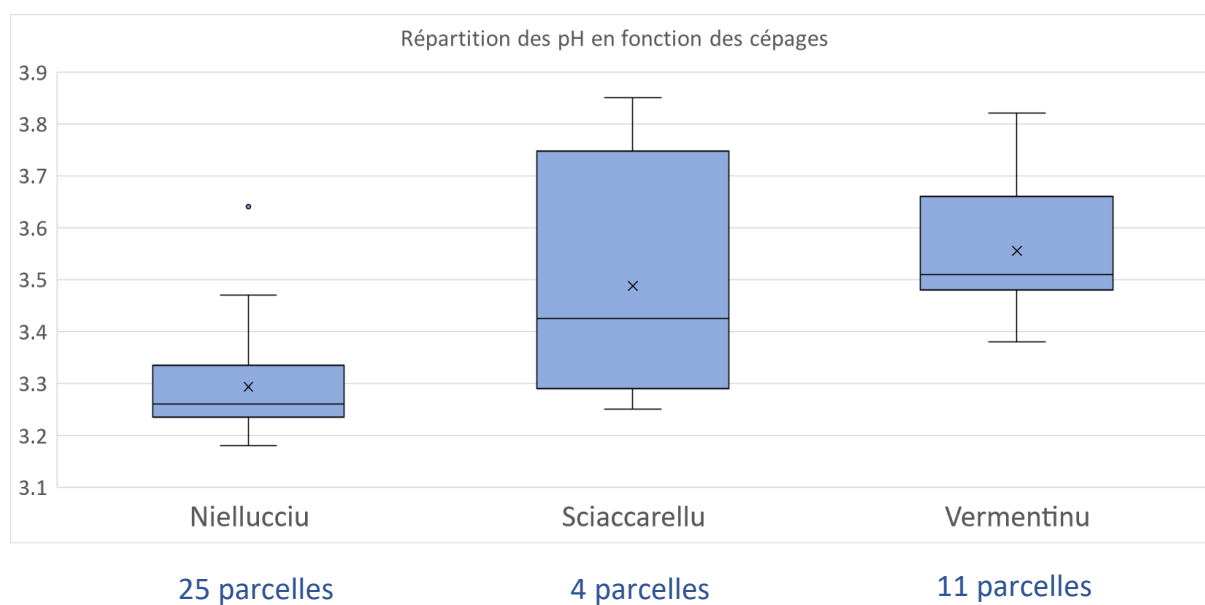
Disparités régionales sur le paramètre pH

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages



CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2024

N°7

du 13 au 19 septembre 2024

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 2024. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du CRVI de la cave d'Aleria (et de quelques particuliers).

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.

Comme annoncé, les récents épisodes orageux ont perturbé l'évolution de la maturité dans différents vignobles ainsi que les chantiers de récolte.

Pour autant, la fin des récoltes est prévue dans le courant de la semaine prochaine. Entre deux averses il a fallu rentrer les raisins qui ne murissent plus (tout en perdant de l'acidité), ou ceux atteints de pourriture due à l'humidité ou à la pyrale des agrumes.

A Patrimonio, les Niellucciu réservés pour les rouges ont pu évoluer correctement avant les pluies ; ailleurs, la maturité de ce cépage stagne avec, en moyenne, seulement 11 à 12% Vol en TAP.

Quelques Vermentinu, Sciaccarellu, Minustellu et Syrah gagnent encore un peu en sucres mais l'acidité continue de diminuer.

Les autres cépages (Carcaghjolu N, Cinsaut, Grenache) ne murissent plus depuis un bon moment, et les raisins encore sur pieds affichent de faibles degrés.

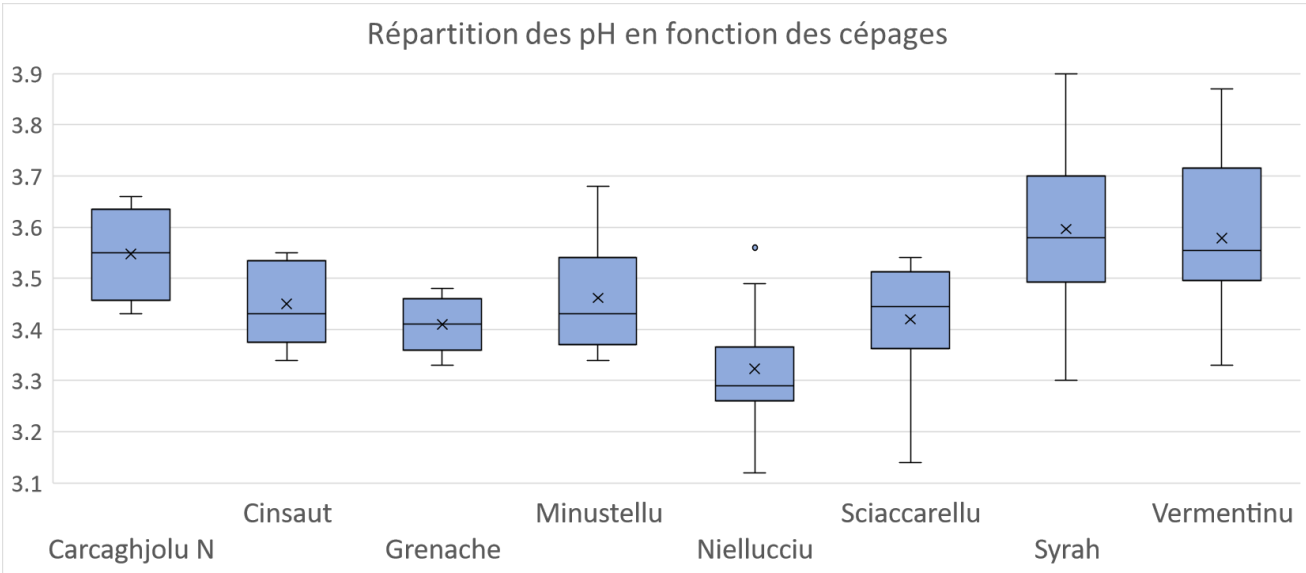
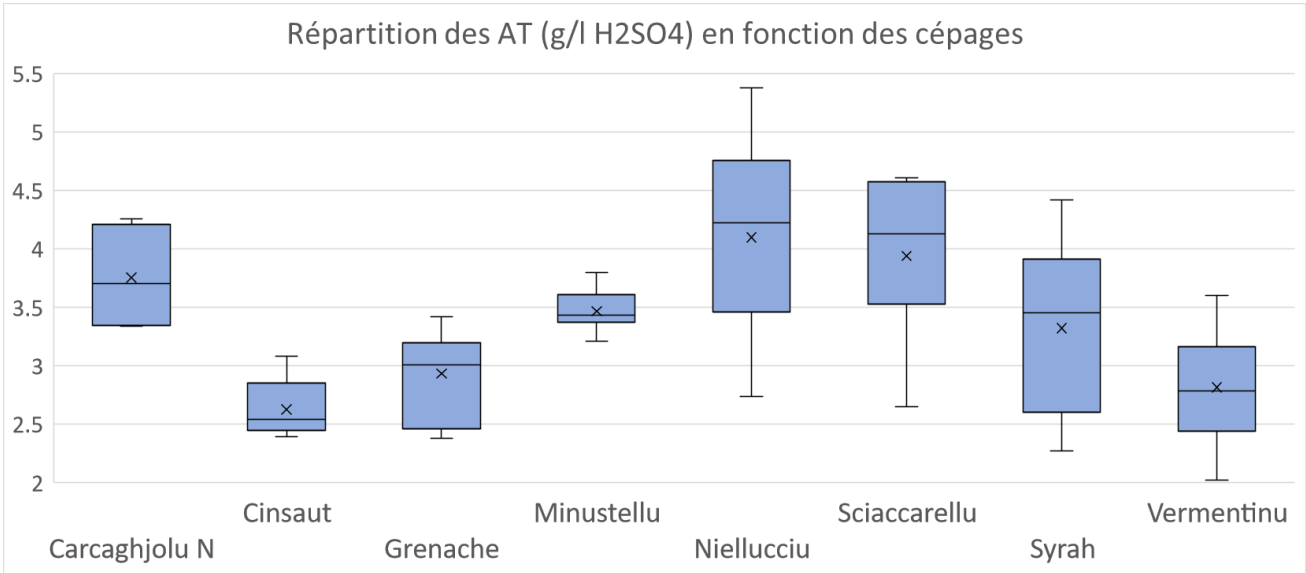
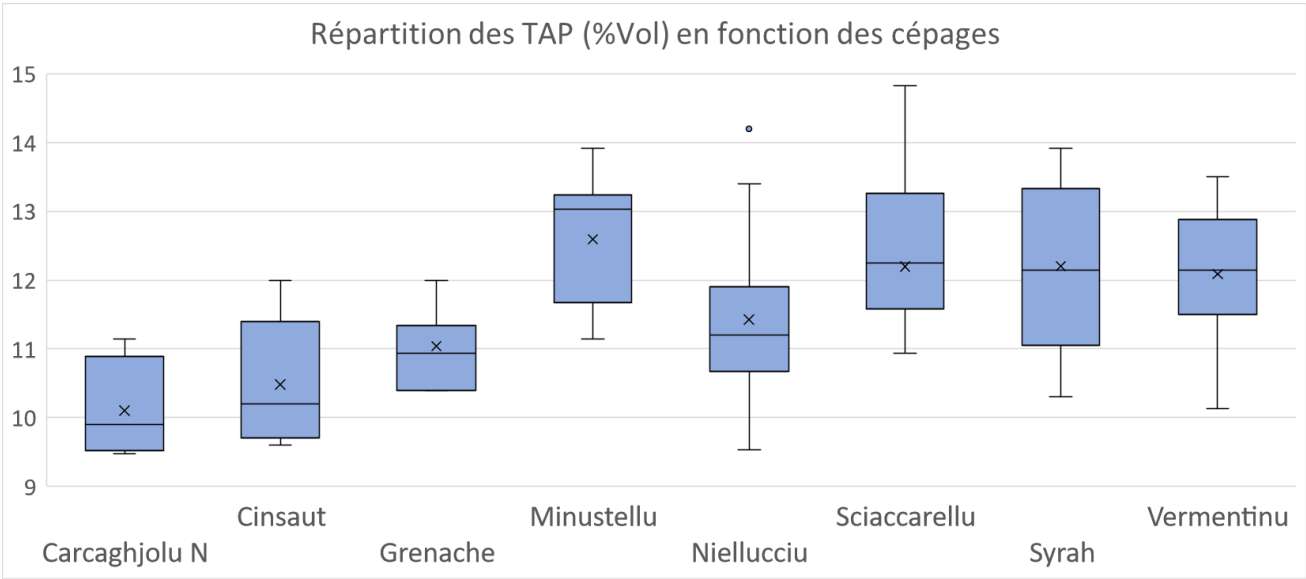
Au final, la précocité du millésime 2024 fut semblable à celle de 2022, mais la maturation des raisins s'est montrée languissante courant septembre. En cause, les conditions météorologiques des deux à trois dernières semaines, mais aussi la présence de fortes populations de cicadelles vertes dans de nombreux secteurs. Aussi, les degrés sont bons à corrects pour les parcelles vendangées avant le 10 septembre. Et après cette date, plusieurs itinéraires se rencontrent, en fonction des éléments décrits plus haut. Mais ce millésime se distingue également par une faible concentration des raisins en acides, et en particulier l'acide malique.

Dans l'ensemble, hormis à Patrimonio, les rendements sont sensiblement à la baisse (avec de fortes variations selon les vignobles) en comparaison avec le millésime précédent, millésime qui affichait cependant un niveau record.

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/).

Représentation graphique de la maturité (13 au 19 septembre 2024) –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, Œnologue en charge des programmes œnologiques, responsable des mini-vinifications**

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

Tom BENEJAM, **Chargé de mission des programmes viticoles ("Sciaccarellu et sécheresse" et "Terroirs")**

Axelle CIANFARANI, **chargée de mission œnologie, microbiologie, viticulture**

Gabrielle CICCOLINI, **ingénieure en charge de la gestion du matériel végétal, membre du CTPS (section vigne)**

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

Florence RAFFINI, **Agent de support technique**

Mohamed RAHMOUN, **Ouvrier viticole**

Amélie LAMBERT, **chargée de mission des programmes en lien avec le changement climatique, animatrice du programme Vitilience, gestionnaire du démonstrateur Viticors'alti**

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

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

A ritruvaci nant'à  crvi_corse  www.crvì.corsica  CRVI

Document de travail

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