

Les contrôles de maturité ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2025. 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.

Le millésime 2025 s'annonçait aussi précoce que le précédent. Les premières récoltes ont d'ailleurs commencé à la même époque.

Cependant, les contrôles de maturité réalisés la semaine dernière ont mis en évidence, comme dans la plupart des régions viticoles nationales, une forte dynamique de maturation sur tous les cépages, et tout particulièrement sur Sciaccarellu.

Les conditions climatiques des deux à trois dernières semaines y sont certainement pour quelque chose.

Cela dit, les situations au vignoble sont très disparates, plus qu'à l'accoutumée.

En effet, le constat précédent s'applique essentiellement aux parcelles les moins chargées, mais de « nombreuses exceptions » confirment la règle ! Et on assiste, après les classiques Biancu Gentile, Genovese et Muscat, à des récoltes simultanées de Sciaccarellu, Vermentinu, Syrah, Grenache, Merlot... et même des Niellucciu.

Cela peut s'enchaîner rapidement : c'est le cas des vignobles de Figari / Sartène, pour lesquels les vendanges risquent bien d'être terminées avant 10 à 15 jours. A l'inverse, moins d'empressement ailleurs, même si les récoltes vont bon train.

En une semaine, tous cépages et secteurs confondus, les TAP ont gagné environ 1 à 1.2% vol, et les AT ont perdu 0.7 point pour une augmentation de 0.1 en pH. Les paramètres acides sont intéressants, avec des pH relativement bas, et des acidités et acides maliques élevés (excepté pour le Sciaccarellu pour ce dernier paramètre), que l'on mesure généralement sur des moûts aux teneurs en sucres plus faibles.

En moyenne, pour les cépages principaux non encore récoltés :

- Les Niellucciu sont à 12.2%Vol (+1.2), 5.74 g/l en AT (-0.5) et 3.15 en pH (+0.07).
- Les Sciaccarellu sont à 13.2%Vol (+1.0), 5.09 g/l en AT (-0.7) et 3.23 en pH (+0.1).
- Les Vermentinu sont à 12.4%Vol (+1.0), 4.29 g/l en AT (-0.8) et 3.31 en pH (+0.1).

Par ailleurs on relève de forts écarts, essentiellement sur la teneur en sucres, selon les zones viticoles : entre IGP/AOP générique et AOP villages, la différence en faveur de ces dernières est de 2%Vol pour le Niellucciu, 2.5%Vol pour le Sciaccarellu, mais « seulement » 1%Vol pour le Vermentinu.

Vous trouverez plus loin les illustrations graphiques relatives à ces différents constats :

- Tableau des valeurs analytiques, pour des parcelles de référence.
- Graphiques de dispersion de ces valeurs, tous contrôles confondus.
- Graphiques de dispersion pour les 3 cépages principaux et selon les zones viticoles (IGP/AOP générique, AOP villages).

Au niveau sanitaire, l'état des raisins est globalement correct.

Néanmoins, quelques foyers de *Cryptoblabes* (pyrale des agrumes) et de *Botrytis* ont commencé à apparaître localement. Selon la date de récolte prévue, les parcelles concernées seront à surveiller avec attention. Les récents orages, bienfaiteurs pour les vignes en souffrance hydrique, pourraient bien accentuer le phénomène.

Les attaques de cicadelles, bien que plus discrètes jusqu'à maintenant que lors des millésimes antérieurs, commencent à élever leur niveau de population. Les symptômes de grillures deviennent considérables par endroits. Ces grillures pourraient avoir des conséquences pour les parcelles les plus tardives.

En résumé, les maturités de 2025 sont donc beaucoup plus abouties que lors des millésimes précédents, avec des paramètres acides intéressants. De fortes disparités apparaissent selon les zones viticoles, le secteur Figari / Sartène étant très en avance et en passe de rentrer tous les raisins fin août – début septembre.

Prochain bulletin : vendredi 29 août 2025.

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/).

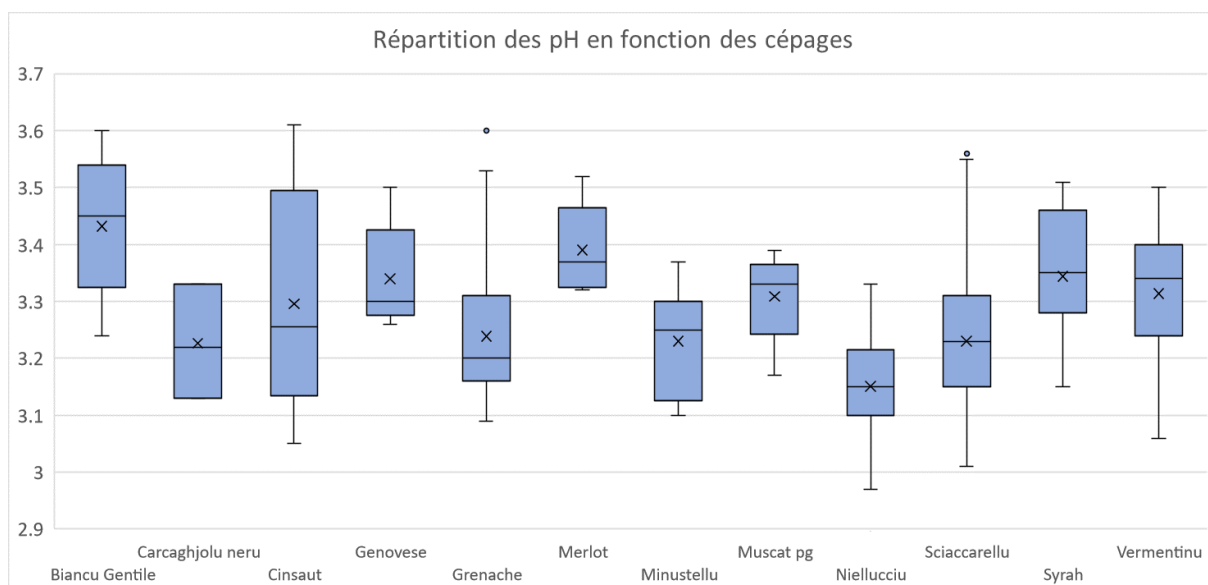
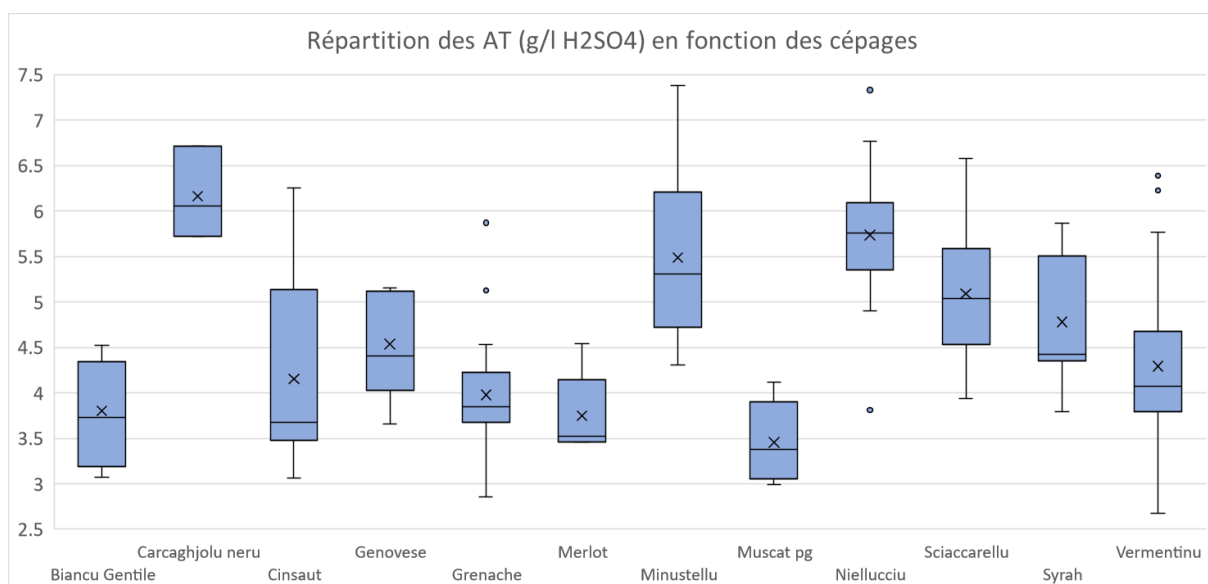
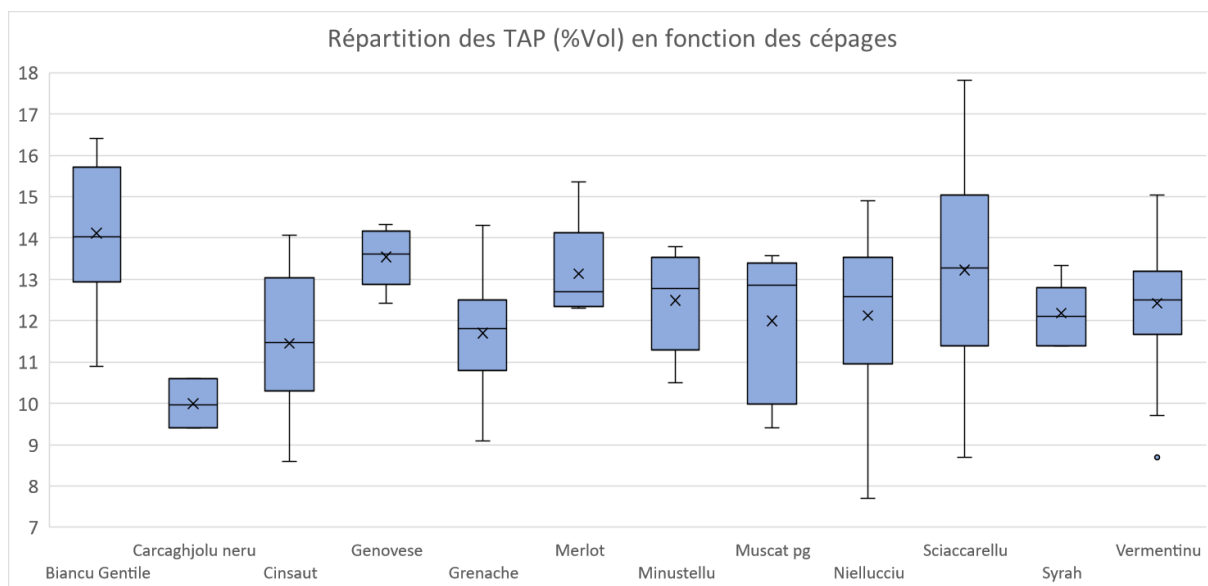
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 14 au 20 août 2025

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
Niellucciu	Côte orientale	Aleria	18-août	11.0	6.07	3.20	
				10.9	4.91	3.20	
		Tallone	19-août	12.6	5.53	3.21	
				10.9	5.48	3.22	
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	20-août	13.3	5.57	3.18	
				13.6	6.00	3.10	
	Ajaccio	Cauro	18-août	11.2	6.10	3.00	
	Sud Corse	Figari	19-août	12.1	5.93	3.25	
				12.6	5.23	3.33	
		Sartène	19-août	14.9	6.25	3.15	
				13.5	6.27	3.13	
Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	18-août	11.6	5.22	3.07	
				13.1	4.53	3.24	
		Aleria	19-août	10.4	4.89	3.14	
				12.4	4.15	3.21	
		Borgo	14-août	13.0	4.68	3.24	
				13.6	4.24	3.36	
		San Giuliano	20-août	10.8	4.35	3.16	
				15.4	6.44	3.32	
		Tallone	19-août	14.7	6.11	3.35	
	Balagne	Calenzana	18-août	16.3	5.34	3.38	
			19-août	15.8	4.07	3.10	
				14.9	6.01	3.35	
	Ajaccio	Ajaccio	16-août	12.5		3.23	
			19-août	15.8	5.00	3.25	
			20-août	15.0	5.30		
		Cauro	17-août	12.7	6.40	3.13	
				13.2	6.15	3.13	
	Sud Corse	Figari	19-août	13.7	5.22	3.35	
				16.4	4.43	3.55	
		Sartène	20-août	14.0	4.30	3.18	
	Vermentinu	Côte orientale	Aghione	19-août	13.0	4.67	3.34
Aleria			18-août	13.1	3.84	3.34	
			19-août	11.2	4.08	3.15	
St Antoine Ghiso.			18-août	11.5	3.48	3.25	
Tallone			14-août	12.5	3.51	3.22	
			19-août	10.5	8.05	3.06	
			11.5	5.52	3.24		
Balagne		Calenzana	19-août	12.9	4.87	3.35	
				13.4	4.16	3.41	
Patrimonio		Poggio d'Oletta	19-août	13.1	3.77	3.39	
			20-août	13.8	4.00	3.41	
Ajaccio		Ajaccio	16-août	11.4		3.28	
		Cauro	17-août	11.6	4.50	3.22	
Sud Corse		Figari	14-août	13.1	4.11	3.45	
				12.2	4.82	3.28	
		Sartène	19-août	12.7	4.47	3.34	
			20-août	12.5	4.20	3.10	
				12.0	4.40	3.10	

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 14 au 20 août 2025

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Biancu gentile	Côte orientale	Aleria	18-août	13.0	4.52	3.45
				14.0	4.23	3.51
Grenache	Côte orientale	Aghione	18-août	11.8	4.20	3.28
			19-août	9.1	4.36	3.09
		Aleria		12.0	3.80	3.20
		St Antoine Ghiso.	18-août	10.3	3.77	3.18
	Sud Corse	Figari	19-août	12.5	3.46	3.60
				11.8	3.82	3.44
Syrah	Côte orientale	Tallone	14-août	12.8	4.39	3.37
			19-août	13.3	4.35	3.46
				11.9	5.51	3.35
Genovese	Côte orientale	Aleria	18-août	13.6	5.15	3.50
Merlot	Côte orientale	Bravone	19-août	15.4	4.54	3.52
		St Antoine Ghiso.	18-août	12.9	3.46	3.41
Muscat pg	Côte orientale	Aleria	19-août	12.8	3.00	3.39
		San Giuliano	20-août	11.1	3.40	3.31
Minustellu	Côte orientale	Aleria	18-août	11.2	6.16	3.36
	Ajaccio	Ajaccio	15-août	10.5	4.75	3.20
	Sud Corse	Figari	19-août	13.8	6.36	3.25
		Sartène		12.4	7.38	3.10
Carcaghjolu N	Côte orientale	Aleria	18-août	9.4	6.71	3.22
Cinsaut	Côte orientale	Bravone	19-août	12.9	3.40	3.51
	Ajaccio	Ajaccio	15-août	8.6	4.30	3.22

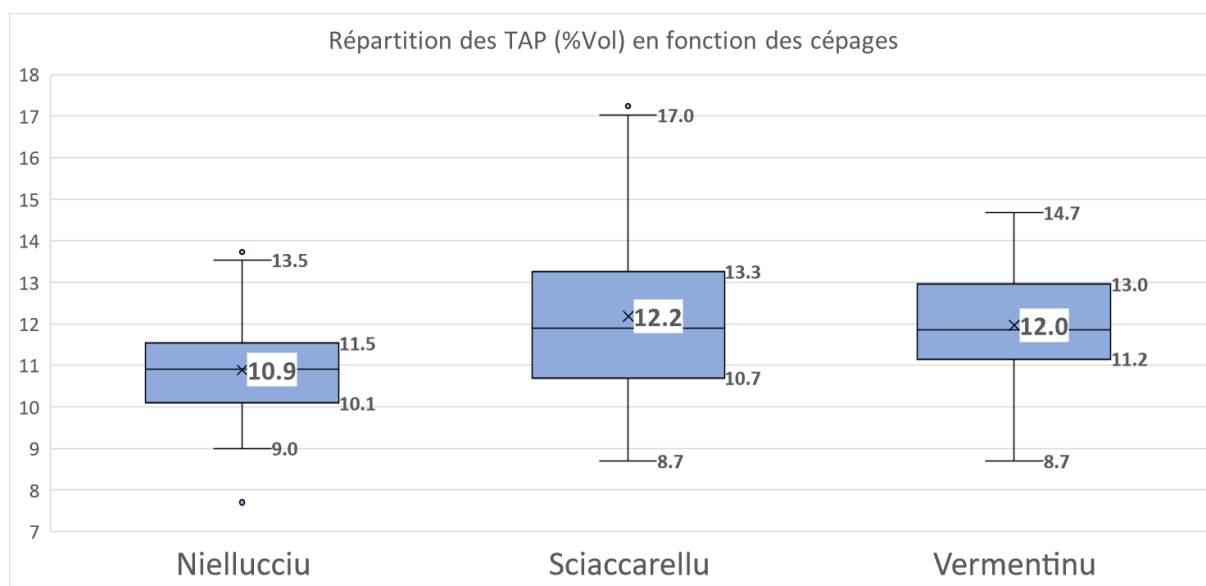
Représentation graphique de la maturité (14 au 20 août 2025) –Tous contrôles confondus –



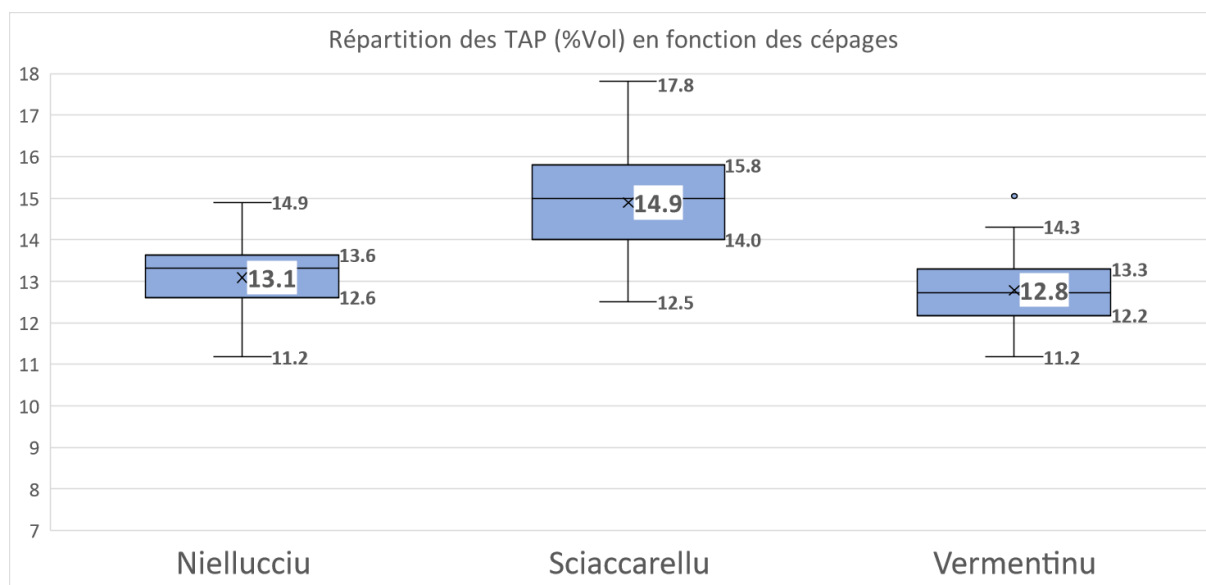
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



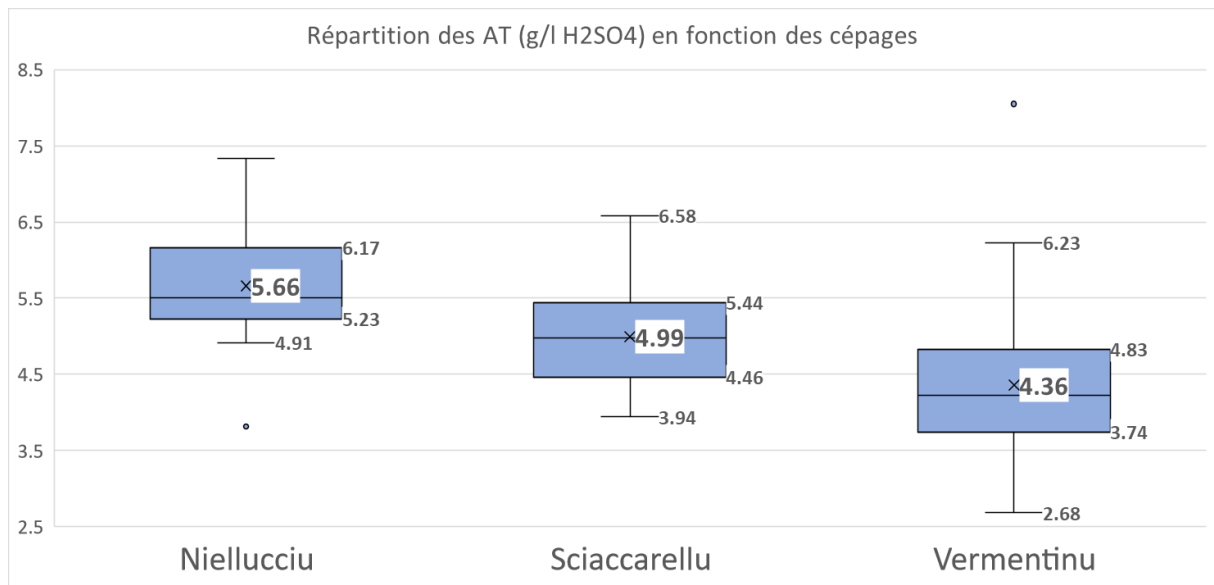
AOP villages



Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages

