



CAMPAGNE DE RÉCOLTE 2026 EN CORSE

Synthèse de la maturité

Numéro 4 – du 17 au 21 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 14 au 20 août :

Secteur	Commune	Pluviométrie (mm)	IFN* (°C)	Tmoy (°C)	Tmax (°C)
Ajaccio	Mezzavia	0	22,2	27,9	35,6
Balagne	Calenzana	0	21,8	28,5	37,6
Cap Corse	Luri	0	24,0	28,2	33,3
Côte orientale	San-Giuliano	17,1	23,2	27,6	33,7
Figari	Figari	0	22,1	29,4	39,3
Patrimonio	Patrimonio	0	20,8	27,9	36,3
Porto-Vecchio	Zonza	0	21,4	28,3	37,4
Sartène	Sartène	0	21,8	28,5	39,3

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

À l'exception d'un orage sur le secteur de San Giuliano en milieu d'après-midi le lundi 17 août, la semaine est restée exceptionnellement sèche sur le littoral malgré une instabilité croissante et quelques orages essentiellement intérieurs.

En dépit de l'arrêt de la canicule décrétée (Météo France) le 17 août en Haute-Corse et le 18 août en Corse-du-Sud, les températures diurnes et nocturnes de l'île sont restées élevées ces derniers jours, notamment à proximité du littoral.

La tendance orageuse annoncée lors du dernier point météo s'est concrétisée qu'en fin de semaine, le 21 août.

• Prévisions à 7 jours :

Haute-Corse (Bastia) :

VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27
24° / 32° ➤ 30 km/h 80 km/h	25° / 33° ➤ 20 km/h 55 km/h	25° / 32° ➤ 10 km/h	24° / 33° ➤ 15 km/h	24° / 29° ➤ 10 km/h	24° / 30° ➤ 10 km/h	24° / 30° ➤ 10 km/h 40 km/h

(Source : Météo France, Bastia 20200) le 21/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#))

Corse-du-Sud (Ajaccio) :

VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27
23° / 29° ➤ 15 km/h 50 km/h	22° / 32° ➤ 10 km/h	18° / 32° ➤ 10 km/h	19° / 33° ➤ 15 km/h	23° / 31° ➤ 5 km/h	22° / 32° ➤ 5 km/h	23° / 34° ➤ 5 km/h

(Source : Météo France, Ajaccio 20000) le 21/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#))

Après une forte dégradation orageuse aujourd'hui (21/08/2026), accompagnée localement de pluies intenses et de fortes rafales, une nette amélioration est attendue durant le week-end avec le retour d'un temps sec et ensoleillé ainsi que des températures proches de 30°C sur le littoral.

La semaine prochaine, les températures resteront globalement proches des normales saisonnières. Une météo plus variable à partir du milieu de la semaine, avec un risque d'averses ou d'orages, est annoncée.



2. ALÉA CLIMATIQUE

L'épisode orageux du vendredi 21 août est finalement moins intense que prévu, il touche principalement la région ajaccienne avec des cumuls proches de 30mm. Le front orageux a rapidement traversé l'île d'ouest en est, permettant de passer en vigilance jaune en matinée. Aucun dégât n'est pour l'instant lié à cet épisode mais un bilan sera effectué la semaine prochaine.



3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

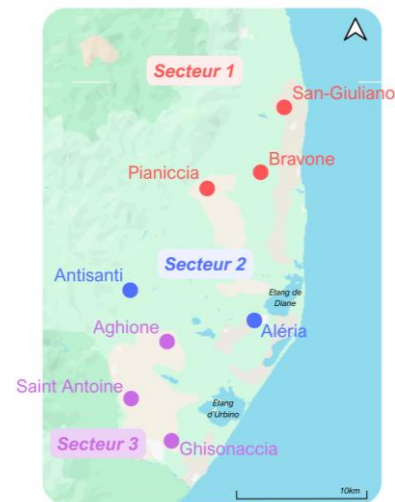
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

• **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), Alain Leymarie (Cave d'Aléria), Léa Luccioni (InterBio Corse), Sébastien Luigi (Clos Nicrosi), Aurélie Melleray (Domaine Montemagni), Andria Mondange (Domaine Mondange), Laura Mondange (Domaine Mondange), Aurélie Patachini (20oenologie conseils), Romain Poli (Éric Poli & fils), Philippe Rideau (Domaine Orenge de Gaffory et Domaine Brizi), Angélica Santori (AS Conseils) 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, Vermentinu, Syrah et Sciaccarellu	Biancu gentile et Muscat petits grains Sciaccarellu	Sciaccarellu (rosé / rouge), Grenache rosé et Vermentinu (parcelles précoces)
	Rendements		Rendements satisfaisants	Rendements faibles à satisfaisants	Rendements satisfaisants
Maturité			Evolution rapide à régulière	Evolution régulière	La maturité est régulière (quelques blocages toutefois)
Etat sanitaire	Maladies		Etat sanitaire excellent Pression cicadelles élevée (certains cépages plus sensibles)	Bon état sanitaire malgré quelques traces d'oïdium et de botrytis Pression cicadelles toujours très élevée	Bon état sanitaire Pression cicadelles élevée (surtout sur Sciaccarellu)
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Minustellu, Sciaccarellu et Vermentinu	Fin des Sciaccarellu et du Grenache Début Vermentinu	Grenache et Vermentinu (aux alentours du 25/08)
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides Très peu d'acide malique	Bon équilibre sucres / acides (dû au vendanges 10 jours plus tôt)	Bon équilibre sucres / acides sur les rosés
		Concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides Acidité un peu élevée (Sciaccarellu)	-	Bon équilibre sucres / acides
		Concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	-	Bon potentiel et belle concentration aromatique
		Maturité phénolique	Maturité phénolique aboutie	-	-
Faits marquants			Inquiétude sur la capacité de mise en réserve de la vigne suite aux attaques de cicadelles	Blocage de maturité	Blocage de maturité (cicadelles) sur Sciaccarellu





3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

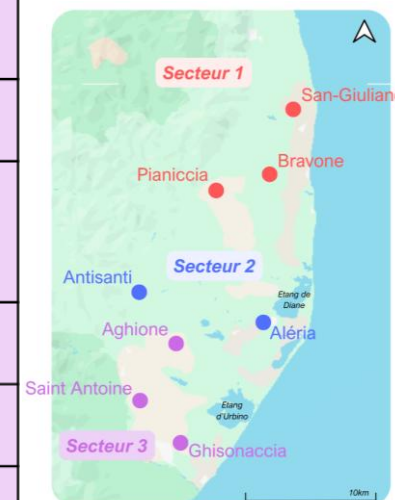
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

*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).

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

			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	Bon rendement en jus sur Vermentinu, un peu plus faible sur Sgiaccarellu rosé	Rendement en jus « surprenamment » satisfaisant	Rendement moyen sur Vermentinu, sinon satisfaisant
		Fermentations	FA rapide	FA normale	FA normale
		Correction des moûts	Complémentation en azote mais pas d'acidification pour le moment	Complémentation en azote et acidification prévues (Azote et acide malique complètement dégradés)	Complémentation en azote sur les rosés
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur	Reflets orangés sur Grenache (pH élevés)
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	-	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	FA rapide	-	Trop tôt pour se prononcer
		Correction des moûts	Complémentation en azote, pas d'acidification	-	Complémentation en azote prévue
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	-	-





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 (rouge) Minustellu et Aleaticu	Vermentinu	Vermentinu, Muscat PG, Sciaccarellu, Niellucciu et Grenache rosé
	Rendements		Rendements faibles sur Sciaccarellu et corrects sur Grenache	Rendements satisfaisants	Rendements faibles (Niellucciu) à satisfaisants
Maturité			Evolution rapide sur Sciaccarellu, sinon normale	Evolution régulière	Evolution régulière à rapide
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire Début des grillures causées par les cicadelles mais pas de bocage de maturité	Etat sanitaire excellent Aucune pression cicadelles	Etat sanitaire bon à excellent Pression cicadelles faible et maîtrisée (pas de symptômes)
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Niellucciu et Vermentinu	Fin des Vermentinu Muscats petits grains	Niellucciu (rouge et rosé) Grenache rosé Aleaticu
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Rosés : acidité élevée	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides dans l'ensemble, manque parfois d'acidité (pH élevés)
		Concentration aromatique	Rosés : bon potentiel aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Excellent potentiel aromatique avec de la concentration
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides	-
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	-
		Maturité phénolique	-	-	-
	Remarques, faits marquants			Les moûts sont encore en macération pré-fermentaire	-



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	-	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus correct pour le Vermentinu, faible pour le Niellucciu (rosé)
		Fermentations	FA rapide	FA rapide	FA normale
		Correction des moûts	Azote correct, pas de corrections prévues	Pas de correction prévue	Complémentation en azote et acidification prévue
		Couleur	-	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur
	Rouges	Traitement de la vendange	-	Rendement en jus satisfaisant	-
		Fermentations	-	FA rapide	-
		Correction des moûts	-	Pas de correction prévue	-
		Couleur	-	Bonne extraction de la couleur	-



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**

Coteaux du Sud			AJACCIO	SARTENE	FIGARI	PORTO-VECCHIO
Récolte	Cépage		Vermentinu Sciaccarellu Niellucciu (rouge)	Vermentinu, Sciaccarellu, Minustellu et Grenache	Vermentinu, Genovese, Sciaccarellu, Riminese, Grenache et Niellucciu	Vermentinu Sciaccarellu
	Rendements		Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants à élevés	Rendements satisfaisants à élevés	Rendements légèrement plus faibles que prévu
Maturité			Evolution régulière	Evolution régulière	Evolution régulière à rapide	Evolution régulière
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire	Bon état sanitaire Pression cicadelles maitrisée (vols sur Tizzano avec symptômes sur jeunes feuilles)	Bon état sanitaire Pression cicadelles faible et maitrisée Présence de nuisibles : sangliers, geais et renards	Excellent état sanitaire dans l'ensemble (cryptoblabes sur Niellucciu) Pression cicadelles faible
	Ravageurs et nuisibles		Pression cicadelles en augmentation, quelques symptômes sur Syrah			
Récolte à venir	Date		Vermentinu et Grenache	Finir Vermentinu Grenache, Niellucciu, Carcaghjolu Neru et Minustellu	Vermentinu, Grenache, Niellucciu, Syrah et Carignan	Vermentinu
	Cépage					
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides avec parfois des acidités faibles	Acidité faible	Acidité faible
		Concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel et belle concentration aromatique
	Rouges	Equilibre	-	Acidité élevée sur Sciaccarellu	Bon équilibre sucres / acides	-
		Concentration aromatique	-	Bon potentiel et belle concentration aromatique	Bon potentiel, belle concentration, arômes typiques du Sciaccarellu	-
		Maturité phénolique	-	Des tannins quantitativement plus présents mais néanmoins qualitatifs (Sciaccarellu)	Maturité phénolique aboutie	-
Remarques, faits marquants			Episode orageux du 20/08 au 21/08	Acidités chutent, pH élevés	Acidités chutent, pH élevés Signes de stress hydrique (défoliations)	TAP élevés, acidités faibles, pH élevés Maturité phénolique non encore atteinte



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	Faible rendement en jus dans l'ensemble	Rendement en jus satisfaisant	Faible rendement en jus
		Fermentations	-	FA rapide	-	-
		Correction des moûts	Complémentation en azote de prévue	Acidification prévue, pas de problème particulier avec l'azote	Acidification prévue	Acidification à prévoir, pas de complémentation en azote pour le moment
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Bourbes très colorées (pour certains blancs)	Bonne extraction de la couleur (belle couleur pour les rosés)	-
	Rouges	Traitement de la vendange	-	Rendement en jus plutôt faible	Peu de flétrissement donc bon rendement en jus	-
		Fermentations	-	FA normale	FA rapide avec une bonne cinétique	-
		Correction des moûts	-	-	Pas de correction prévue	-
		Couleur	-	-	Bonne extraction de la couleur	-

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 du 10 août.

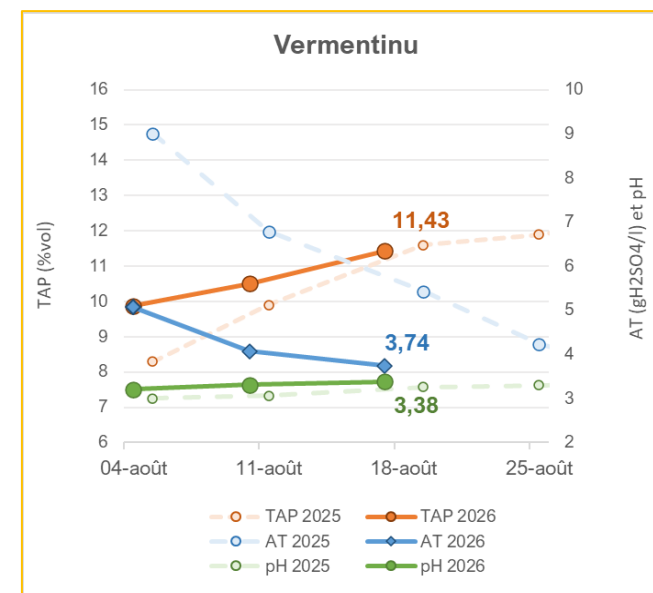
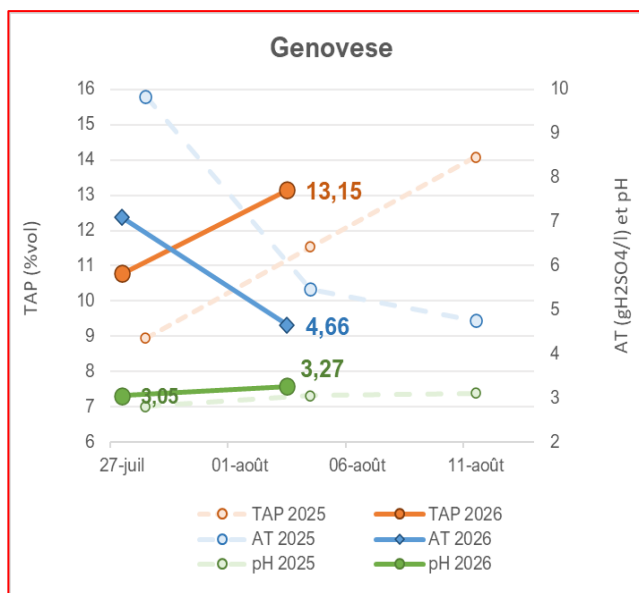
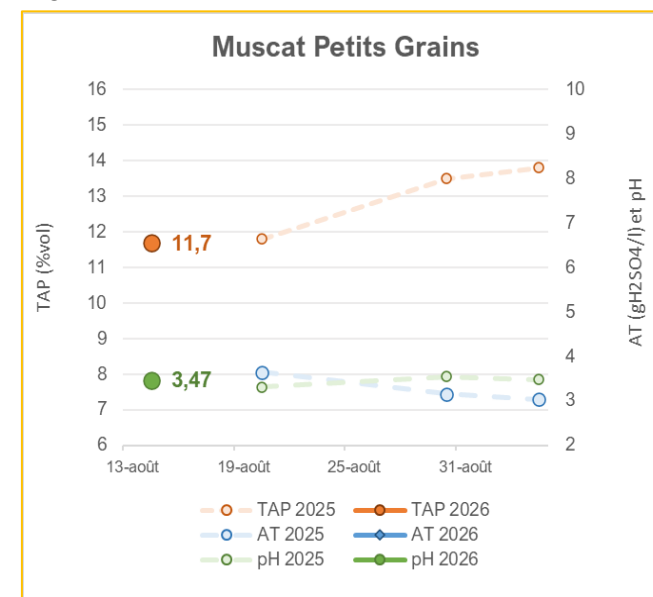
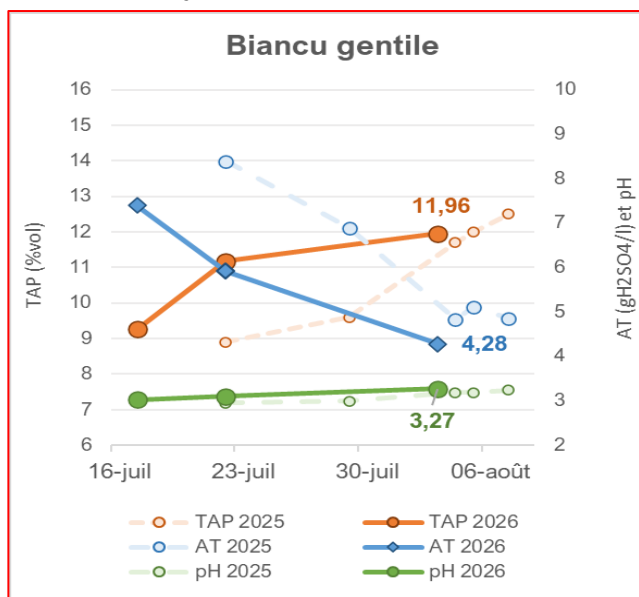
Le **Muscat** présente une maturité en avance d'une semaine par rapport à 2025.

Pour le **Vermentinu**, le TAP est proche de celui mesuré en 2025 à la même date tandis que l'acidité totale est nettement plus faible (dégradation plus importante au cours de la maturation).



Vendangé

En cours d'analyse



4. MATURITÉ DES PARCELLES DE RÉFÉRENCE

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

Cépages noirs

Le **Niellucciu** présente un ralentissement de la cinétique d'accumulation des sucres qui peut s'expliquer notamment par une charge particulièrement importante ou encore un blocage de maturité dû à la cicadelle verte.

Le **Sciaccarellu** conserve également un TAP élevé, tandis que l'acidité totale diminue, avec un niveau nettement inférieur à celui observé en 2025.

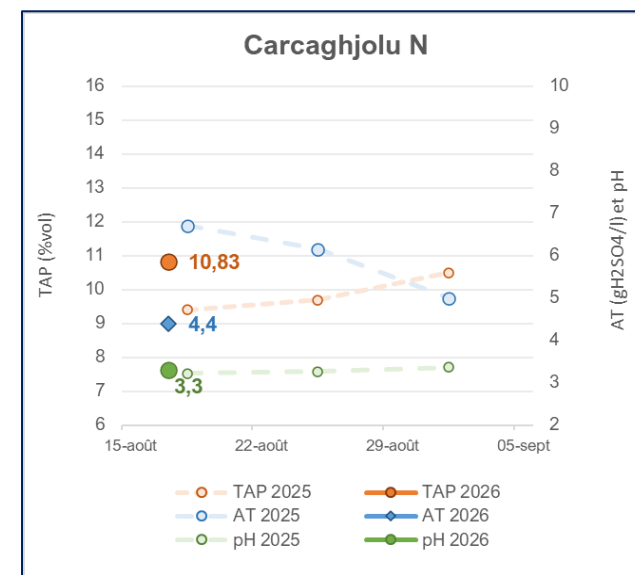
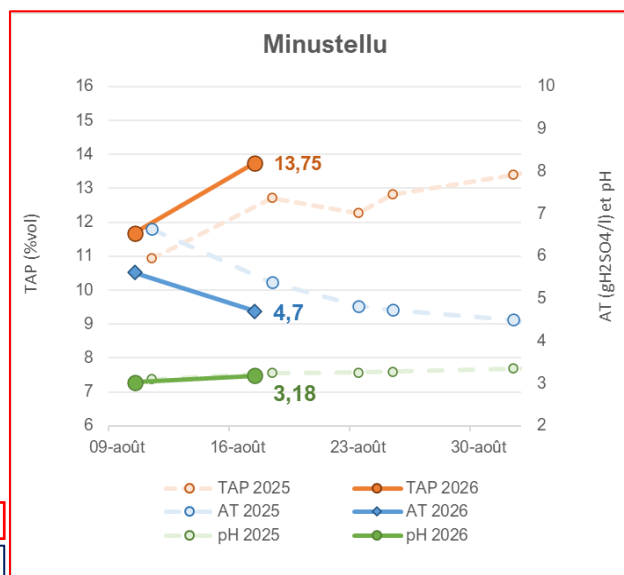
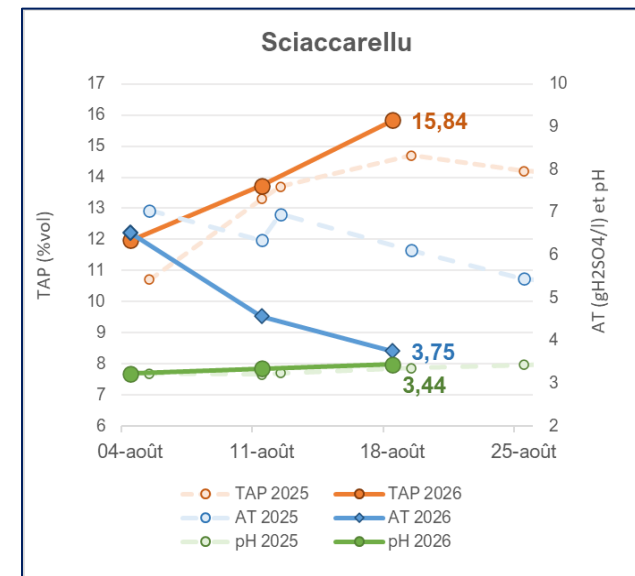
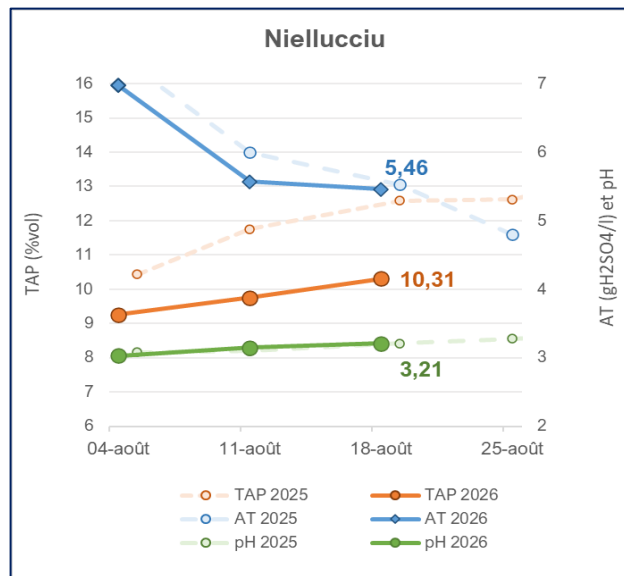
Le **Minustellu**, vendangé le 19/08, affichait un TAP légèrement supérieur à celui de 2025, mais une acidité totale plus faible.

Enfin, le **Carcaghjolu Neru** semble présenter une dynamique de maturité plus précoce, avec toutefois un TAP encore relativement faible à ce stade, caractéristique de la tardivité de ce cépage.



Vendangé

En cours d'analyse



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

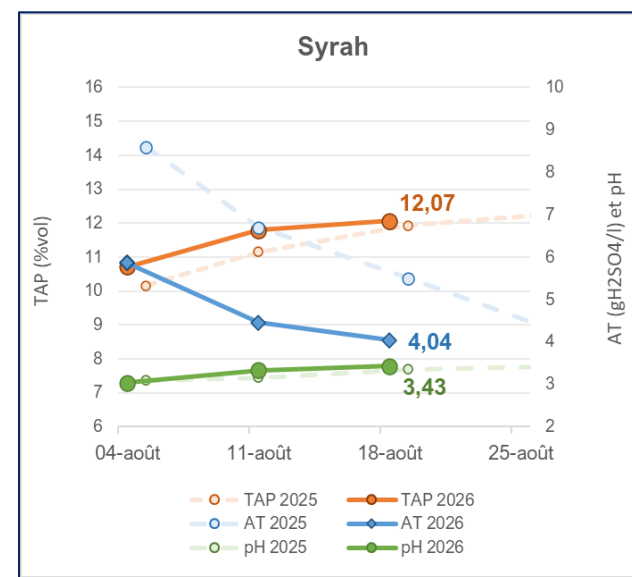
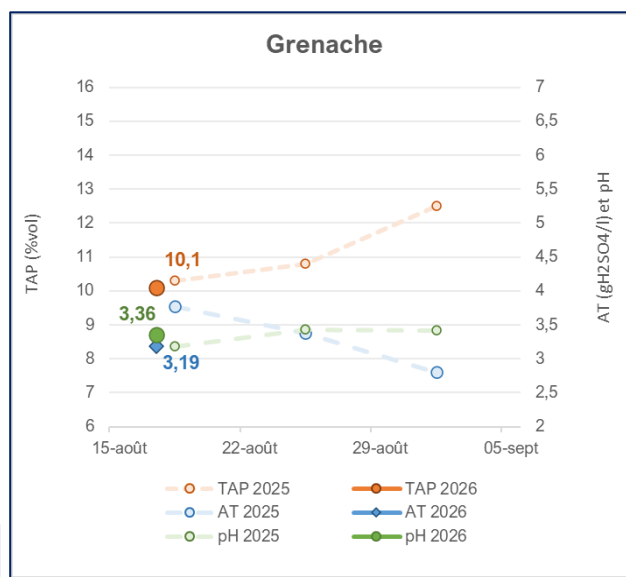
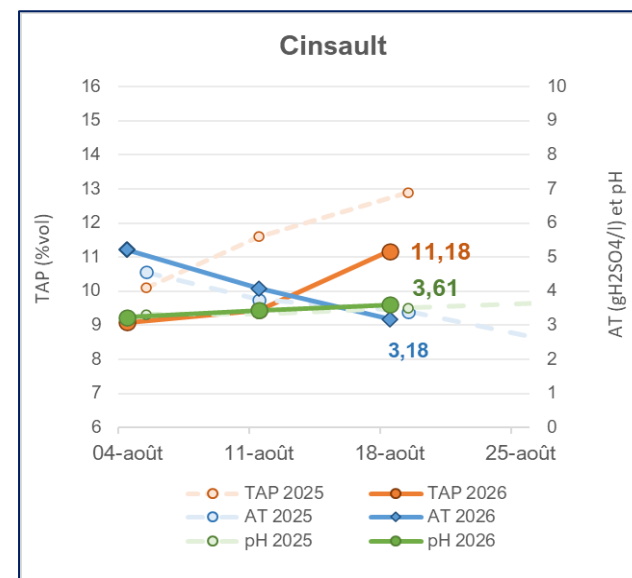
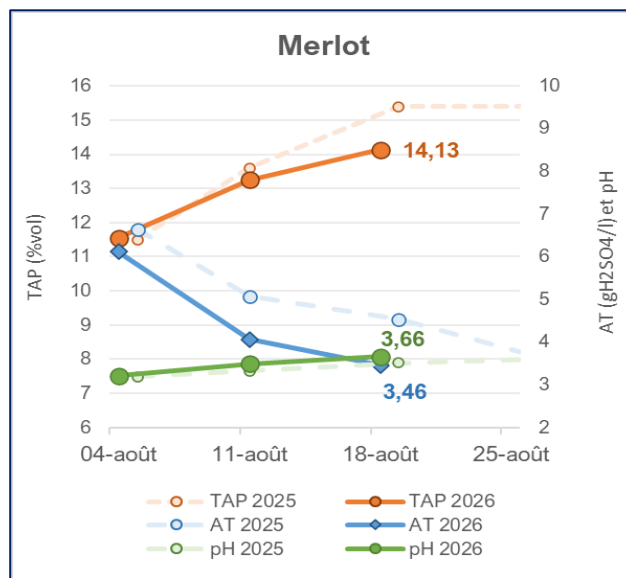
Le **Merlot** présente un TAP plus faible qu'en 2025, traduisant une maturité qui semble pour l'instant moins avancée.

Le **Cinsault** présente un TAP inférieur à celui observé en 2025, tandis que l'acidité totale reste comparable.

Le **Grenache** et la **Syrah** présentent quant à eux une dynamique de maturité globalement similaire à 2025, mais avec une acidité totale nettement plus faible.



En cours d'analyse



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 15 au 21 août en Côte Orientale.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
17/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Vermentinu	11,4	3,74	3,38
				10,7	3,68	3,36
		Antisanti	Vermentinu	11,7	3,50	3,34
		Aghione	Sciaccarellu	12,9	3,66	3,39
		Aléria	Biancu gentile	14,6	3,50	3,58
				13,6	3,44	3,58
			Genovese	13,1	5,22	3,44
			Syrah	10,5	5,54	3,51
			Niellucciu	10,6	5,30	3,27
		Saint Antoine	Vermentinu	8,4	3,49	3,30
			Grenache	10,1	3,19	3,36
			Merlot	11,8	2,99	3,59
		Borgo	Sciaccarellu	12,8	3,80	3,44
18/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Sciaccarellu	15,8	3,75	3,44
			Niellucciu	12,4	4,92	3,18
			Syrah	12,1	4,04	3,43
		Bravone	Cinsault	11,2	3,18	3,61
			Merlot	14,1	3,46	3,66
		Pianiccia	Sciaccarellu	11,9	4,69	3,34
			Niellucciu	10,3	5,46	3,21
			Syrah	14,1	3,35	3,72
		Aléria	Niellucciu	10,0	5,10	3,33
				10,5	3,98	3,43
			Vermentinu	9,3	3,16	3,43
		Aléria	Vermentinu	10,9	3,12	3,44
			Sciaccarellu	10,6	4,06	3,43



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 15 au 21 août à Ajaccio, Figari, Patrimonio, Porto-Vecchio et en Balagne.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
15/08/2026	Ajaccio	Cauro	Sciaccarellu	14,0	4,70	3,32
			Vermentinu	11,4	3,80	3,74
17/08/2026	Ajaccio		Sciaccarellu	15,6	5,80	3,22
			Sciaccarellu	13,7	5,35	3,25
			Cinsault	8,8	3,75	3,39
	Balagne	Calenzana	Sciaccarellu	15,9	3,60	3,40
	Figari		Vermentinu	14,0	2,92	3,50
			Vermentinu	12,5	2,97	3,47
19/08/2026	Balagne	Calenzana	Vermentinu	12,6	3,52	3,56
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	Niellucciu	12,3	4,04	3,54
			Niellucciu	14,6	4,67	3,26
			Vermentinu	13,2	3,52	3,40
	Porto-Vecchio		Niellucciu	12,2	4,68	3,36
			Minustellu	11,8	3,97	3,42



DATE DU PROCHAIN BULLETIN

Vendredi 28 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.crvicorsica



[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)