



CAMPAGNE DE RÉCOLTE 2026 EN CORSE

Synthèse de la maturité

Numéro 5 – du 24 au 28 août 2026



Centre de Recherche
Viticole de Corse
CENTRU DI RICERCA
VITICOLA DI CORSICA



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 21 au 28 août :

Secteur	Commune	Pluviométrie (mm)	IFN* (°C)	Tmoy (°C)	Tmax (°C)
Ajaccio	Mezzavia	32	21,8	27,3	38,3
Balagne	Calenzana	13,8	19,7	27	39,5
Cap Corse	Luri	12,7	21,5	26,8	31,7
Côte orientale	San-Giuliano	3,6	22,2	26,6	32,2
Figari	Figari	6,2	21,5	28,6	41,9
Patrimonio	Patrimonio	9,4	19,9	27,1	38,1
Porto-Vecchio	Zonza	5,3	20,9	27,7	38,5
Sartène	Sartène	6,6	21,4	28,1	40,6

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

Enfin de la pluie cette semaine sur le vignoble corse !

Si les précipitations sur la façade orientale ont été plutôt modestes (< 4mm), on recense une pluviométrie plus importante sur le Cap et la façade occidentale, avec une trentaine de millimètres à Ajaccio.

Comme annoncé la semaine dernière, les températures diurnes et nocturnes se sont montrées très légèrement plus fraîches (-1°C en moyenne).

A noter, l'apparition d'un nouvel épisode caniculaire, bref mais intense, sur l'ensemble de l'île depuis ce jeudi 27 août.

Les températures atteignent de nouveau 35 à 40°C, avec localement des pics à plus de 40°C mesurés dans le sud de l'île (41,9°C à Figari), avec des minimales nocturnes exceptionnellement élevées.

• Prévisions à 7 jours :

Haute-Corse (Bastia) :

VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03
25° / 35°	26° / 33°	25° / 31°	24° / 32°	23° / 30°	23° / 30°	23° / 29°
▲ 30 km/h 75 km/h	▲ 30 km/h 60 km/h	▼ 20 km/h	▲ 15 km/h	▲ 5 km/h	▲ 5 km/h	▼ 10 km/h

(Source : Météo France, Bastia 20200) le 28/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Corse-du-Sud (Ajaccio) :

VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03
28° / 37°	25° / 33°	19° / 32°	19° / 33°	20° / 32°	21° / 31°	21° / 31°
▼ 20 km/h	► 15 km/h	▼ 15 km/h	► 15 km/h	▼ 10 km/h	► 10 km/h	▲ 10 km/h

(Source : Météo France, Ajaccio 20000) le 2/08/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Le pic caniculaire (jeudi 27 et vendredi 28 août) devrait prendre fin durant le week-end avec une légère baisse des températures et le maintien d'un temps globalement sec et ensoleillé.

La semaine prochaine devrait rester estivale, avec des maximales toujours élevées mais des nuits plus fraîches. Une nouvelle tendance à l'instabilité pourrait toutefois apparaître à partir du milieu de semaine, avec un risque d'averses orageuses à surveiller.



2. ALÉA CLIMATIQUE

Retour éclair de la canicule en Corse ce jeudi 27 août sous l'effet d'un coup de sirocco, avec les deux départements de l'île placés en « vigilance orange canicule » au moins jusqu'à vendredi 28.





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), 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		Minustellu et Vermentinu	Vermentinu et Muscat d'Alexandrie Sciaccarellu, Grenache, Syrah et Merlot	Vermentinu Niellucciu et Cinsault (rosé) Sciaccarellu, Grenache et Syrah (rouge)
	Rendements		Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants
Maturité			Evolution lente (cicadelle)	Evolution régulière	Evolution régulière
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire dans l'ensemble, quelques grappes atteintes de pourriture acide et présence de cochenilles Pression cicadelle très forte (explosion des symptômes)	Bon état sanitaire dans l'ensemble, présence importante de cochenilles Pression cicadelle très forte (Sciaccarellu toujours très touché, Syrah, Merlot et Grenache commencent à exprimer de forts symptômes)	Bon état sanitaire dans l'ensemble Pression cicadelle très forte (explosion des symptômes sur plusieurs cépages)
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Fin des Sciaccarellu et Vermentinu Niellucciu	Sciaccarellu, Grenache, Vermentinu et Muscat	Vermentinu
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Acidité faible, acide malique en berne	Bon équilibre dans l'ensemble, mais des valeurs en acide malique très basses	Bon équilibre sucres / acides TAP élevés et acidité correcte pour les BG Baisse de l'acidité sur les Vermentinu
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique	Belle concentration aromatique	Belle concentration aromatique
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre dans l'ensemble (surtout sur Sciaccarellu)	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides
		Concentration aromatique	Belle concentration aromatique	Très belle concentration aromatique	Belle concentration aromatique
		Maturité phénolique	Bonne concordance entre la maturité technologique et phénolique	Maturité phénolique atteinte	Maturité phénolique atteinte avec des tanins souples
Faits marquants			Blocages de maturité dus à la cicadelle et teneur en azote assimilable très basse	Blocages de maturité Le Vermentinu semble mieux supporter les attaques de cicadelles	-





3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

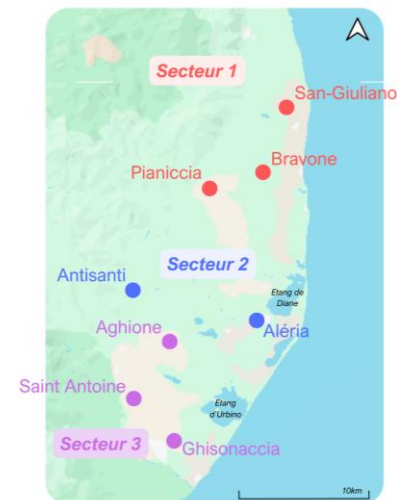
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

*Référents maturité :

Pierre Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Marc'Andria Acquaviva (Domaine 'Alzipratu), Gwenaëlle Boucher (Domaine Granajolo), Anne-Laure Casanova (CA20), 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).

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

			SECTEUR 1 (Linguizzetta, Pianiccia, Bravone)	SECTEUR 2 (Aléria, Antisanti)	SECTEUR 3 (Ghisonaccia, Saint Antoine, Aghione)
Vinifications	Blancs / rosés	Traitement de la vendange	Rendement en jus très bon en blanc, bon en rosé (Sciaccarellu)	Rendement en jus très bon	Rendement en jus faible à moyen
		Fermentations	FA normale à rapide	FA normale	FA normale
		Correction des moûts	Complémentation en azote si nécessaire Acidification prévue avec levures spécifiques	Complémentations en azote et acidifications prévues	Complémentation en azote et acidification prévues (acidification sur Vermentinu)
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur	Jolie couleur sur les blancs, reflets orangés sur Grenache, belle couleur pour le Sciaccarellu
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus inégal selon la provenance du raisin (en particulier le Sciaccarellu)	Très bon rendement en jus	-
		Fermentations	FA rapide	FA normale	FA rapide
		Correction des moûts	Complémentation en azote si nécessaire Pas d'acidification prévue	Complémentation en azote prévue	Complémentation en azote prévue
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur	Difficultés d'extraction (fréquence importante des remontages)





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		Minustellu, Vermentinu, Sciaccarellu et Niellucciu	Vermentinu et Muscat	Muscat petits grains, Vermentinu Rosés : Niellucciu, Grenache, Sciaccarellu Rouge : Niellucciu, Merlot, Aleaticu
	Rendements		Rendements moyens à faible pour le Sciaccarellu et importants pour le Vermentinu	Rendements satisfaisants	Rendements plutôt satisfaisants
Maturité			Ralentissement pour le Vermentinu	Evolution régulière	Evolution régulière à rapide
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire dans l'ensemble La pression cicadelles est moyenne (grillures sur Vermentinu)	Excellent état sanitaire Pas de pression cicadelles	Bon état sanitaire (fumagine localisée) Faible pression cicadelles (quelques grillures sur Merlot)
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Vermentinu, Grenache et Niellucciu (rouge)	Vermentinu, Muscat petits grains et Niellucciu (si maturité atteinte)	Niellucciu (rosé et rouge)
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Acidité faible	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre avec une acidité faible et des pH élevés pour certains cépages
		Concentration aromatique	Très bon potentiel aromatique et belle concentration Notes d'agrumes (typique Vermentinu)	Bon potentiel aromatique et belle concentration	Bonne concentration aromatique
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides avec pH corrects	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre avec une acidité faible et pH élevés pour certains cépages
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique et belle concentration	Bon potentiel aromatique et belle concentration	Bon potentiel aromatique, Niellucciu très fruité (« bonne année pour les rouges ?»)
		Maturité phénolique	-	-	Maturité phénolique atteinte
Remarques, faits marquants			Sirocco	20 mm de pluie	Augmentation des températures, raisins chauds à l'entrée en cave



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 plutôt correct	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	FA très rapide	FA rapide	FA normale
		Correction des moûts	Acidification prévue	Pas de correction prévue	Complémentation en azote et acidification prévues
		Couleur	Belle couleur sur blancs et rosés	Bonne extraction de la couleur	Rosés très colorés, avec quelques reflets orangés
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus faible à satisfaisant
		Fermentations	FA rapide	FA rapide	Ne se prononce pas
		Correction des moûts	-	Pas de correction prévue	-
		Couleur	Belle couleur sur les rouges	Bonne extraction de la 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**

			AJACCIO	SARTENE	FIGARI	PORTO-VECCHIO
Récolte	Cépage		Niellucciu et Sciaccarellu	Vermentinu, Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah, Grenache, Carcaghjolu N et Niellucciu	Vermentinu, Niellucciu, Muresconu, Sciaccarellu, Syrah, Grenache, Aleaticu et Carignan	Vermentinu
	Rendements		Rendements satisfaisants	Rendements importants	Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants
Maturité			Evolution lente à régulière	Evolution ralentie (Niellucciu)	Evolution régulière (lente sur Niellucciu)	Evolution régulière
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire Pression cicadelles en augmentation (de plus en plus de vols mais peu de symptômes)	Bon état sanitaire (pourriture acide localisée) Pression cicadelles élevée sur Tizzano	Excellent état sanitaire Pression cicadelle diminue, elle est faible à modérée	Excellent état sanitaire Faible pression cicadelles
	Ravageurs et nuisibles					
Récolte à venir	Date		Vermentinu, Sciaccarellu et Niellucciu (si maturité atteinte)	Genovese, Vintaghju, Niellucciu et Minustellu	Niellucciu Vendanges achevées pour certains domaines	Sciaccarellu, Niellucciu, Minustellu
	Cépage					
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Les acidités chutent rapidement	Acidité faible sur blancs Bon équilibre sur rosés	Bon équilibre sucres / acides	Acidité faible
		Concentration aromatique	Belle concentration aromatique	Bon potentiel aromatique avec une concentration satisfaisante dans l'ensemble (surtout sur rosés)	Bon potentiel aromatique	Bon potentiel aromatique et belle concentration
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides	Acidité faible, TAP élevés	Bon équilibre sucres / acides Belle acidité sur Sciaccarellu	-
		Concentration aromatique	Arômes fruits mûrs, belle concentration	Arômes de fruits mûrs à très mûrs avec une belle concentration	Très bon potentiel aromatique (surtout Sciaccarellu)	-
		Maturité phénolique	-	Maturité phénolique atteinte	Maturité phénolique atteinte	-
Remarques, faits marquants			Fortes chaleurs et Sirocco	Baisse de l'acidité totale Raisins chauds à l'entrée en cave, TAP élevé (vin déséquilibré ?)	Journées et nuits très chaudes (42°C le 27.08 / vents chauds / 29°C à 5h)	-



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	Rendements en jus très satisfaisants Débourbages pas faciles	Rendement en jus satisfaisant, voire faible	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	FA rapide	FA normale	FA très rapide	FA commence à peine
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue	Acidification prévue	Pas de correction prévue	Complémentation en azote (à mi-fermentation) et acidification prévues
		Couleur	Bonne couleur sur blancs et rosés (Sciaccarellu)	Belle couleur dans l'ensemble, quelques reflets orangés sur rosé	Couleur soutenue pour les rosés	Bonne extraction de la couleur
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	-	-	-
		Fermentations	FA rapide	FA normale	FA normale à rapide avec FML spontanées pour certaines cuves	-
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue	Complémentation en azote si nécessaire Acidification prévue	Pas de correction prévue	-
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Extraction satisfaisante de la couleur	Belle couleur sur Niellucciu, Syrah et Muresconu	-

A SIGNALER CETTE SEMAINE

Les vendanges sont désormais bien avancées, sur Figari certains domaines ont terminé leur récolte, d'autres prévoient un achèvement dès la semaine prochaine (semaine du 31/08). Cette dynamique témoigne d'une précocité particulièrement marquée pour le millésime 2026, avec des dates de fin de récolte exceptionnelles, avant la fin août.

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.

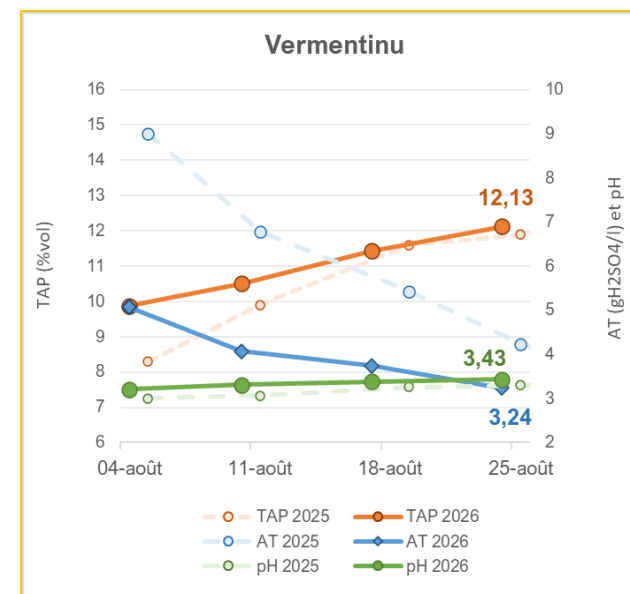
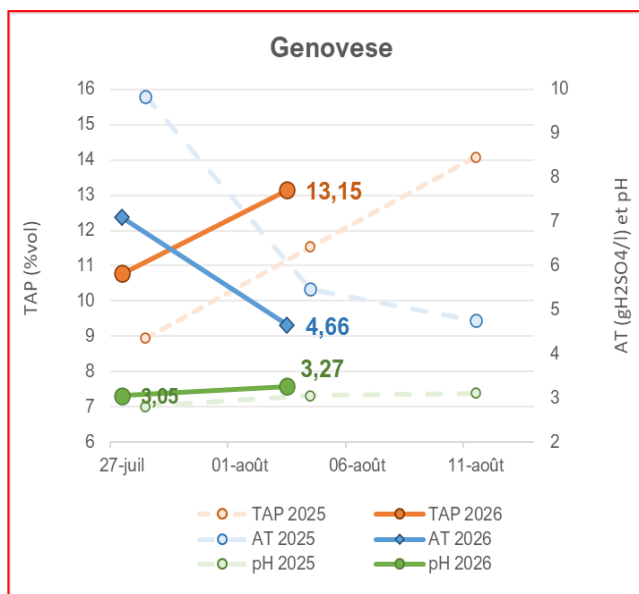
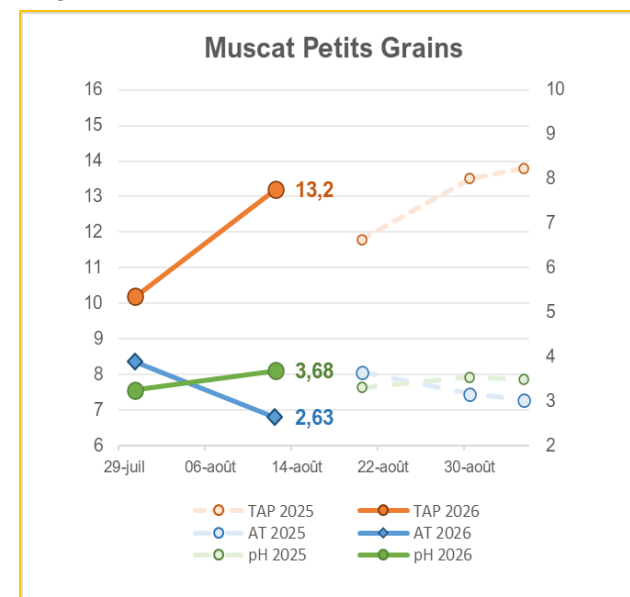
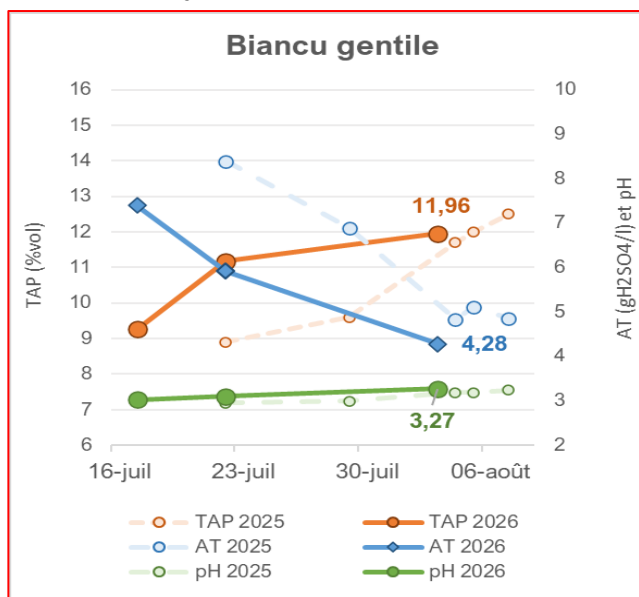
Le **Muscat** petits grains a été vendangé cette semaine avec une semaine d'avance par rapport à 2025.

Le **Vermentinu** présente un TAP proche de celui mesuré en 2025 à la même date. Son acidité totale est nettement plus faible, avec des niveaux plus bas observés depuis le début 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, comme la semaine dernière, une cinétique d'accumulation des sucres lente qui peut s'expliquer notamment par une charge particulièrement importante ou encore un blocage de maturité dû à la cicadelle verte. L'acidité totale reste relativement élevée.

Le TAP du **Sciaccarellu** est élevé, l'acidité totale diminue, avec un niveau désormais nettement inférieur à celui observé en 2025.

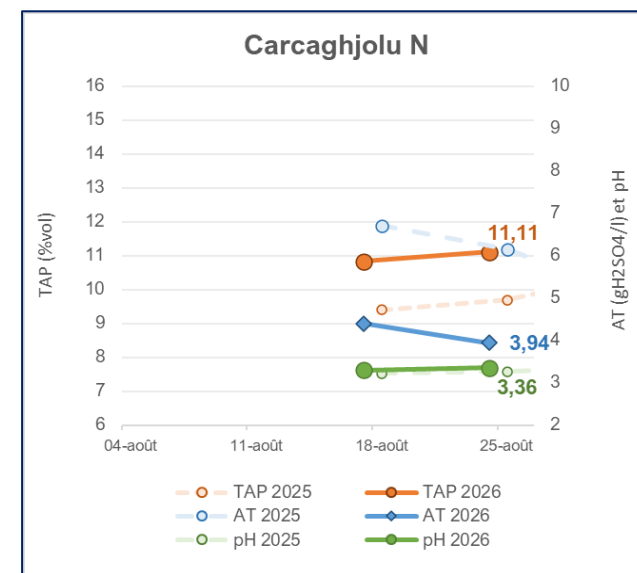
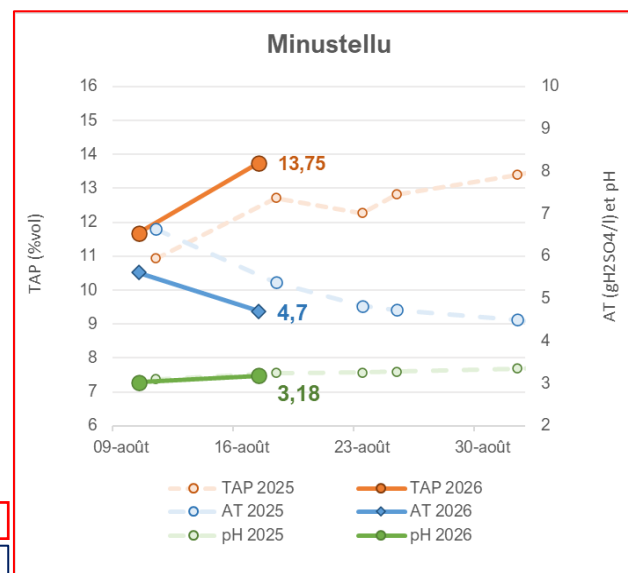
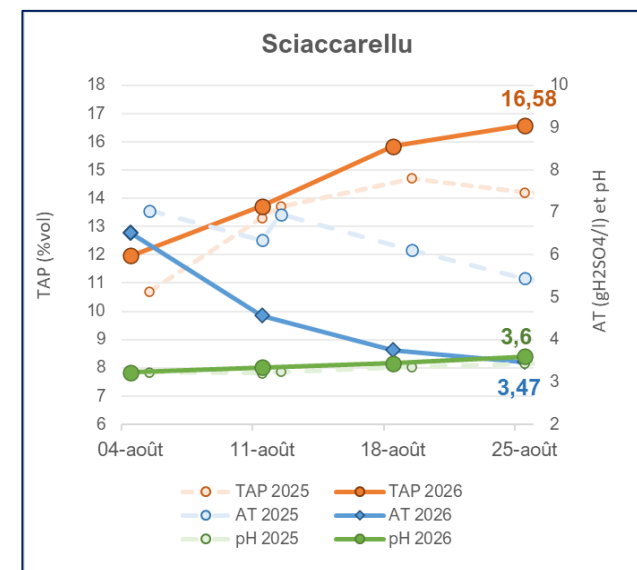
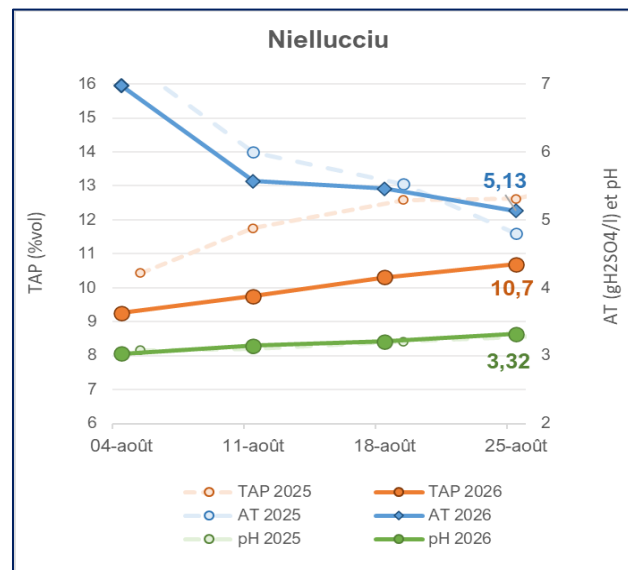
Le **Minustellu** a été vendangé la semaine du 19/08.

Enfin, le **Carcaghjolu Neru** semble présenter une maturité plus précoce avec une acidité totale nettement plus faible qu'en 2025.



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** continue sa maturation pour atteindre un niveau similaire à 2025. L'acidité totale est toujours plus faible, mais semble se stabiliser.

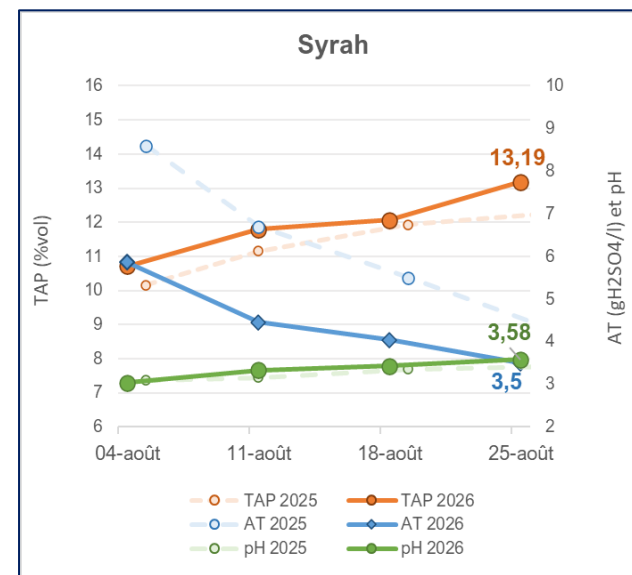
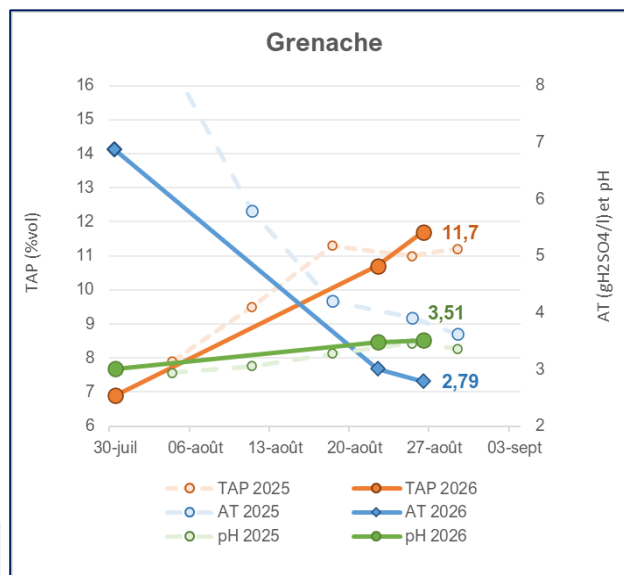
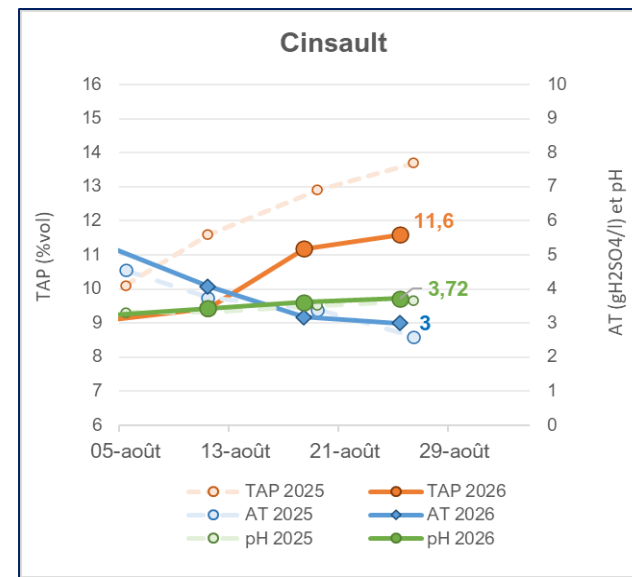
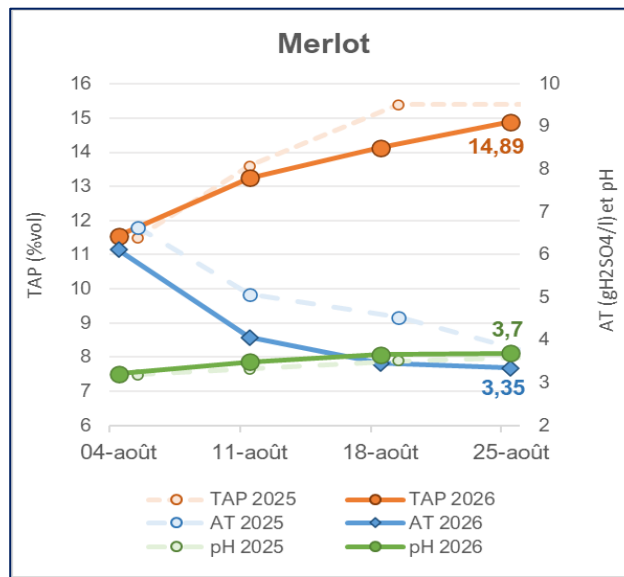
Le **Cinsault** présente une évolution de la maturité très rapide pour atteindre des valeurs identiques à 2025. Le retard observé en début de saison n'est plus d'actualité. Le pH est très élevé.

Le **Grenache** n'a pas été analysé depuis la semaine dernière.

Concernant la **Syrah**, après un net ralentissement de la maturation la semaine dernière, le TAP repart à la hausse. L'acidité totale est plus faible qu'en 2025.



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
22/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Niellucciu	10,2	3,39	3,58
			Syrah	11,8	3,06	3,58
			Grenache	10,2	2,88	3,36
		Aghione	Grenache	10,7	3,01	3,48
			Vermentinu	10,8	3,47	3,48
		Borgo	Syrah	13,1	2,85	3,69
			Sciaccarellu	11,4	3,86	3,42
24/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Vermentinu	10,2	3,39	3,58
			Vermentinu	11,8	3,06	3,58
		San-Giuliano	Grenache	10,7	3,01	3,48
			Vermentinu	10,8	3,47	3,48
		Borgo	Syrah	13,1	2,85	3,69
			Sciaccarellu	11,4	3,86	3,42
		Aléria	Vermentinu	11,1	2,88	3,52
			Carcaghjolu N	9,9	3,31	4,74
			Minustellu	11,5	3,43	5,02
			Niellucciu	13,0	3,42	4,56
			Syrah	10,2	3,55	4,42
		Antisanti	Vermentinu	12,0	3,40	3,36
		St Antoine de Ghisonaccia	Vermentinu	10,6	2,58	3,53
25/08/2026	Côte Orientale	Bravone	Cinsault	13,4	3,00	3,72
			Merlot	14,9	3,35	3,70
		Tallone	Sciaccarellu	16,6	3,47	3,60
			Niellucciu	12,5	4,61	3,26
			Syrah	13,2	3,50	3,58
		Pianiccia	Sciaccarellu	12,0	4,35	3,44
			Niellucciu	10,7	5,13	3,32
			Syrah	14,8	3,25	3,87
		Aléria	Sciaccarellu	12,8	4,71	3,55
			Niellucciu	10,1	4,51	3,46
Niellucciu	10,5		3,77	3,54		
26/08/2026	Côte Orientale	Aghione	Grenache	11,7	2,79	3,51
			Vermentinu	11,0	3,35	3,56
27/08/2026	Côte Orientale	Aléria	Vermentinu	11,9	2,56	3,52



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
24/08/2026	Sartène		Sciaccarellu	12,7	2,99	3,48
	Ajaccio	Cauro	Niellucciu	11,8	4,70	3,07
		Ajaccio	Cinsault	9,2	3,36	3,10
25/08/2026	Porto-Vecchio		Niellucciu	12,5	3,33	3,97
			Minustellu	12,1	3,42	3,60
			Sciaccarellu	15,9	3,41	3,37
26/08/2026	Patrimonio	Poggio d'Oletta	Niellucciu	12,9	3,54	3,56
		Agriates	Niellucciu	11,7	5,40	3,17
28/08/2026	Ajaccio		Vermentinu	11,2	3,25	3,38
			Vermentinu	11,0	3,20	3,42
			Minustellu	12,3	4,10	3,33



DATE DU PROCHAIN BULLETIN

Vendredi 4 Septembre 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)