



CAMPAGNE DE RÉCOLTE 2026 EN CORSE

Synthèse de la maturité

Numéro 6 – du 31 août au 04 septembre 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 28 août au 3 septembre :

Secteur	Commune	Pluviométrie (mm)	IFN* (°C)	Tmoy (°C)	Tmax (°C)
Ajaccio	Mezzavia	0	20,7	26,2	36,4
Balagne	Calenzana	0	19,8	27,4	40,0
Cap Corse	Luri	4,1	23,3	27,0	33,3
Côte orientale	San-Giuliano	0	22,4	26,8	32,5
Figari	Figari	0	20,5	28,1	38,2
Patrimonio	Patrimonio	0	19,6	26,2	38,3
Porto-Vecchio	Zonza	0	21,6	27,7	37,7
Sartène	Sartène	0	19,9	27,2	39,1

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

À l'exception d'un faible épisode pluvieux (4,1mm) dans le Cap le 28 août dernier, le reste du vignoble corse a connu une absence de précipitations.

Les **températures** diurnes et nocturnes observées depuis le début de la semaine restent **élevées** et au-dessus des normales de saison.

Le temps demeure sec et ensoleillé, avec un pic de 36°C enregistré à Porto-Vecchio ce mardi 1^{er} septembre.

- Prévisions à 7 jours :

Haute-Corse (Bastia) :

VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10
25° / 32° ▲ 10 km/h	24° / 31° ▲ 5 km/h	26° / 31° ▼ 10 km/h	24° / 32° ▼ 10 km/h	23° / 31° ▼ 5 km/h	23° / 31° ▼ 5 km/h 40 km/h	23° / 28° ▲ 10 km/h

(Source : Météo France, Bastia 20200) le 04/09/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Corse-du-Sud (Ajaccio) :

VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10
23° / 35° ▼ 15 km/h	21° / 34° ▼ 20 km/h	21° / 33° ▼ 15 km/h	21° / 32° ► 15 km/h	23° / 31° ▼ 5 km/h	21° / 30° ▼ 10 km/h	21° / 28° ► 10 km/h

(Source : Météo France, Ajaccio 20000) le 04/09/2026 à 10h45. Retrouvez les données météo actualisées [ici](#)

Temps **sec**, très **ensoleillé** et **chaud** jusqu'en début de semaine prochaine, avec des températures toujours au-dessus des normales de saison et comprises entre 30 et 34°C sur le littoral.

À partir de **mercredi**, un **changement de régime** pourrait s'amorcer avec une baisse des températures, davantage de nébulosité et le retour possible d'une instabilité orageuse. Aucun épisode pluvieux généralisé n'est toutefois assuré à ce stade.



2. ALÉA CLIMATIQUE

Face à la persistance du déficit pluviométrique et à la baisse rapide des réserves en eau, la **Côte orientale** passe en **alerte sécheresse renforcée**. Les réserves n'y atteignent plus que 27 % de leur capacité, entraînant un nouveau durcissement des restrictions d'irrigation agricole.



3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

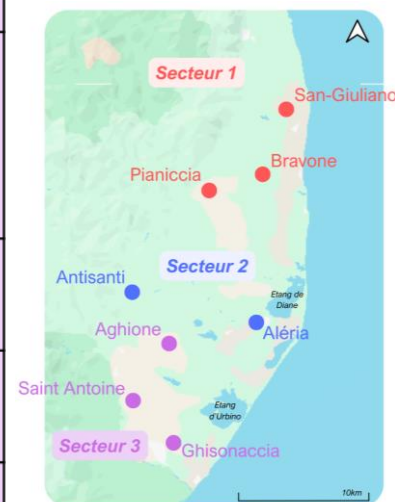
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

- **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		Syrah et Sciaccarellu	Vermentinu, Syrah, Grenache, Sciaccarellu, Cinsault et Niellucciu	Vermentinu
	Rendements		Rendements hétérogènes : faibles à importants	Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants
Maturité			Evolution régulière à lente	Evolution régulière	Evolution lente
Etat sanitaire	Maladies		Bon état sanitaire dans l'ensemble (pourriture localisée) Pression cicadelles très forte (blocages de maturité sur Vermentinu et Syrah)	Bon état sanitaire dans l'ensemble (pourriture localisée) Pression cicadelles très forte	Bon état sanitaire dans l'ensemble Pression cicadelles très forte (entraînant des blocages de maturité sur de nouvelles parcelles)
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Vermentinu et Niellucciu Fin des vendanges aux alentours du 10/09	Vermentinu, Grenache, Cinsault et Niellucciu	Fin des Vermentinu Niellucciu, Syrah, Grenache
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Acidité faible sur les blancs, correcte sur les rosés	Bon équilibre dans l'ensemble, mais des valeurs en acide malique très basses	Acidité faible sur blancs Bon équilibre sur rosés
		Concentration aromatique	Millésime très aromatique avec une belle concentration	Belle concentration aromatique	Bon potentiel aromatique avec une belle concentration sur les blancs
	Rouges	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre sucres / acides
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique avec des arômes de fruits et d'épice	Très belle concentration aromatique	Belle concentration aromatique
		Maturité phénolique	Tanins souples et mûrs, maturité phénolique atteinte	Maturité phénolique atteinte	Maturité phénolique atteinte avec des tanins souples
Faits marquants			Blocages de maturité, intensification des symptômes liés à <i>Jacobiasca lybica</i>	Pourriture sur les blancs et le Grenache	Blocages de maturité sur Vermentinu





3. LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

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

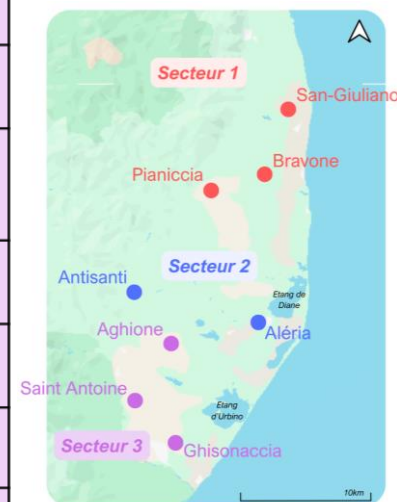
Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et ne peuvent être généralisées à toutes les situations.

*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 <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	Rendement en jus faible pour les Sciaccarellu rosés et bon pour les Vermentinu	Bon rendement en jus	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	Dynamique de FA hétérogène selon les cuves	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA rapide (pour les rosés)
		Correction des moûts	Complémentation en azote et acidification prévues	Complémentation en azote et acidification prévues	Complémentation en azote pour les blancs et rosés Acidification pour les blancs
		Couleur	Très bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur	Quelques reflets orangés
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	Très bon rendement en jus	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	Dynamique de FA hétérogène selon les cuves	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA rapide
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue	Complémentation en azote prévue	Complémentation en azote prévue
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur	Difficultés d'extraction





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		Vermentinu, Grenache, Niellucciu	Niellucciu, Muscat petits grains	Vermentinu, Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache
	Rendements		Rendements satisfaisants dans l'ensemble (-20% de rendement sur les rouges, sur certains secteurs)	Rendements satisfaisants	Rendements faibles à satisfaisants
Maturité			Evolution régulière	Evolution régulière	Evolution régulière
Etat sanitaire	Maladies		Etat sanitaire global bon Présence de cochenilles Tri à la vendange	Excellent état sanitaire Pas de pression cicadelle	Bon état sanitaire dans l'ensemble malgré la présence de <i>Cryptoblabes</i> sur certaines parcelles Faible pression cicadelle
	Ravageurs et nuisibles				
Récolte à venir	Date		Minustellu, Carcaghjolu N et Niellucciu (pour élevage) Vendanges terminées pour certains domaines	Fin des vendanges semaine du 31/08	Niellucciu en rouge Vendanges terminées pour certains domaines
	Cépage				
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Acidité faible	Bon équilibre sucres / acides	TAP élevés / Très peu d'acide malique
		Concentration aromatique	Très bon potentiel aromatique et belle concentration	Bon potentiel aromatique	Le millésime 2026 semble plus aromatique que 2025
	Rouges	Equilibre	Acidité faible	Bon équilibre sucres / acides	TAP élevés / Acidité faible
		Concentration aromatique	Très bon potentiel aromatique et belle concentration	Bon potentiel aromatique	Bon potentiel aromatique surtout sur Grenache Fruits mûrs (rouges et noirs)
		Maturité phénolique	Tanins verts, décalage entre maturité technologique et phénolique	Maturité phénolique pas tout à fait atteinte pour les Niellucciu	Maturité phénolique décalée de la maturité technologique Tanins souples et mûrs
Remarques, faits marquants			-	-	-



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 correct	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	Dynamique de FA rapide	Dynamique de FA normale avec levures indigènes	Dynamique de FA normale
		Correction des moûts	Acidification prévue	Pas de correction prévue	Complémentation en azote et légère acidification
		Couleur	Reflets orangés sur Grenache	Bonne extraction de la couleur	Bonne extraction de la couleur dans l'ensemble avec quelques reflets orangés pour les rosés
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant
		Fermentations	Dynamique de FA rapide	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA normale
		Correction des moûts	Acidification prévue	Pas de correction prévue	Légère acidification prévue
		Couleur	Belle couleur sur les rouges	Bonne extraction de la couleur	Extraction de la couleur très variable (« année à rouge » pour certains et pas assez de couleur pour d'autres)



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		Vermentinu, Sciaccarellu et Carignan	Syrah, Carcaghjolu N, Minustellu et Niellucciu	Niellucciu et Minustellu	Sciaccarellu, Minustellu
	Rendements		Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants	Rendements satisfaisants (sauf Sciaccarellu)	Rendements faibles
Maturité			Evolution très lente	Evolution régulière	Evolution régulière	Evolution régulière
Etat sanitaire	Maladies		Excellent état sanitaire Quelques vols de pyrales et de cicadelles (mais peu de symptômes)	Bon état sanitaire Présence de Cryptoblabes Pression cicadelles forte sur Tizzano	Bon état sanitaire Présence de Cryptoblabes Pression cicadelles maitrisée	Excellent état sanitaire Faible pression cicadelles (quelques symptômes sur des parcelles vendangées)
	Ravageurs et nuisibles					
Récolte à venir	Date		Vermentinu, Sciaccarellu et Niellucciu	Syrah, Minustellu et Niellucciu	-	Niellucciu en rouge
	Cépage					
Qualité des vendanges	Blancs / rosés	Equilibre	Bon équilibre sucres / acides	Bon équilibre quand l'acidité est corrigée	Bon équilibre sucres / acides	Acidité faible
		Concentration aromatique	Beaux raisins et beaux arômes Fruits mûrs et confiturés sur Sciaccarellu	Jolis nez, bon potentiel aromatique et belle concentration	Beau potentiel aromatique, beau millésime	Bon potentiel aromatique avec une belle concentration
	Rouges	Equilibre	Equilibre sucres / acides correct	Acidité faible	Acidité faible à normale	Acidité faible
		Concentration aromatique	Bon potentiel aromatique	Arômes de fruits mûrs à très mûrs (fruits rouges écrasés)	Potentiel aromatique variable selon les cépages (si beaucoup de charge, déficit aromatique)	Arômes de fruits mûrs à très mûrs
		Maturité phénolique	Peu de tanins sur Sciaccarellu, mais souples	Tanins encore verts, à travailler	Maturité phénolique atteinte avec des tanins souples et mûrs	Maturité phénolique aboutie et tanins souples
Remarques, faits marquants			Les maturités stagnent	Déficit d'acidité	-	-



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	Rendement en jus satisfaisant	Rendement en jus satisfaisant sur blanc et rosé	Rendement en jus satisfaisant pour les blancs, faible pour les rosés
		Fermentations	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA rapide à très rapide	Dynamique de FA normale
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue	Acidification	Pas de correction prévue	Acidification
		Couleur	Belle couleur, avec quelques reflets orangés sur Sciaccarellu	Très jolies couleurs sur les rosés (rose pâle, pas de reflets orangés)	Bonne extraction avec de jolies couleurs	Bonne extraction de la couleur
	Rouges	Traitement de la vendange	Rendement en jus satisfaisant	-	Rendement en jus variable en fonction des secteurs (de faibles à très bons)	Faible rendement en jus
		Fermentations	Dynamique de FA rapide	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA normale	Dynamique de FA normale
		Correction des moûts	Complémentation en azote prévue	Acidification avec des levures (bons résultats)	Complémentation en azote prévue	Complémentation en azote et acidification prévues
		Couleur	Bonne extraction de la couleur	Difficultés d'extraction	Difficultés d'extraction de la couleur, sauf Muresconu	Bonne extraction de la couleur

A SIGNALER CETTE SEMAINE

Les vendanges sont désormais quasiment achevées sur une grande partie des secteurs, tandis que les dernières récoltes devraient se terminer dès la semaine prochaine (semaine du 07/09). 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

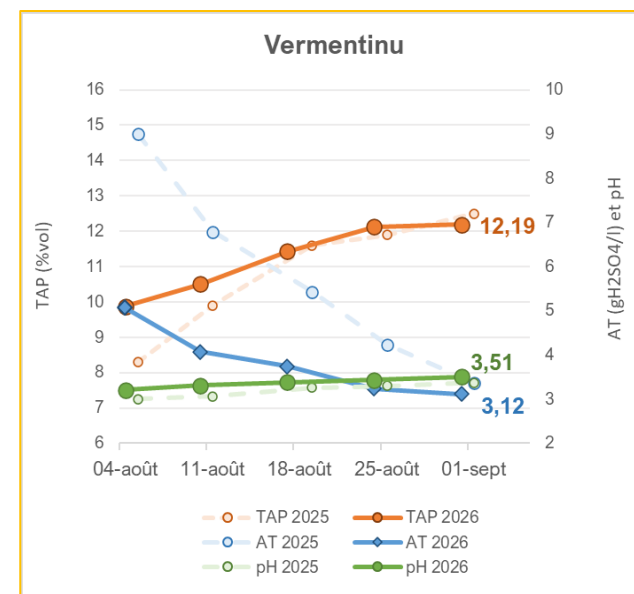
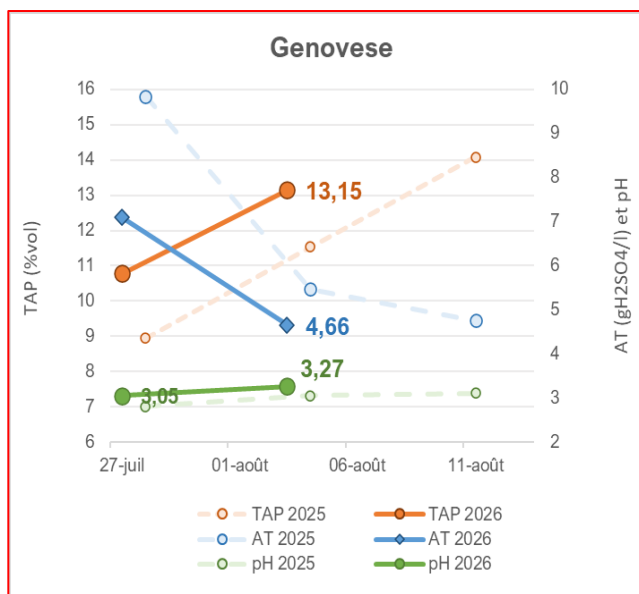
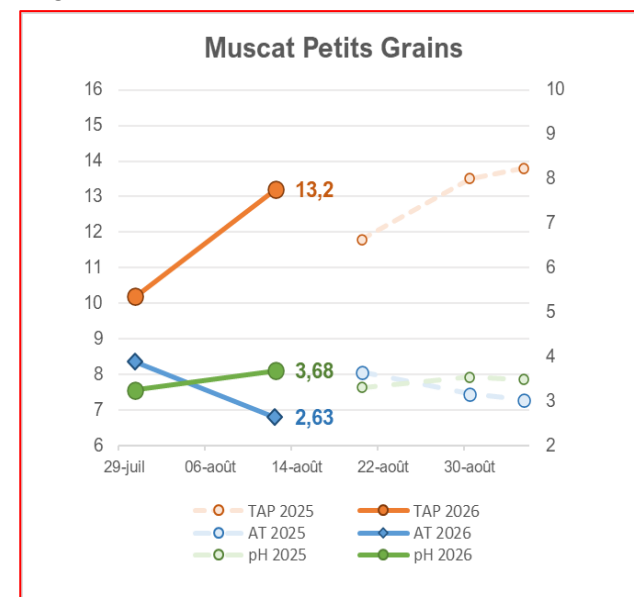
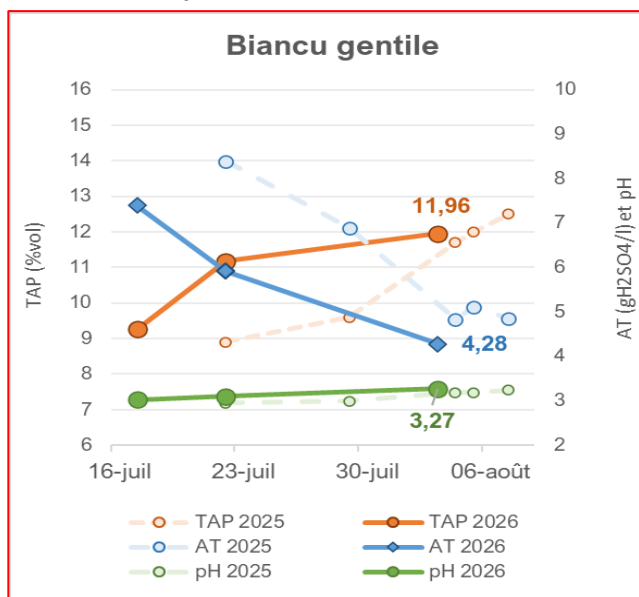
Le **Biancu gentile** et le **Genovese** ont été vendangés la semaine du 10 août.
Le **Muscat petits grains** a été vendangé la semaine du 24 août.

La maturation du **Vermentinu** connaît un ralentissement avec un TAP quasiment stable (12,13% à 12,19% en une semaine) indiquant un blocage potentiellement lié aux grillures engendrées par la cicadelle.



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 **Minustellu** a été vendangé la semaine du 19 août.
Le **Sciaccarellu** a été vendangé le 28 août.

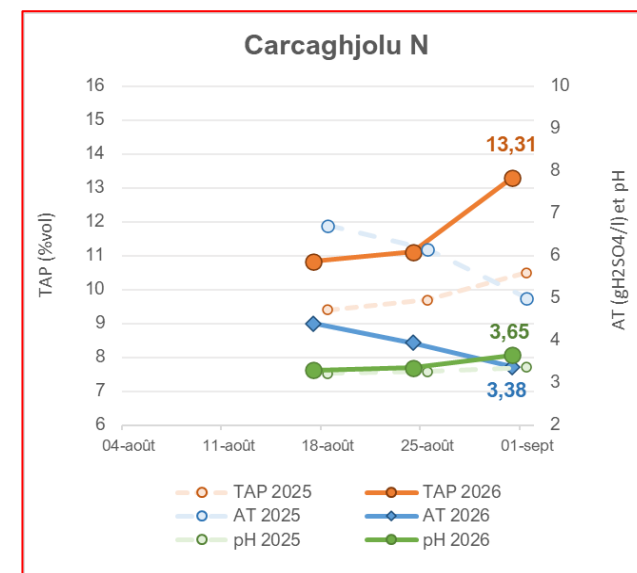
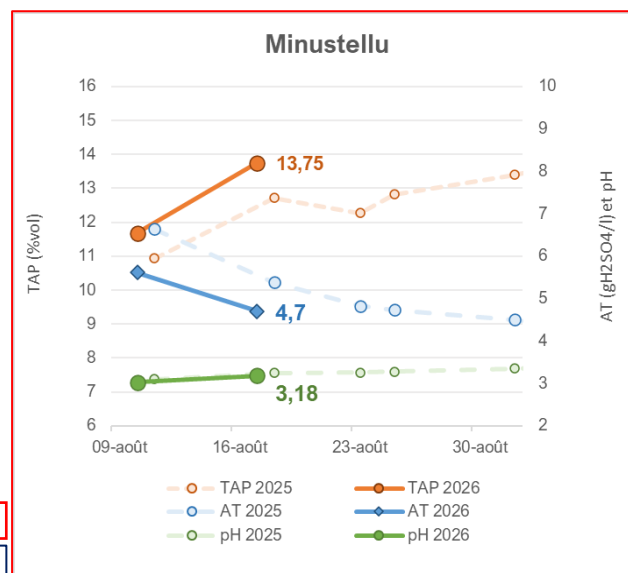
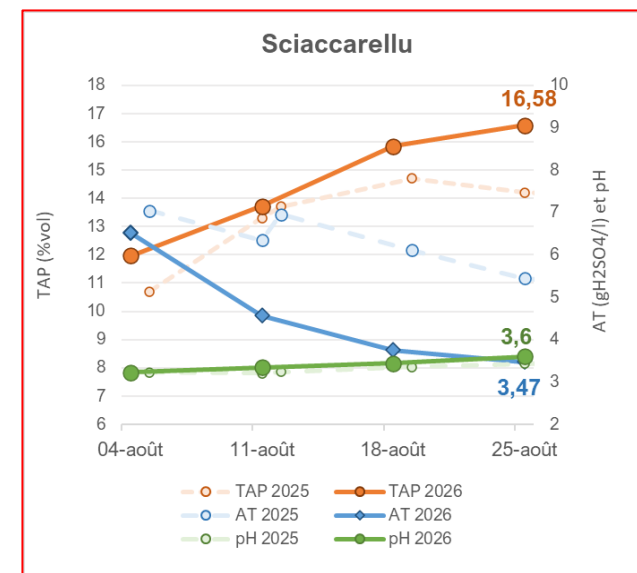
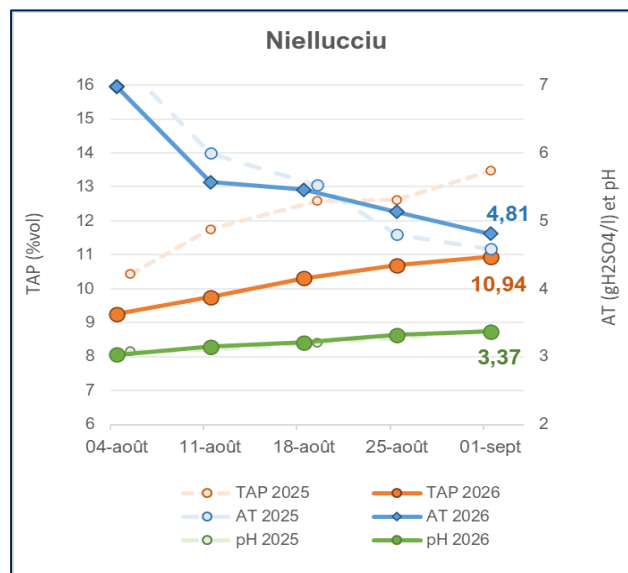
La maturation du **Niellucciu** est très lente, le TAP est passé de 9,26 % à 10,94% en un mois. À date comparable, il reste nettement inférieur à 2025 (13,5 %), tandis que l'acidité totale et le pH restent similaires.

Enfin, le **Carcaghjolu Neru** présente un TAP en hausse par rapport à la semaine dernière, avec une acidité totale nettement inférieure à celle observée en 2025. Habituellement considéré comme un cépage tardif, il se distingue cette année par une précocité marquée. Il a été vendangé le 2 septembre.



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** a été vendangé dans la semaine du 31 août.

La maturation du **Cinsault** retrouve sa dynamique, toutefois, le TAP inférieur à celui observé en 2025, traduit un retard de maturité technologique. L'acidité totale et le pH restent à des niveaux comparables à ceux de 2025.

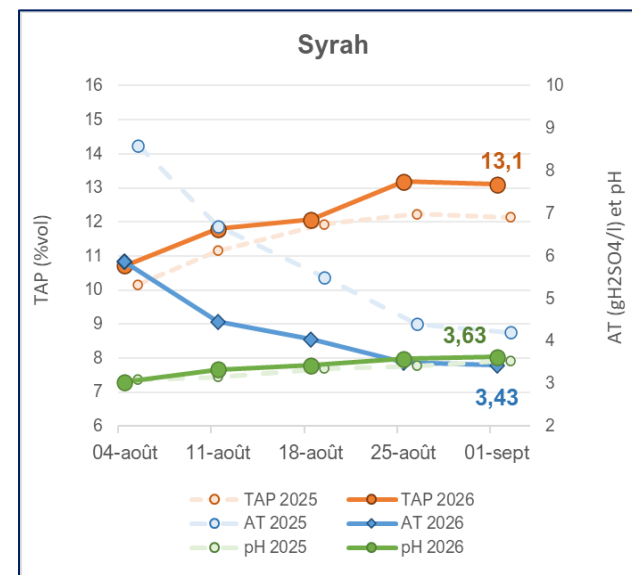
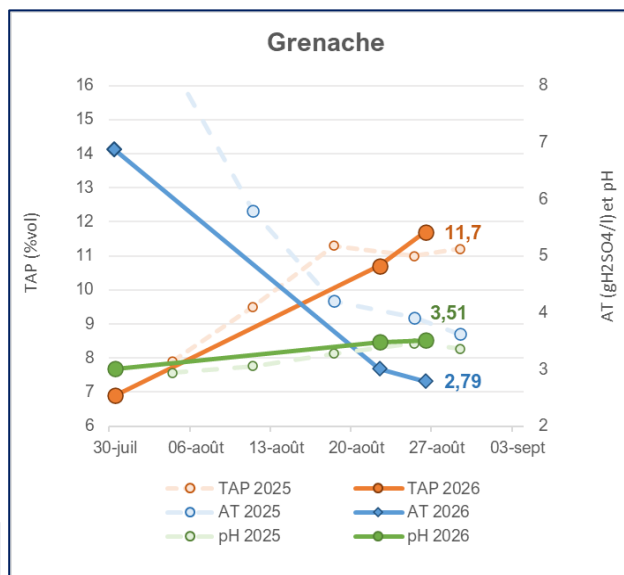
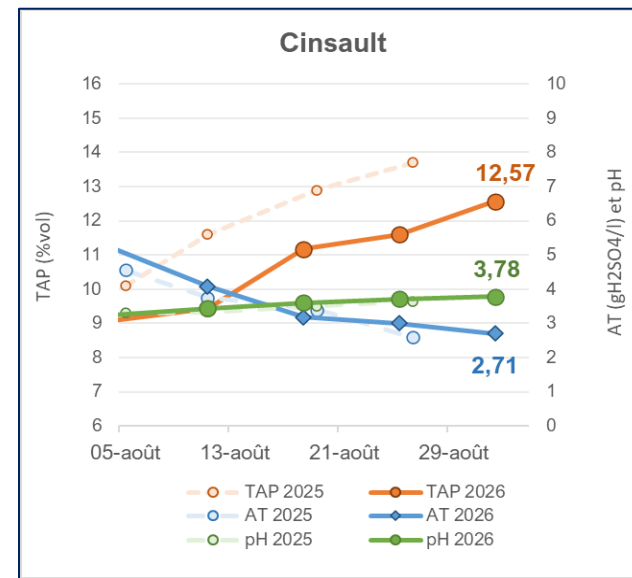
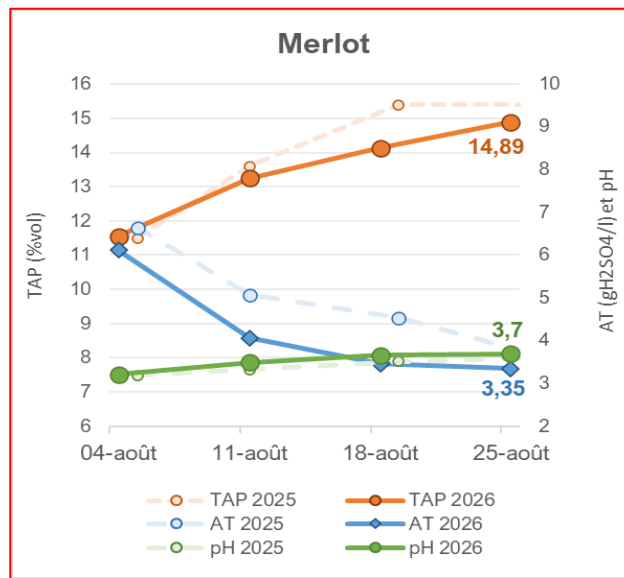
Le **Grenache** poursuit sa maturation, avec des valeurs de TAP comparables à celles observées en 2025, tandis que l'acidité totale demeure inférieure.

Concernant la **Syrah**, un second ralentissement de la maturation est observé. La dynamique reste proche de celle de 2025, avec toutefois un TAP légèrement supérieur.



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.



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 31 août au 4 septembre en Côte Orientale.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
31/08/2026	Côte Orientale	Tallone	Vermentinu	12,2	3,12	3,51
		Aléria	Carcaghjolu N	9,9	4,90	3,28
			Minustellu	12,0	4,25	3,45
			Syrah	10,3	4,29	3,59
			Niellucciu	12,1	4,37	3,43
			Niellucciu	12,6	4,40	3,47
			Vermentinu	11,3	2,84	3,59
		San-Giuliano	Vermentinu	11,1	2,66	3,50
			Niellucciu	9,3	4,27	3,32
		St. Antoine de Ghisonaccia	Vermentinu	11,6	2,35	3,59
01/09/2026	Côte Orientale	Tallone	Syrah	12,9	3,34	3,61
			Niellucciu	13,2	4,59	3,25
		Bravone	Cinsault	12,6	2,71	3,78
		Pianiccia	Niellucciu	10,9	4,81	3,37
			Syrah	15,1	2,98	3,90
			Sciaccarellu	12,2	4,27	3,44
		Aléria	Niellucciu	10,8	4,03	3,51
			Niellucciu	10,9	3,57	3,58
		03/09/2026	Côte Orientale	Aléria	Vermentinu	11,5
Vermentinu	11,6				3,99	3,50
Vermentinu	12,7				3,07	3,47
Niellucciu	11,7				4,76	3,36
Niellucciu	12,5				4,27	3,48



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 31 août au 4 septembre à Patrimonio, Porto-Vecchio et en Balagne.

DATE	SECTEUR	LIEU	CEPAGE	TAP (%vol.)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	pH
02/09/2026	Patrimonio	Poggio d'Oletta	Vermentinu	14,0	2,86	3,59
			Grenache	14,1	3,05	3,47
		Saint Florent	Niellucciu	13,6	4,36	3,37
	Balagne	Lumio	Syrah	14,8	4,05	3,46
	Porto-Vecchio	Solenzara	Vermentinu	12,0	2,89	3,56

Le suivi de la campagne de récolte s'achève cette semaine avec la fin des vendanges. Mais, il y aura un dernier rendez-vous en fin de mois, à travers un bulletin consacré aux premières observations réalisées lors des fermentations et des élevages.

Celui-ci permettra de dresser un premier bilan du millésime 2026 et de mettre en perspective les principales tendances.



ÉDITION SPÉCIALE « fin de campagne » : le Vendredi 09 octobre



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.uscidda@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)