



CAMPAGNE DE RÉCOLTE 2026 EN CORSE

Synthèse de la maturité

Numéro 2 – du 03 au 07 août 2026

Cette synthèse a pour objectif d'informer les professionnels sur la campagne de récolte 2026.

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture, la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières.

Les analyses sont effectuées par le laboratoire COFRAC du CRVI et celui de la cave d'Aléria.

1. POINT MÉTÉO

• Pluviométrie et températures du 31 juillet au 6 août :

Secteur	Station météo	Pluviométrie (mm)	IFN* (°C)	Tmoy (°C)	Tmax (°C)
Ajaccio	Mezzavia	0	21,2	27,5	35,5
Balagne	Calenzana	4,2	20,5	28,1	36,2
Cap Corse	Luri	0	23,9	28,0	33,4
Côte orientale	San-Giuliano	0	23,0	27,8	33,2
Figari	Figari	0	22,0	29,4	39,3
Patrimonio	Patrimonio	0	21,4	27,7	35,8
Porto-Vecchio	Zonza	0	22,3	28,5	38,2
Sartène	Sartène	0	21,5	29,2	40,0

*IFN : Indice de Fraicheur des Nuits (moyenne des températures nocturnes minimales sur la semaine)

Le mois de juillet 2026 aura été le **mois de juillet le plus chaud** jamais observé en Corse depuis le début des relevés Météo-France, avec une anomalie de +3,5°C à la normale sur l'ensemble de l'île (cf. bulletin mensuel régional météo France à consulter ici).

La **sécheresse** se poursuit et s'accroît en ce début de mois d'août avec une absence de pluie sur le vignoble corse (à l'exception de quelques millimètres de pluie sur Calenzana en milieu de semaine).

La vague de chaleur entamée fin juillet se poursuit également, et l'ensemble de l'île demeure à ce jour en **vigilance orange canicule**. Des températures allant jusqu'à 40°C sous abri ont été mesurées dans le secteur de Sartène au cours de la semaine écoulée.

• Prévisions à 7 jours :

Haute-Corse (Bastia) :

VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13
27° / 34° ↙ 20 km/h 45 km/h	27° / 33° ↙ 15 km/h	24° / 34° ↗ 10 km/h	25° / 35° ↘ 10 km/h	26° / 33° ↘ 5 km/h	26° / 34° ↘ 10 km/h	27° / 34° ↘ 10 km/h

(Source : Météo France, Bastia 20200) le 07/08/2026 à 10h30. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Corse-du-Sud (Ajaccio) :

VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13
24° / 36° ↙ 20 km/h	24° / 35° ↙ 20 km/h	22° / 34° ↗ 15 km/h	22° / 34° ↗ 15 km/h	23° / 33° ↗ 10 km/h	23° / 34° ↘ 5 km/h	23° / 35° ↘ 5 km/h

(Source : Météo France, Ajaccio 20000) le 07/08/2026 à 10h30. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Après une fin de semaine déjà chaude, la chaleur devrait encore s'accroître en début et milieu de semaine prochaine.

Le temps restera très largement sec et ensoleillé, avec des nuits particulièrement chaudes sur le littoral.

L'épisode caniculaire en cours devrait donc en toute logique se poursuivre au moins jusqu'au prochain « point météo ».



2. ALÉA CLIMATIQUE

Canicule persistante : depuis le 22 juin, 29 jours ont été notifiés en « alerte canicule orange » soit 62% de la période qui vient de s'écouler.



3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

Le tableau ci-dessous est issu d'échanges avec des « référents maturité »* de chaque secteur.

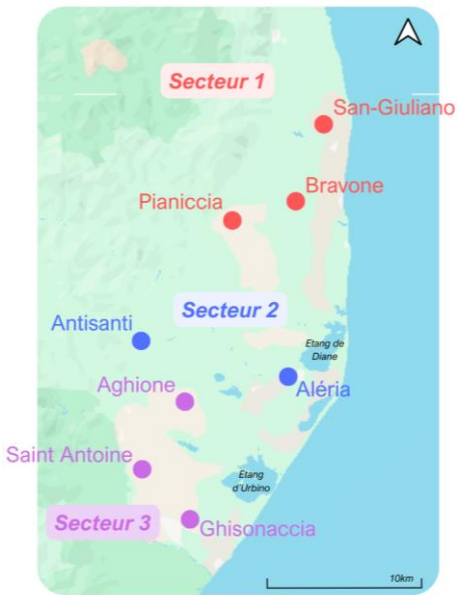
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

• **Haute Corse : Côte orientale (Linguizzetta, Aléria, Ghisonaccia)**

***Référents maturité :**

Pierre Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Gwenaëlle Boucher (Domaine Granajolo), Anne-Laure Casanova (CA20), Gabin Chorier (Domaine 'Alzipratu), Lucien Curallucci (Domaine Petra Bianca), Iris Dubusse (Cave d'Aléria), Christophe George (Conseil viticole), Léa Luccioni (InterBio Corse), Sébastien Luigi (Clos Nicrosi), Aurélie Melleray (Domaine Montemagni), Andria Mondange (Domaine Mondange), Aurélie Patachini (20oenologie conseils), Romain Poli (Éric Poli & fils), Philippe Rideau (Domaine Orenge de Gaffory et Domaine Brizi) et Josée Vanucci (Clos Fornelli).

		SECTEUR 1 <i>(Linguizzetta, Pianiccia, Bravone)</i>	SECTEUR 2 <i>(Aléria, Antisanti)</i>	SECTEUR 3 <i>(Ghisonaccia, Saint Antoine, Aghione)</i>
Récolte	Date	Aux alentours du 8 août ou semaine du 17 août selon les parcelles	Premières vendanges le 11 août	Semaine du 10 août
	Cépage	Sciaccarellu, Genovese, Biancu gentile et Muscat	Biancu gentile	Muscat, Biancu gentile, Genovese et Riminese
Maturité	Phénologie	La maturité est précoce avec une accélération particulière sur le Sciaccarellu	La maturité est toujours précoce et plutôt rapide	La maturité est très précoce (toujours 7 jours d'avance) et régulière
	Cinétique			
Production	Charge	La charge est correcte à élevée	La charge est correcte	La charge est correcte et moins élevée que 2025
Etat sanitaire	Maladies cryptogamiques	L'état sanitaire est excellent	L'état sanitaire est bon	L'état sanitaire est excellent
	Ravageurs			
	Cicadelles	Pression cicadelles très élevée (symptômes de grillures) Traitements Exirel sur les cépages tardifs	Pression cicadelles très élevée, explosion des symptômes et des populations	Pression cicadelles très élevée, avec des symptômes très marqués sur Sciaccarellu
Contrainte hydrique		Contrainte hydrique faible, réserve utile très convenable pour la période car mise en place de pratiques agronomiques innovantes	Symptômes de stress hydrique sur certaines parcelles non irriguées	Faible stress hydrique (car irrigation) Attention aux terroirs caillouteux
Qualité des vendanges		Les raisins sont beaux et prometteurs	Potentiellement un beau millésime, attention tout de même aux blocages de maturité dus aux cicadelles	Non encore définie
Récolte à venir	Date	Sciaccarellu et Vermentinu (sur terroirs caillouteux)	Muscat et Sciaccarellu (aux alentours du 17 août)	-
	Cépage			
Faits marquants, remarques		Changement de la palette aromatique du Sciaccarellu (de fruits frais à fruits confits – « figués ») Fortes chaleurs	-	-



Les cicadelles vertes sont de plus en plus présentes sur la côte orientale. Les symptômes commencent à s'exprimer de manière plus intense avec l'apparition des grillures sur les parcelles les plus touchées.

Des problèmes de blocage de maturité peuvent survenir dans les prochains jours, voire semaines.

Vous trouverez plus d'informations dans le prochain BSV (semaine du 10 août).





3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

Ce tableau est issu d'échanges avec des « référents maturité » de chaque secteur.
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

- Haute Corse : **Balagne**, **Cap Corse**, **Patrimonio**

		BALAGNE	CAP CORSE	PATRIMONIO
Récolte	Date	Vendanges lundi 3 août	Semaine du 17 août	1 ^{ère} vendange le 4 Août, sinon semaine du 10 août
	Cépage	Genovese et Sciaccarellu (rosé)	Sciaccarellu	Muscat Petit Grain (pour effervescent)
Maturité	Phénologie	La maturité est précoce et évolue de manière rapide	Maturité très hétérogène selon les parcelles et cépages Elle évolue de manière lente	Maturité très hétérogène en fonction du cépage Elle évolue de manière régulière à rapide
	Cinétique			
Production	Charge	La charge est correcte	La charge est correcte	La charge est faible à correcte
Etat sanitaire	Maladies cryptogamiques	L'état sanitaire est bon malgré l'épisode de grêle	L'état sanitaire est excellent	L'état sanitaire est toujours très satisfaisant
	Ravageurs	Pas de ravageur en particulier	Pas de ravageur particulier Pression cicadelles très faible sur certains secteurs	Augmentation minime des populations de cicadelles sans apparition de symptôme
	Cicadelles	La pression cicadelles est faible à modérée selon les secteurs		
Contrainte hydrique		Stress hydrique non visible car irrigation (augmentation de la consommation en eau)	Absence de stress hydrique	Pas de stress hydrique visible pour le moment
Qualité des vendanges		Rendement en jus satisfaisant	Non encore définie	Non encore définie
Récolte à venir	Date	Semaine du 10 août Sciaccarellu (rouge)	Sciaccarellu aux alentours du 20 août	Sciaccarellu, Muscat et Vermentinu aux alentours du 10 août
	Cépage			
Faits marquants, remarques		-	-	Accélération rapide de la maturité sur certaines parcelles



3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

Ce tableau est issu d'échanges avec des « référents maturité » de chaque secteur.
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

- **Corse du Sud** : Ajaccio, Figari, Sartène, Porto-Vecchio

		AJACCIO	SARTENE	FIGARI	PORTO-VECCHIO
Récolte	Date	Semaine du 3 août ou 10 août	Fin de semaine du 3 août en fonction des maturités Sinon semaine du 10 août	Fin de semaine du 3 août en fonction des maturités Sinon semaine du 10 août	Semaine du 10 août
	Cépage	Biancu gentile et Sciaccarellu	Biancu gentile		
Maturité	Phénologie	La phénologie est similaire aux millésimes précédents voire précoce	La phénologie est similaire aux millésimes précédents voire précoce	La phénologie est similaire aux millésimes précédents	La phénologie est similaire aux millésimes précédents voire précoce
	Cinétique	La maturité est régulière (sauf pour les Sciaccarellu)	La maturité est rapide		
Production	Charge	La charge est correcte à élevée	La charge est correcte à élevée	La charge est correcte à élevée	La charge est correcte
Etat sanitaire	Maladies cryptogamiques	L'état sanitaire est excellent Pas d'évolution pour l'oïdium	L'état sanitaire est bon Un peu d'oïdium sur grappes sans conséquences	L'état sanitaire est bon	L'état sanitaire est bon
	Ravageurs				
	Cicadelles	La pression cicadelles est faible à maîtrisée (beaucoup d'auxiliaires présents)	La pression cicadelles est faible à maîtrisée avec quelques vols sur Tizzano	La pression cicadelles est élevée Début des symptômes sur Sciaccarellu et Muresconu	La pression cicadelles est faible
Contrainte hydrique		Stress hydrique élevé pour les parcelles non irriguées	Faible car apport d'eau	La contrainte hydrique est faible à localisée (irrigation ou non)	La contrainte hydrique est faible car irrigation
Qualité des vendanges		Non encore définie	Non encore définie	Les raisins sont beaux, la qualité devrait suivre	Non encore définie
Récolte à venir	Date	Sciaccarellu	Potentiellement Sciaccarellu et Grenache (rosé)	Sciaccarellu	-
	Cépage				
Faits marquants, remarques		Flétrissement des Sciaccarellu	Accélération rapide de la maturité du Sciaccarellu et du Biancu gentile Flétrissement des Sciaccarellu	Les nuits sont très chaudes ce qui pourrait engendrer des blocages de maturité	-

4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

Évolution de la maturité de 12 cépages (en côte orientale) lors du millésime 2026

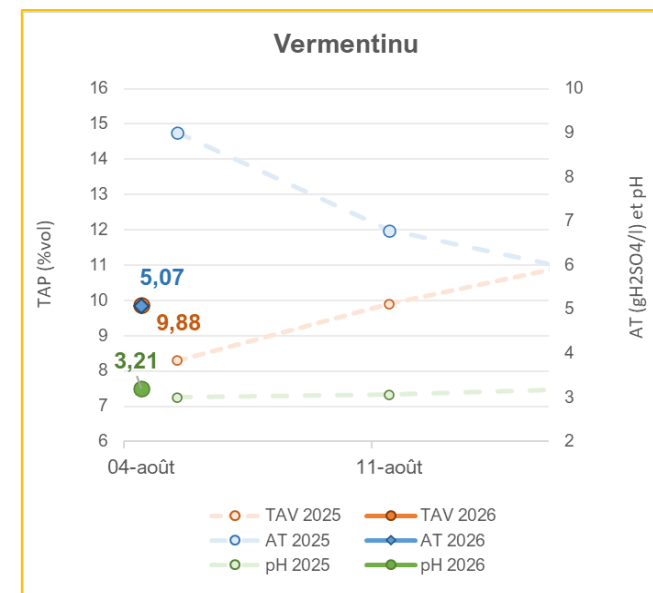
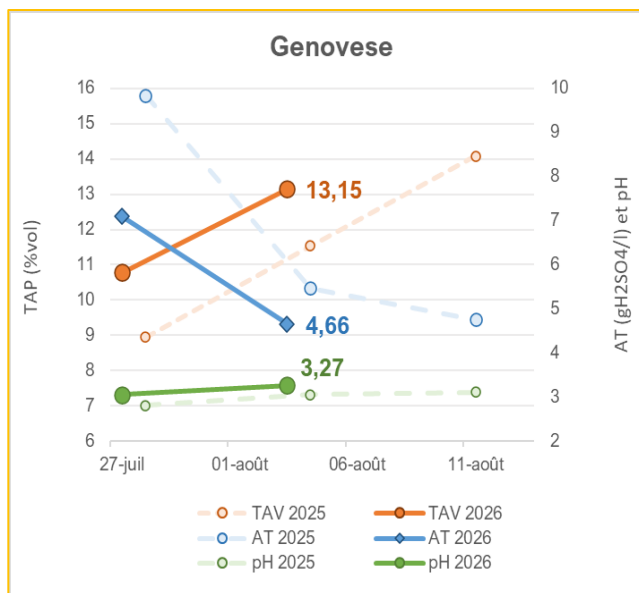
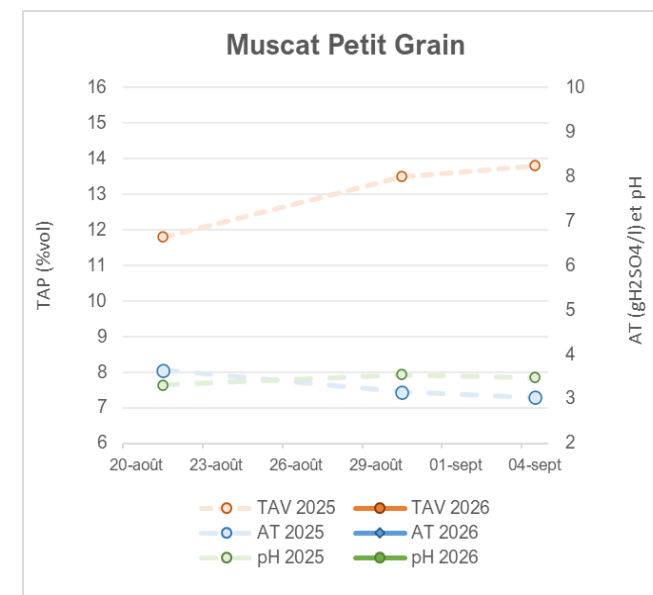
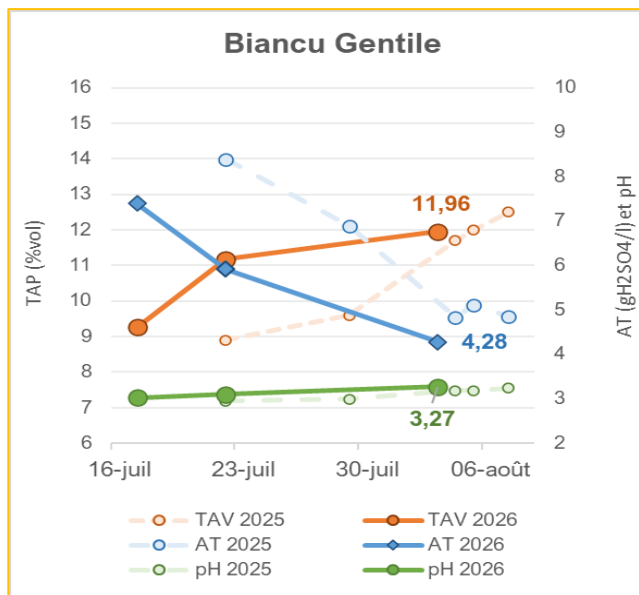
Les graphiques suivants présentent l'évolution des principaux indicateurs de maturité de 12 cépages entre mi-juillet et septembre. Les données **2026** sont comparées à celles de **2025** afin d'évaluer la dynamique de maturation de chaque cépage.

Cépages blancs

Par rapport au millésime 2025, les contrôles de maturité en 2026 montrent une maturation généralement plus avancée avec des écarts variables selon les cépages.

Le Genovese a été contrôlé pour la dernière fois le lundi 3 août puis vendangé le mercredi 5 août, indiquant une **avance de 7 jours** par rapport à 2025.

Le Biancu Gentile a été également vendangé le 6 août avec quelques jours d'avance par rapport à 2025.



Ces tableaux sont issus des résultats des contrôles de maturité des parcelles de référence du CRVI, de la cave d'Aléria et de la Chambre d'Agriculture de Corse.

Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

Évolution de la maturité de 12 cépages (en côte orientale) lors du millésime 2026

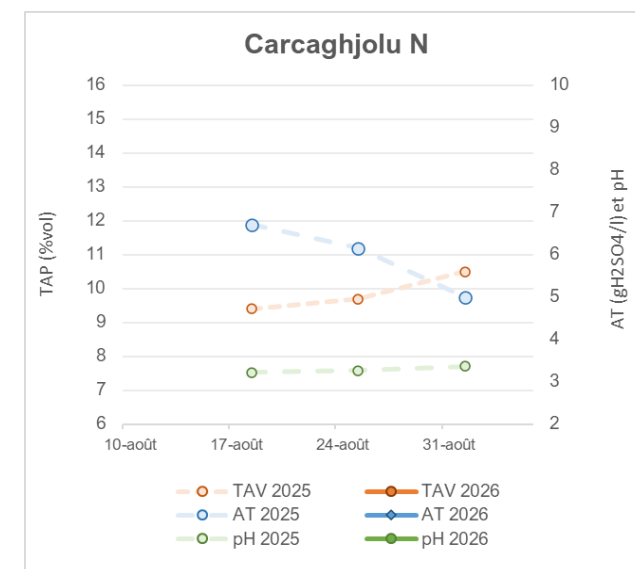
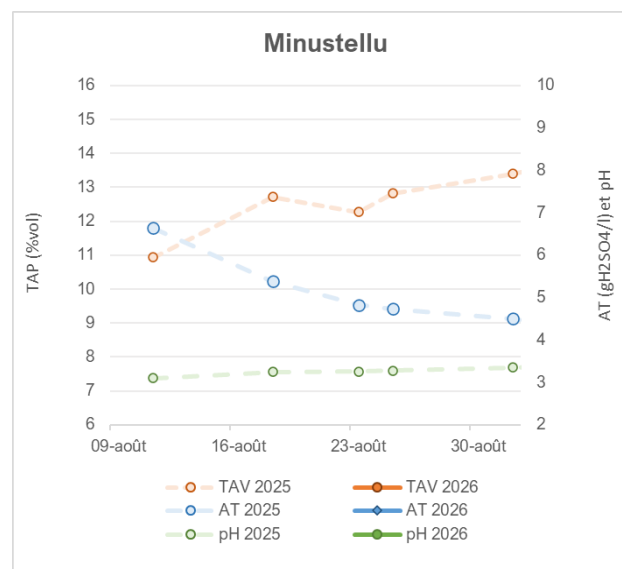
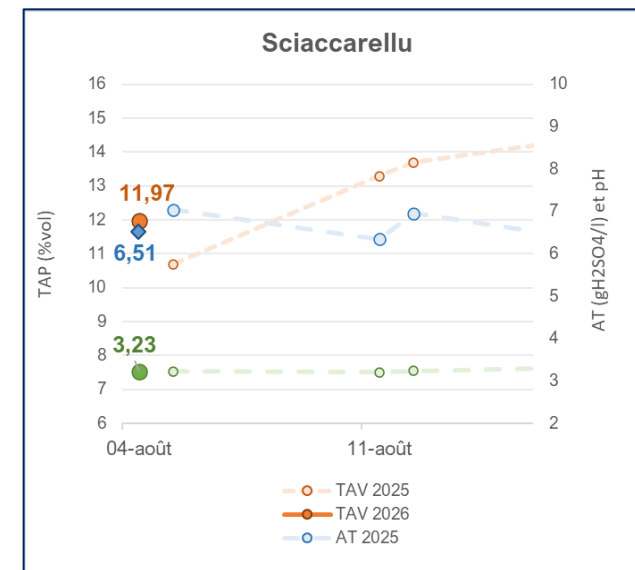
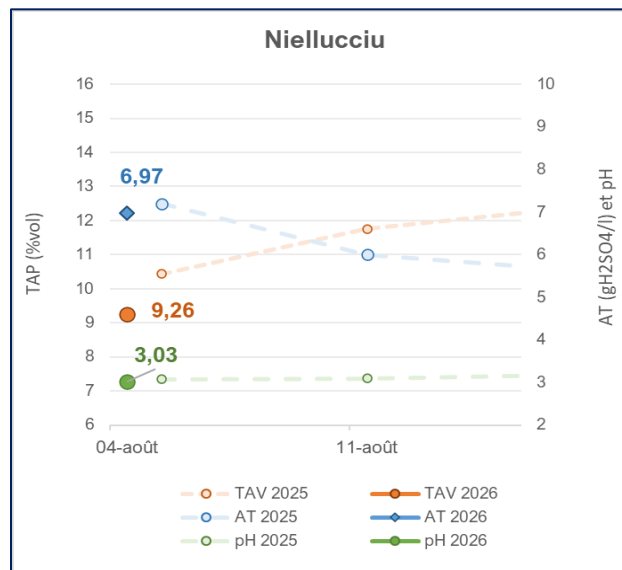
Cépages noirs

Les premières données 2026 sont disponibles pour le Niellucciu, le Sciaccarellu, le Merlot, le Cinsault et la Syrah, tandis que les autres cépages seront analysés dans les prochaines semaines.

Ces premiers contrôles mettent en évidence une maturation encore peu avancée mais bien engagée.

Les prochaines analyses permettront de préciser la vitesse d'évolution du millésime 2026 et de situer son niveau de précocité par rapport à 2025.

À ce stade, les résultats doivent être considérés comme des tendances qui seront consolidées par les prochains contrôles de maturité.



Ces tableaux sont issus des résultats des contrôles de maturité des parcelles de référence du CRVI, de la cave d'Aléria et de la Chambre d'Agriculture de Corse.

Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.



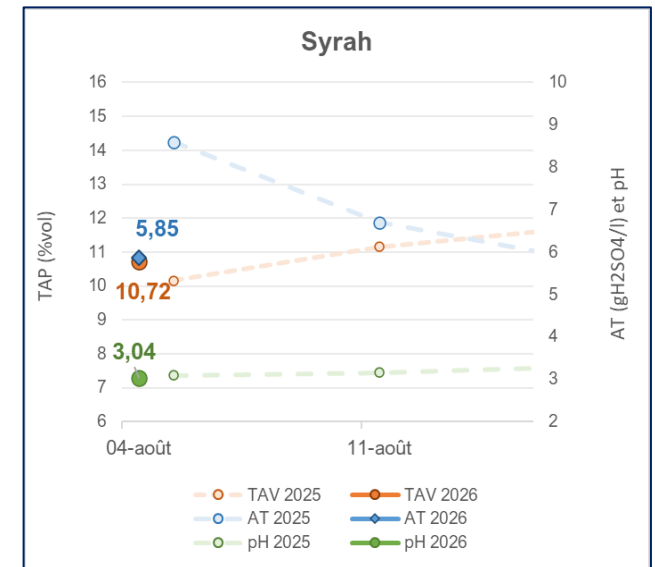
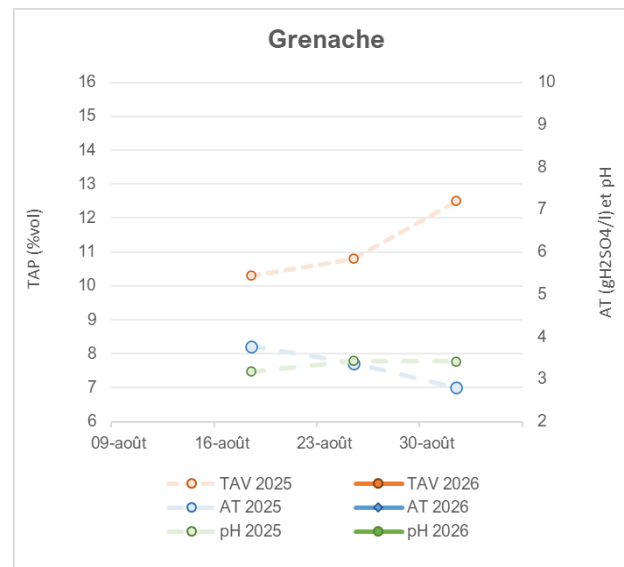
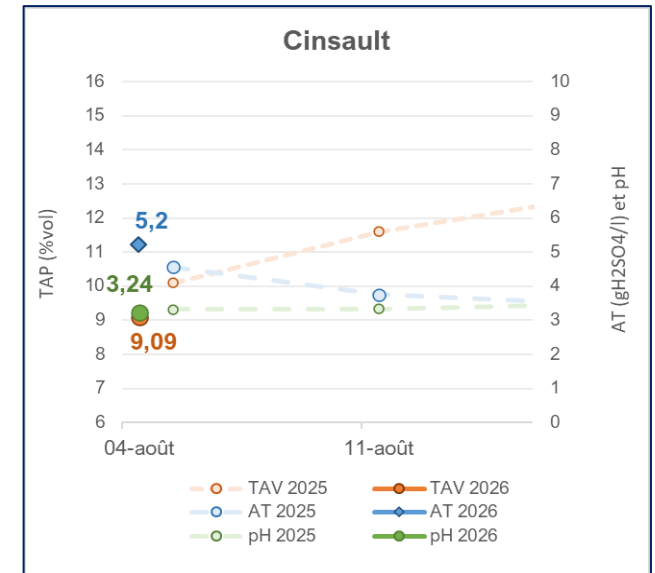
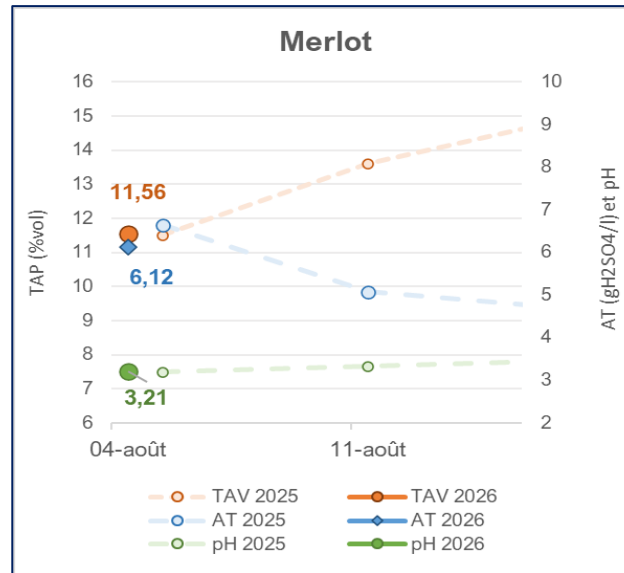
4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

- Évolution de la maturité de 12 cépages (en côte orientale) lors du millésime 2026

Cépages noirs

Les résultats des contrôles maturité montrent une dynamique similaire à 2025, avec toutefois une légère hétérogénéité en fonction du cépage analysé.

À ce stade, les résultats doivent être considérés comme des tendances qui seront consolidées par les prochains contrôles de maturité.



Ces tableaux sont issus des résultats des contrôles de maturité des parcelles de référence du CRVI, de la cave d'Aléria et de la Chambre d'Agriculture de Corse.

Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.



5. CONTROLES DE LA MATURITÉ

• Enregistrement des contrôles de maturité selon le secteur viticole

Le tableau suivant synthétise les résultats des contrôles de maturité sur la semaine du 03 au 07 août en Côte Orientale.

SECTEUR	LIEU	CEPAGE	DATE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
Côte Orientale	Tallone	Sciaccarellu	31/07/2026	10,50	5,94	3,09
		Syrah	31/07/2026	10,40	5,30	3,19
		Sciaccarellu	31/07/2026	8,80	7,43	3,01
		Vermentinu	03/08/2026	10,77	4,10	3,30
		Vermentinu	03/08/2026	11,80	4,22	3,26
		Riminese	03/08/2026	13,40	5,06	3,21
		Cualtacciu	03/08/2026	12,68	4,85	3,30
		Rossola Bianca	03/08/2026	11,19	5,72	3,16
		Genovese	03/08/2026	14,68	4,40	3,28
		Vermentinu	03/08/2026	8,44	7,20	3,15
		Vermentinu	03/08/2026	9,88	5,07	3,21
		Syrah	05/08/2026	10,88	5,87	3,18
		Niellucciu	05/08/2026	10,72	5,85	3,04
		Sciaccarellu	05/08/2026	11,97	6,51	3,23
	San-Giuliano	Biancu Gentile	03/08/2026	11,96	4,28	3,27
		Genovese	03/08/2026	13,15	4,66	3,27
		Sciaccarellu	03/08/2026	12,68	6,04	3,15
		Riminese	03/08/2026	12,38	5,79	3,14
		Aleaticu	03/08/2026	13,20	4,78	3,28
	Pianiccia	Syrah	05/08/2026	12,08	4,4	3,42
		Niellucciu	05/08/2026	9,26	6,97	3,03
		Sciaccarellu	05/08/2026	10,54	6,12	3,1
	Bravone	Cinsault	05/08/2026	9,09	5,2	3,24
		Merlot	05/08/2026	11,56	6,12	3,21
	Aléria	Sciaccarellu	05/08/2026	10,56	6,04	3,24
	Aghione	Vermentinu	03/08/2026	10,96	4,55	3,25
		Vermentinu	03/08/2026	7,65	7,47	3,06
	Antisanti	Vermentinu	03/08/2026	9,95	4,77	3,17



5. CONTROLES DE LA MATURITÉ

- Enregistrement des contrôles de maturité selon le secteur viticole

Le tableau suivant synthétise les résultats des contrôles de maturité sur la semaine du 03 au 07 août en Balagne à Porto-Vecchio et à Ajaccio.

SECTEUR	LIEU	CEPAGE	DATE	TAP (%vol,)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
Balagne	Calenzana	Vermentinu	05/08/2026	10,47	4,27	3,37
		Sciaccarellu	05/08/2026	13,59	5,02	3,21
Porto-Vecchio	Solenzara	Sciaccarellu	03/08/2026	11,88	5,19	3,21
		Sciaccarellu	03/08/2026	13,20	4,80	3,32
		Sciaccarellu	03/08/2026	12,84	4,78	3,27
		Syrah	03/08/2026	10,32	4,56	3,34
		Grenache	03/08/2026	11,87	4,31	3,25
		Vermentinu	03/08/2026	8,21	5,37	3,16
		Vermentinu	03/08/2026	8,50	5,40	
Ajaccio	Ajaccio	Sciaccarellu	03/08/2026	12,90	5,50	
		Sciaccarellu	03/08/2026	11,00	5,20	
		Sciaccarellu	04/08/2026	11,00	5,75	
		Vermentinu	04/08/2026	10,20	4,90	
		Sciaccarellu	04/08/2026	12,50		
	Cauro	Sciaccarellu	04/08/2026	12,50		



DATE DU PROCHAIN BULLETIN

Vendredi 14 Août 2026



REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des vignerons, des référents de secteur, la Cave d'Aléria ainsi que la Chambre d'Agriculture de Corse pour leur engagement et leur collaboration tout au long du suivi de la campagne.

Leur contribution essentielle, à travers les observations de terrain et les informations transmises, permet d'assurer la qualité et la représentativité des données du bulletin maturité à l'échelle du vignoble corse.



Centre de Recherche
Viticole de Corse

CENTRU DI RICERCA
VITICULA DI CORSICA



N°1580 Strada di u Favalellu
20230 SAN GIULIANO



04 95 38 89 10



n.uscida@crvi-corse.fr
viti@crvi-corse.fr

A RITRUVACI NANT'À



www.crvi.corsica



[CRVI](https://www.facebook.com/CRVI)



[crvi_corse](https://www.instagram.com/crvi_corse)



[CRVI DE CORSE](https://www.linkedin.com/company/CRVI-DE-CORSE)