



CAMPAGNE DE RÉCOLTE 2026 EN CORSE

Synthèse de la maturité

Numéro 3 – du 10 au 14 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, celui de la cave d'Aléria et Christophe George.

1. POINT MÉTÉO

• Pluviométrie et températures du 7 au 13 août :

Secteur	Station météo	Pluviométrie (mm)	IFN* (°C)	Tmoy (°C)	Tmax (°C)
Ajaccio	Mezzavia	0	20,1	27,5	38,9
Balagne	Calenzana	0	20,7	28,3	37,2
Cap Corse	Luri	0	23,7	28,5	37,0
Côte orientale	San-Giuliano	0	23,4	28,6	35,1
Figari	Figari	0	21,1	29,6	40,2
Patrimonio	Patrimonio	0	20,4	27,6	36,3
Porto-Vecchio	Zonza	0	21,8	29,0	38,1
Sartène	Sartène	0	20,6	28,9	40,1

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

Avec une absence totale de pluie sur la semaine écoulée, la **sécheresse** continue de s'accroître sur l'ensemble du vignoble corse.

En ce 14 août, la Corse connaît son 16^{ème} jour consécutif de **vigilance orange canicule**, vigilance d'ores-et-déjà prolongée au 15 août par Météo-France. Comme annoncé lors du dernier point météo, les températures se sont encore considérablement accrues en début de semaine, avec des moyennes journalières culminant à 31°C. Des pics dépassant les 40°C sous abri ont encore une fois été mesurés dans les secteurs de Sartène et Figari.

• Prévisions à 7 jours :

Haute-Corse (Bastia) :

VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20
27° / 35°	28° / 34°	27° / 34°	25° / 32°	25° / 31°	25° / 31°	25° / 31°
▲ 20 km/h	▲ 10 km/h	▲ 10 km/h	▼ 10 km/h	▼ 10 km/h	▼ 5 km/h	▲ 5 km/h

(Source : Météo France, Bastia 20200) le 14/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Corse-du-Sud (Ajaccio) :

VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20
25° / 36°	25° / 36°	24° / 33°	21° / 33°	23° / 32°	23° / 32°	23° / 33°
▼ 25 km/h	▲ 20 km/h	▲ 15 km/h	▼ 10 km/h	▲ 10 km/h	▼ 10 km/h	▼ 10 km/h
80 km/h	70 km/h					

(Source : Météo France, Ajaccio 20000) le 14/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

La chaleur devrait rester très marquée jusqu'à ce week-end, avec toujours des nuits très chaudes.

À partir de dimanche 16 et lundi 17 août, un changement progressif semble se dessiner : l'atmosphère devrait devenir plus instable, avec un risque d'averses orageuses sur les reliefs pouvant ponctuellement déborder vers les plaines.

Une sortie progressive de la séquence caniculaire devrait donc se mettre en place la semaine à venir, avec un retour à des températures proches des normales de saison.



2. ALÉA CLIMATIQUE

Canicule persistante : depuis le 22 juin, 36 jours ont été placés en « alerte canicule orange » soit 67% 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), Marc'Andria Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Gwenaëlle Boucher (Domaine Granajolo), Anne-Laure Casanova (CA20), Gabin Chorier (Domaine 'Alzipratu), Lucien Curallucci (Domaine Petra Bianca), Anne-Gaëlle Dubreuil-Lachaud (CA20), 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 cette semaine	Cépage		Genovese, Biancu gentile, Muscats et Sciaccarellu	Biancu gentile, Muscats et Sciaccarellu	Muscats, Biancu gentile, Genovese et Riminese
	Rendements		Satisfaisants	Satisfaisants	Satisfaisants
Maturité			La maturité est très hétérogène (rapide sur Sciaccarellu et Genovese ; régulière sur Vermentinu)	La maturité est régulière	La maturité est rapide
Etat sanitaire	Maladies		L'état sanitaire est excellent (un peu d'oïdium mais non problématique) Forte pression cicadelles (Exirel peu opérant) Présence de sangliers et de geais	L'état sanitaire est bon	L'état sanitaire est bon
	Ravageurs et nuisibles			La pression cicadelles est très élevée : blocages de maturité enregistrés (Sciaccarellu, Merlot et Grenache)	Forte pression cicadelles, symptômes de grillures importants (principalement sur Sciaccarellu)
Récolte à venir	Date		Semaine du 17 août : Sciaccarellu, Syrah, Minustellu et Vermentinu	Semaine du 17 août : Sciaccarellu	Le 14 août : Sciaccarellu (rosé)
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Belle acidité sur le Sciaccarellu, pH élevés sur Biancu gentile	Acidité moyennement faible	-
		Concentration aromatique	Bonne expression des arômes sur les blancs	Bon potentiel aromatique	-
	Rouges	Equilibre	Bel équilibre sucres / acides	-	-
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique (notes de roses et fraises sur Sciaccarellu) Belle concentration	-	-
		Maturité phénolique	La maturité phénolique est atteinte, les tanins sont souples et mûrs	-	-
Faits marquants			Mollissement des baies Chaleurs hors normes (raisins à 26°C à 6h du matin)	Blocages de maturité sur 28ha touchés par la cicadelle	Emballement de la maturité



D'après les relevés réalisés par les partenaires du programme OVNI*, porté par Lionel Delbac de l'INRAE de Bordeaux, *Jacobiasca lybica* est bien présente depuis mi-juillet sur l'ensemble de la Corse.

*InterBio Corse, Cave d'Aléria, Chambre d'Agriculture, Canico et CRVI



3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

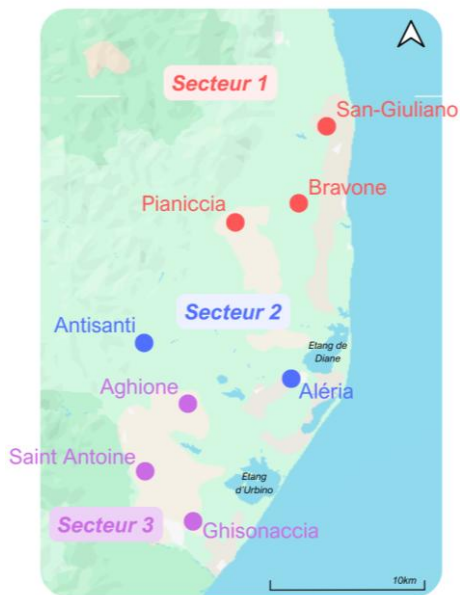
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

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

*Référents maturité :

Pierre Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Marc'Andria Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Gwenaëlle Boucher (Domaine Granajolo), Anne-Laure Casanova (CA20), Gabin Chorier (Domaine 'Alzipratu), Lucien Curallucci (Domaine Petra Bianca), Anne-Gaëlle Dubreuil-Lachaud (CA20), 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>
Vinifications	Blancs / rosés	Traitement de la vendange	Débourbage facile Faible rendement en jus	Rendement en jus satisfaisant	-
		Fermentations	-	-	-
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue sur certaines cuves	Acidification prévue	-
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	-	-
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	-	-
		Fermentations	-	-	-
		Correction des moûts	Acidification avec une levure acidifiante	-	-
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	-	-



FAITS MARQUANTS CETTE SEMAINE

Les échanges avec les référents et les analyses menées au laboratoire du CRVI mettent en évidence une **faible teneur en acide malique** dans les baies, ce qui pourrait entraîner des niveaux d'acidité plus faibles à la récolte comparés aux millésimes précédents.



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 cette semaine	Cépages		Sciaccarellu	Le 15 août : sciaccarellu	Vermentinu, Sciaccarellu et Niellucciu (rosés) Grenache
	Rendements		Satisfaisants	Faibles (recherchés ainsi)	Satisfaisants
Maturité			Maturité hétérogène selon les cépages	Accélération de la maturité	Maturité hétérogène selon les cépages
Etat sanitaire	Maladies	Ravageurs et nuisibles	L'état sanitaire est bon Fourmis et cochenilles localisées et maitrisées Les populations de cicadelles augmentent mais symptômes limités	L'état sanitaire est excellent Pas de pression cicadelles	L'état sanitaire est bon La présence de pyrale des agrumes diminue La pression cicadelles est faible (quelques décolorations)
Récolte à venir	Date		Semaine du 17 août : sciaccarellu et les cépages blancs (à vérifier dans les prochains jours)	-	Semaine du 17 août : fin des blancs Sciaccarellu et Niellucciu (rosés) et Grenache (rouges)
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Rosé : acidité élevée	Bon équilibre sucres /acides	Equilibre sucres / acides globalement satisfaisant (fraicheur recherchée) Acidité faible signalée Forte dégradation d'acide malique
		Concentration aromatique	Rosé : bon potentiel aromatique, belle concentration « Millésime généreux »	Bon potentiel aromatique	Bon potentiel aromatique, belle concentration (à confirmer sur Niellucciu)
	Rouges	Equilibre	-	Bon équilibre sucre / acides	-
		Concentration aromatique	-	Bon potentiel aromatique	-
		Maturité phénolique	-	-	-
Remarques, faits marquants			Perte de volume (grêle) Etat de la végétation correct malgré le millésime (chaud et sec) Flétrissement sur Sciaccarellu	Accélération de la maturité	Risques de blocage de maturité



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
Vinifications	Blancs / rosés	Traitement de la vendange	-	-	Le rendement en jus est satisfaisant, débourbage parfois difficile
		Fermentations	FA rapide	-	-
		Correction des moûts	Azote correct, pas de correction prévue	-	Complémentation en azote à venir
		Couleur	-	-	Bonne extraction
	Rouges	Traitement de la vendange	-	-	-
		Fermentations	-	-	-
		Correction des moûts	-	-	-
		Couleur	-	-	-

FAITS MARQUANTS CETTE SEMAINE

Les échanges avec les référents et les analyses menées au laboratoire du CRVI mettent en évidence une **faible teneur en acide malique** dans les baies, ce qui pourrait entraîner des niveaux d'acidité plus faibles à la récolte comparés aux millésimes précédents.



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	Cépage		Sciaccarellu et Biancu gentile	Biancu gentile	Sciaccarellu et Biancu gentile	Pas encore de récolte réalisée
	Rendements		Satisfaisants	Satisfaisants à importants	Satisfaisants	
Maturité			Maturité rapide pour le Sciaccarellu sinon régulière	Maturité rapide pour le Sciaccarellu sinon régulière	Maturité rapide pour le Sciaccarellu sinon régulière	Maturité rapide pour le Sciaccarellu sinon régulière
Etat sanitaire	Maladies		L'état sanitaire est bon Présence de cicadelles avec quelques symptômes de décoloration	L'état sanitaire est bon	L'état sanitaire est bon (risque de pourriture acide car pH élevé) Quelques attaques de cicadelles mais sans intensité	L'état sanitaire est bon
	Ravageurs et nuisibles					
Récolte à venir	Date		Semaine du 17/08	Semaine du 17/08	Semaine du 17/08	Semaine du 17/08
	Cépage		Sciaccarellu (rosés) et Vermentinu (précoces)	Sciaccarellu et Vermentinu	Sciaccarellu et Vermentinu	Sciaccarellu et Vermentinu
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	-	Bon équilibre sucres / acides pH élevés pour le Biancu gentile	-	-
		Concentration aromatique	-	Bon potentiel aromatique	-	-
	Rouges	Equilibre	-	-	Bon équilibre sucres / acides Peu d'acide malique	-
		Concentration aromatique	-	-	Arômes de fruits mûrs à très mûrs	-
		Maturité phénolique	-	-	-	-
Remarques, faits marquants			-	Une grosse accélération de maturité pour le Sciaccarellu	Chaleur extrême (>40°C dans les vignes)	-



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
Vinifications	Blancs / rosés	Traitement de la vendange	-	Rendement en jus satisfaisant	-	-
		Fermentations	-	-	-	-
		Correction des moûts	-	Complémentation en azote et acidification prévues	-	-
		Couleur	-	-	-	-
	Rouges	Traitement de la vendange	-	-	Rendement en jus satisfaisant en dépit des 10% de flétrissement observés	-
		Fermentations	-	-	-	-
		Correction des moûts	-	-	Complémentation en azote et acidification de prévu	-
		Couleur	-	-	Bonne extraction de la couleur	-

FAITS MARQUANTS CETTE SEMAINE

Les échanges avec les référents et les analyses menées au laboratoire du CRVI mettent en évidence une **faible teneur en acide malique** dans les baies, ce qui pourrait entraîner des niveaux d'acidité plus faibles à la récolte comparés aux millésimes précédents.

4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

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

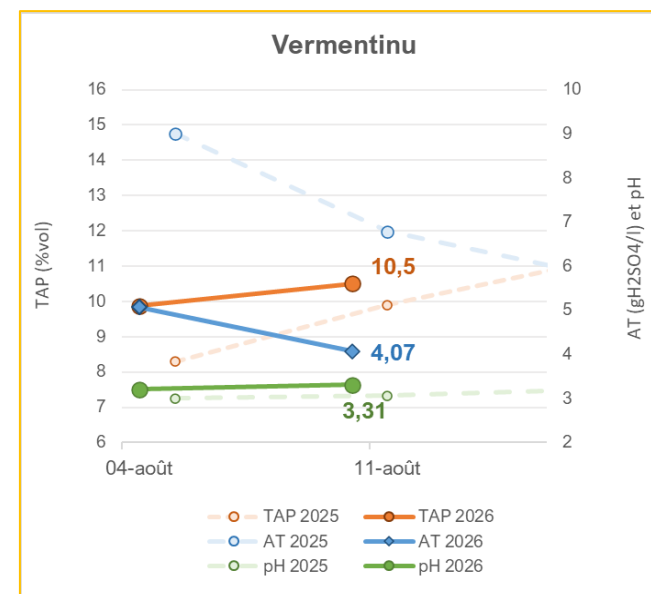
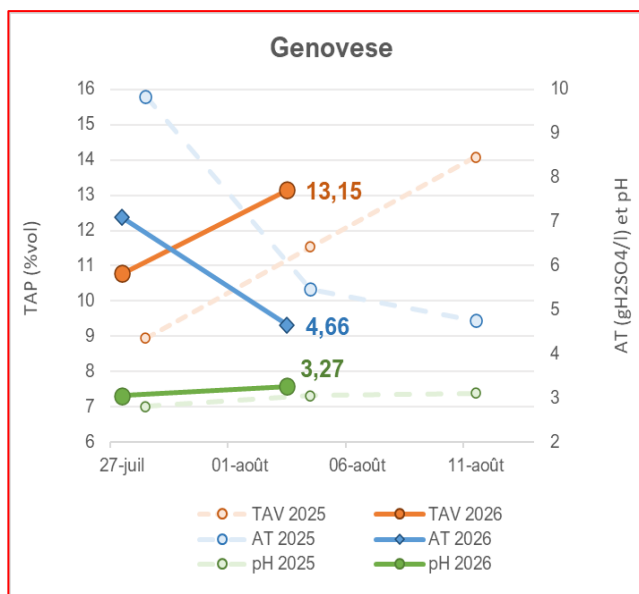
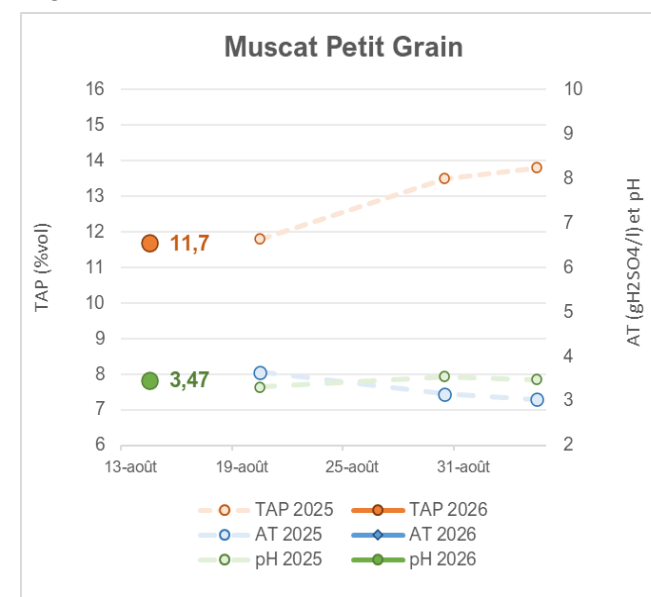
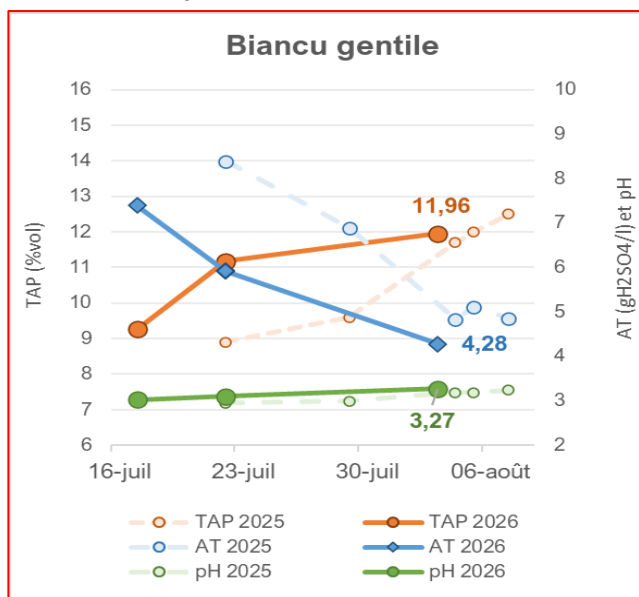
Les graphiques suivants présentent l'évolution des principaux indicateurs de maturité de 12 cépages entre mi-juillet et septembre. Les données **2026** sont comparées à celles de **2025** afin d'évaluer la dynamique de maturation de chaque cépage.

Cépages blancs

Le Biancu gentile et le Genovese ont été vendangés la semaine dernière.

Le Vermentinu poursuit sa dynamique de maturation avec une hausse du TAP, une baisse marquée de l'acidité totale et un pH qui reste relativement stable.

Par rapport à 2025, les niveaux de sucres apparaissent plus élevés tandis que l'**acidité** est **nettement plus faible** (Genovese et Vermentinu).



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.

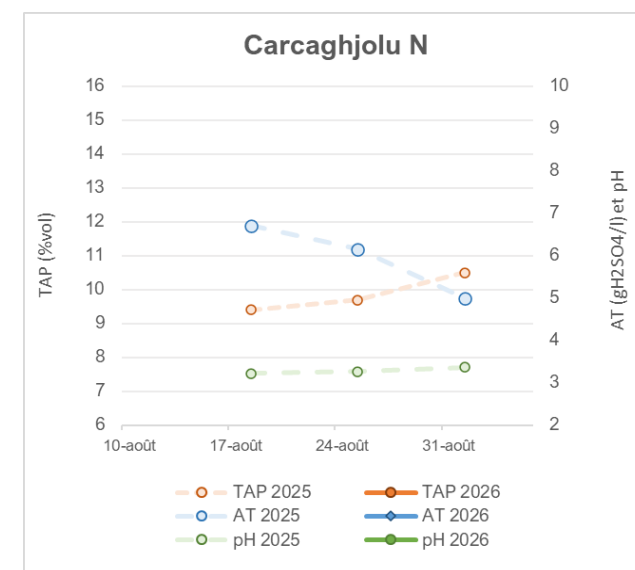
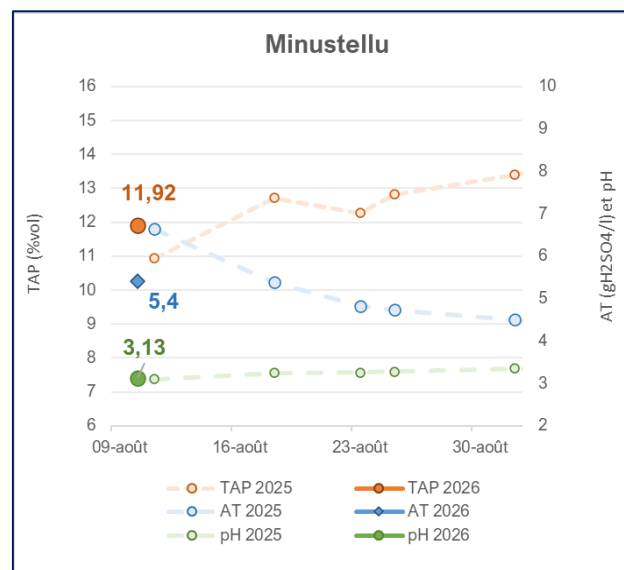
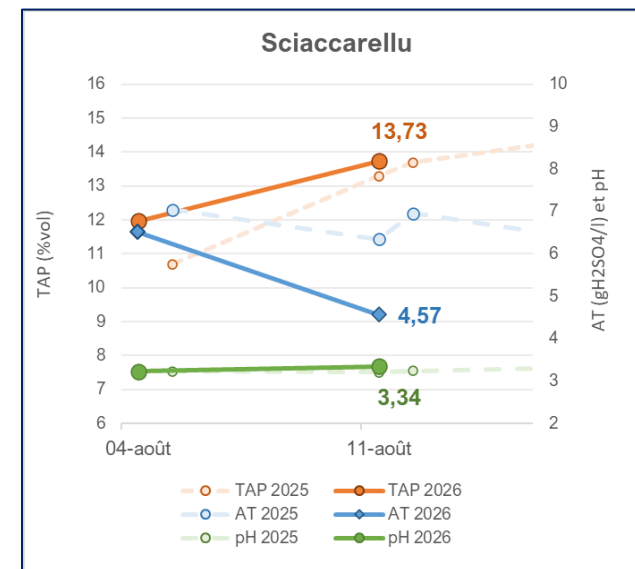
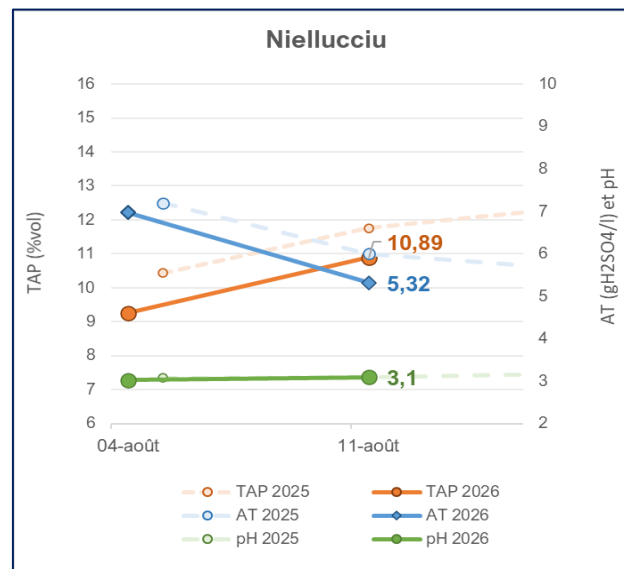
4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

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

Cépages noirs

Les trois cépages rouges déjà analysés (Niellucciu, Sciaccarellu et Minustellu) présentent une progression nette de la maturation technologique.

Le TAP augmente de manière marquée sur Niellucciu et Sciaccarellu, tandis que l'acidité totale diminue fortement.



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.



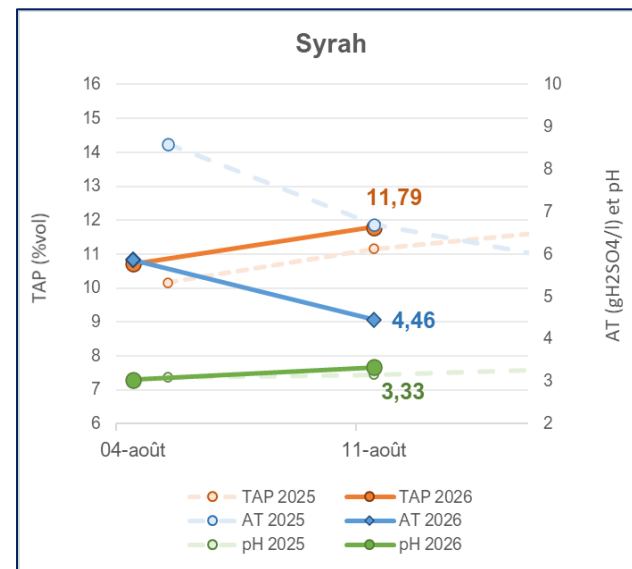
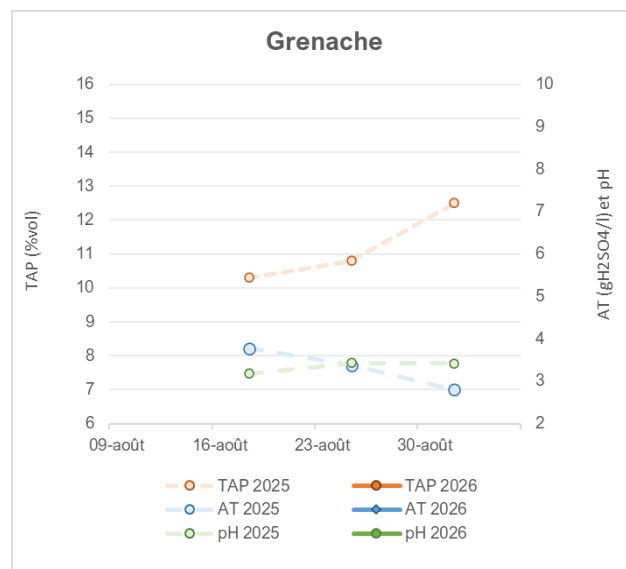
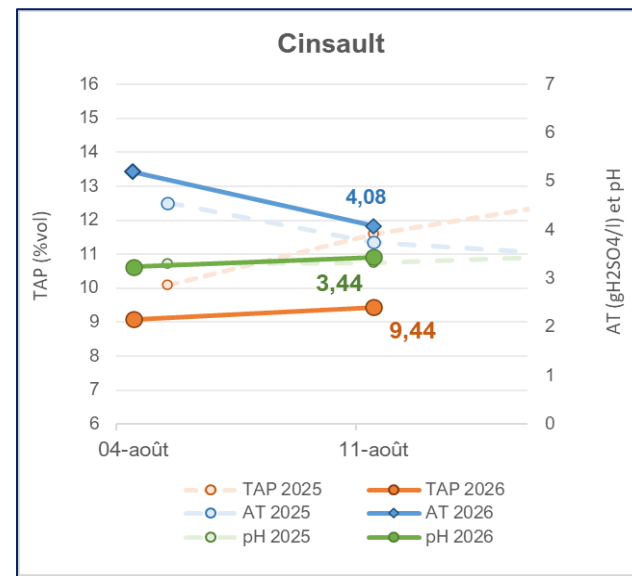
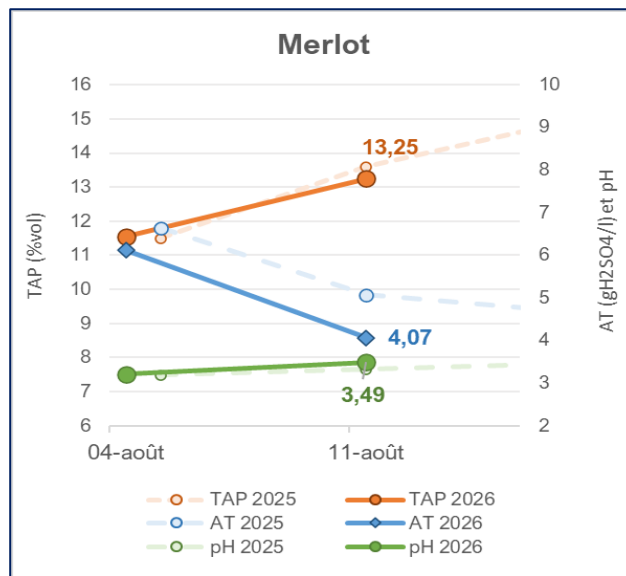
4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

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

Cépages noirs

Les résultats des contrôles de maturité mettent en évidence une dynamique globalement proche de celle observée en 2025, avec des acidités totales inférieures pour le Merlot et la Syrah.

Le Cinsault se distingue toutefois par un profil sensiblement différent, caractérisé par un potentiel blocage de maturité et une acidité totale légèrement plus élevée.



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 10 au 14 août en Côte Orientale.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
10/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Vermentinu	10,5	4,07	3,31
				9,5	4,59	3,23
		Ghisonaccia	Vermentinu	11,9	3,82	3,37
				9,1	4,40	3,32
		Antisanti	Vermentinu	10,3	4,07	3,22
		Aghione	Vermentinu	10,0	3,30	3,42
			Merlot	10,6	3,69	3,42
			Grenache	8,9	3,66	3,26
				8,2	4,47	3,18
11/08/2026	Côte Orientale	Bravone	Cinsault	9,4	4,08	3,44
			Merlot	13,3	4,07	3,49
		Tallone	Sciaccarellu	13,7	4,57	3,34
			Niellucciu	10,9	5,32	3,10
			Syrah	11,8	4,46	3,33
		Pianiccia	Sciaccarellu	11,0	5,07	3,26
			Syrah	12,9	3,96	3,57
			Niellucciu	9,8	5,57	3,15
12/08/2026	Côte Orientale	Aléria	Niellucciu	9,6	6,02	3,24
				10,0	4,53	3,38
13/08/2026	Côte Orientale	Aghione	Sciaccarellu	11,6	4,2	3,29
				12,8	4,07	3,36
				12,7	4,17	3,36
			Vermentinu	9,7	4,46	3,37
			Grenache	11,6	3,07	3,36
			Niellucciu	9,8	3,82	3,47
14/08/2026	Côte Orientale	Aléria	Grenache	9,9	-	3,29
			Vermentinu	10,8	-	3,31
			Syrah	11,6	1,71	3,55
			Sciaccarellu	12,2	0,94	3,4
				10	1,66	3,29
			MPG	11,7	-	3,47



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 10 au 14 août en Balagne à Porto-Vecchio et à Ajaccio.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
10/08/2026	Ajaccio	Ajaccio	Sciaccarellu	13,2	5,00	3,40
		Cauro		12,2	4,25	3,60
				13,0	5,40	3,21
				14,0	5,70	3,18
12/08/2026	Ajaccio		Sciaccarellu	14,0	3,55	-
			Vermentinu	9,5	3,19	-
			Sciaccarellu	12,5	3,25	-
			Sciaccarellu	12,5	3,25	-
			Niellucciu	11,0	3,15	-
	Balagne	Calenzana	Sciaccarellu	14,6	3,30	0,75
			Vermentinu	11,6	3,40	1,30
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	Niellucciu	12,2	4,56	3,47
			Vermentinu	12,3	3,98	3,34
				11,1	3,96	3,33
				12,0	4,13	3,31
	Porto-Vecchio		Sciaccarellu	14,2	4,58	3,27
				14,8	4,40	3,22
	Figari		Grenache	13,1	4,79	3,24
				11,8	3,36	3,30
			Vermentinu	11,0	4,14	3,28
				11,9	4,14	3,34



DATE DU PROCHAIN BULLETIN

Vendredi 20 Août 2026



REMERCIEMENTS

Nous remercions les vignerons, les référents de secteur, la Cave d'Aléria ainsi que la Chambre d'Agriculture de Corse qui contribuent à l'élaboration des bulletins de campagne de récolte.

Leur coopération à travers les observations de terrain et les informations transmises, permet d'assurer la qualité et la représentativité des données 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)