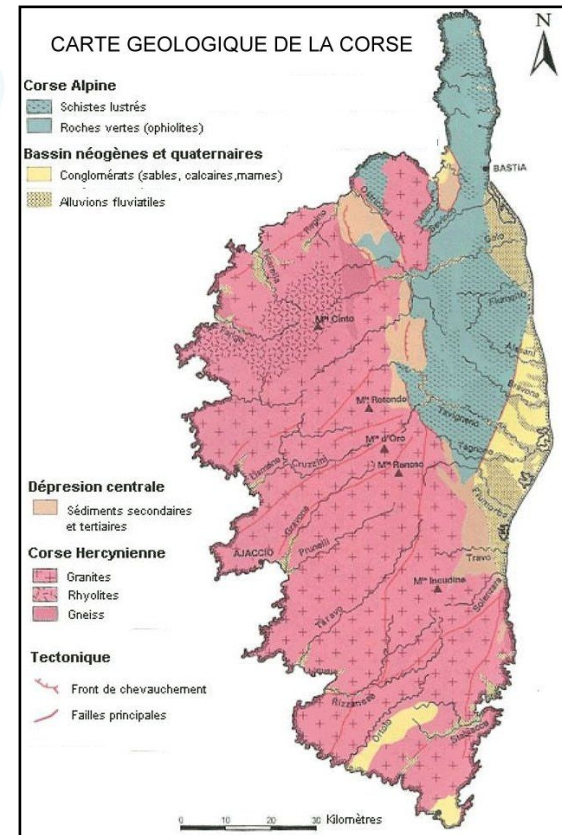
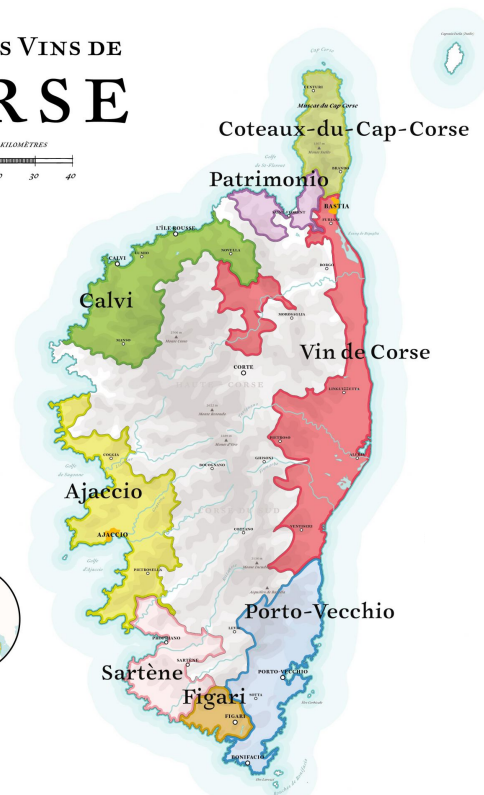


LE VIGNOBLE CORSE

CARTE DES VINS DE CORSE

ECHELLE EN KILOMETRES
0 10 20 30 40



TERRITOIRE & VIGNOBLE

Répartition territoire : montagne 47% (dont 20% > 1000m)
 Altitude moyenne: 568m
 Climatologie : méditerranéenne + vent
 Pluviométrie: 500-800 mm / an
 Expositions: variées
 Altitude: 0 - 400m

1989

EN CHIFRES
 Superficie: 9387 ha (dont 1772 ha en AOC)
 AOCs: 8

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE
 Vignerons encaveurs: 31%
 Coopératives: 3 (69% en volumes)

PRODUCTION
 Production: 427k hl/an (dont 14% en AOC)

Rosé: 34%
 Rouge: 55%
 Blanc: 11%

Bio certifié : -

DISTRIBUTION
 Régionale: 34%
 France continentale: 59%
 Export: 7% par les coopératives

2023

EN CHIFRES
 Superficie: 5838 ha (dont 3029 ha en AOP)
 AOPs: 9 + 1 IGP

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE
 Vignerons encaveurs: 135
 Coopératives: 4 (160 contributeurs)

PRODUCTION
 Production: 336k hl/an (dont 33% en AOP)

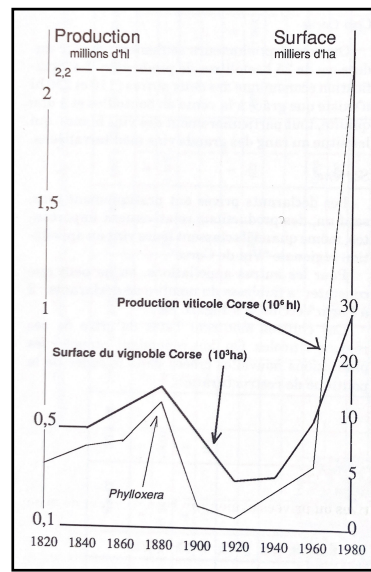
Rosé: 68%
 Rouge: 18%
 Blanc: 14%

Bio certifié : 32%

DISTRIBUTION
 Régionale: 35%
 France continentale: 45%
 Export: 20%

Etat de l'encépagement du vignoble (Source R.G.A. 1988)

	Haute Corse		Corse-du-Sud		Total Corse							
	1979		1988		1979		1988		1979		1988	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Carignan	4 861	24,29	1 505	17,96	529	14,50	147	10,04	5 390	22,78	1 652	16,78
Cinsault	4 548	22,73	1 663	19,85	644	17,65	258	17,63	5 192	21,95	1 921	19,52
Grenache	3 048	15,23	1 019	12,16	545	14,94	197	13,46	3 593	15,19	1 216	12,35
Nielluccio	2 263	11,31	1 272	15,18	290	7,95	129	8,81	2 553	10,79	1 396	14,18
Alicante	2 226	11,12	609	7,26	279	7,65	49	3,34	2 505	10,59	658	6,68
Sciaccarello	188	0,93	118	1,40	543	14,88	276	18,86	731	3,09	394	4,00
Malvoisie												
Vermentino	641	3,20	428	5,10	391	10,72	187	12,78	1 032	4,36	615	6,25
Ugni blanc	529	2,64	167	1,99	64	1,75	15	1,02	593	2,50	182	1,84
Syrah	257	1,28	201	2,39	31	0,85	23	1,57	288	1,21	224	2,27
Divers	1 444	7,21	1 395	16,65	331	9,07	187	12,78	1 775	7,50	1 582	16,07
Total	20 005	100	8 377	100	3 647	100	1 463	100	23 652	100	9 840	100



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

ÉVOLUTION DU VIGNOBLE CORSE 1990s - 2020s

INTRODUCTION & CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Les racines historiques

La viticulture corse, pétrie d'un riche héritage culturel, doit une part essentielle de son évolution aux périodes de domination pisane et génoise. De l'ère pisane, entre le XIe et le XIIIe siècle, l'île hérite d'une structure agricole élaborée et de cépages « italiens » qui vont façonner les préceptes de la viticulture insulaire. Les Pisans, marins aguerris et commerçants avisés, introduisent des méthodes de culture avancées et intègrent l'île dans les circuits commerciaux de la Méditerranée, influençant durablement les traditions et le savoir-faire du vigneron corse.

Avec l'ascendant génois, dès le XIIIe siècle, les transformations s'amplifient. La République de Gênes impulse un modèle de gouvernance et de pratique agricole qui préfigure les modalités de la viticulture moderne. Ce sont les Génois qui vont consolider le vignoble corse, à l'origine de l'expansion significative des plantations de la vigne et de l'introduction de cépages tels que le Nielluccio et le Sciaccarello, qui s'adapteront remarquablement au terroir de l'île.

Grâce à la richesse des échanges dans le bassin méditerranéen, le Vermentino fait son arrivée sur l'île. Ce raisin blanc a été véritablement adopté par le terroir corse, jusqu'à devenir la colonne vertébrale des plus prestigieux blancs de l'île. Adapté idéalement à l'environnement côtier et montagneux de la Corse, il exprime dans ce contexte insulaire toute sa splendeur aromatique et sa vivacité saline.

Ces trois cépages vont constituer les fondations des premières AOC corses, nées en 1968.

Je vous propose à suivre un intermezzo historique pour comprendre le milieu socio-culturel de l'époque.

Répercussions de la Décolonisation algérienne sur la Viticulture corse

La décolonisation de l'Algérie en 1962 a marqué un tournant majeur pour la Corse. Le retour massif des Pieds-Noirs, ces Français d'Algérie, a eu des répercussions significatives sur le paysage agricole et viticole de l'île. Avec l'exode des pieds-noirs, la Corse a accueilli une vague d'agriculteurs expérimentés et déterminés à reconstruire leur vie (env. 17'000 sur une population insulaire de 260'000 corses). Ils apportaient avec eux un savoir-faire en matière de viticulture acquis dans les vignobles algériens, autrefois premier fournisseur en « vins de coupage » pour la France continentale.

Les autorités, cherchant à faciliter leur intégration, ont octroyé des terres et des prêts, encourageant ainsi la création de nouveaux vignobles. Cet afflux de compétences et la volonté de l'État ont conduit à l'expansion rapide des surfaces viticoles en Corse. La production s'est ainsi intensifiée, passant de la culture vivrière à la viticulture spécialisée, avec une augmentation notable de la superficie consacrée à la vigne, qui a pu atteindre jusqu'à 30'000 hectares dans les années 1970. Celle-ci était principalement concentrée sur la Plaine Orientale, plus facilement mécanisable.

MICHELE CAIMOTTO



Fraudes et Surproduction

Cependant, cet essor rapide a également mené à une série de défis. La surproduction et la pratique de fraudes viticoles ont sérieusement affecté la réputation des vins corses. De nombreux nouveaux venus, poussés par le désir de rentabilité rapide, ont favorisé la quantité au détriment de la qualité. Des pratiques telles que la surexploitation des vignobles, l'utilisation de cépages productifs mais peu qualitatifs, et la vinification parfois peu scrupuleuse ont suscité des critiques et conduit à des soucis légaux, marquant une période trouble pour l'image des vins de l'île.

Les Événements d'Aleria et le Retour aux Valeurs Authentiques

L'apogée de cette crise agricole et viticole corse se retrouve dans les événements d'Aleria en 1975. Ces incidents, centrés autour de l'occupation d'une cave vinicole à Aléria par des militants nationalistes corses dirigés par Edmond Simeoni, ont été un élément catalyseur pour un changement profond dans la politique agricole de l'île. Les revendications des militants comprenaient un appel à mettre fin à l'accaparement des terres agricoles par les non-Corses et aux pratiques de production viticole jugées dommageables pour l'environnement et l'économie locale.

Cet épisode a marqué un tournant dans la conscience collective, aboutissant à des réformes agricoles conséquentes et un progressif arrachage du vignoble conduisant à environ 5 000 hectares aujourd'hui.

Les mots clés du renouveau : qualité et redécouverte des cépages autochtones.

Cette campagne fut menée en grosse partie par un groupement de vignerons indépendants organisée sous l'enseigne du CRVI, le Centre de recherche viticole de Corse.

Cépages complémentaires et résilience du vignoble corse

Après 40 ans de recherche menée par le CRVI sur tous les vignobles de l'île de beauté, le scénario ampélographique n'a jamais été aussi divers et originel, offrant environs une trentaine de cépages endémiques / adaptés au territoire avec lesquels construire l'avenir du vignoble. Le rôle de ces cépages va évoluer et à évolué avec le temps.

Initialement ils se limitaient à compléter les trois variétés historiques (Vermentino, Sciaccarello, Nielluccio). A ce jour on peut aussi les trouver vinifiés en mono cépage ou dans des cuvées issues des complantation plusieurs variétés, etc. mais la tendance ne se limite pas qu'à booster la créativité, car les buts à long terme sont de nature plus concrète :

1. Adaptabilité, car cette richesse ampélographique contribue à plus de résilience face aux changements climatiques.
2. Augmentation de la biodiversité, face aux « maladies » de la vigne connues et futures, assurant ainsi la pérennité de la production.
3. Complexité et harmonie des vins, soit grâce à un apport d'acidité, en baissant le taux d'alcool, en contribuant à la palette aromatique, etc.
4. Diversification de l'offre tout en renforçant l'identité régionale et sa visibilité sur le marché

MICHELE CAIMOTTO



La réception du marché

L'effort mené visant l'affirmation de l'identité régionale corse semble avoir porté ses fruits sur le plan commercial, autant insulaire qu'en France continentale.

Les vins corses se positionnent sans doute dans le haut du panier et les consommateurs se montrent curieux et, une fois goûté aux produits, ravis !

L'export, encore limité à 20%, rend parfois difficile de trouver des vins corses dans le monde.

Cela peut être vu comme un frein à la popularité des vins, mais aussi comme une invitation à se rendre en France ou directement sur l'île pour les découvrir.

Cette soirée et la préparation en amont, nous ont plongé dans l'histoire contemporaine de la viticulture corse qui a fait preuve de résilience et d'adaptation, pouvant se réinventer et tirer les leçons d'une période post-coloniale complexe. Cet héritage continue d'influencer l'industrie viticole corse, qui semble avoir tout de même trouvé un équilibre entre modernisation et respect de la tradition, tout en veillant à la protection de son identité et de la qualité de ses produits.

Un seul conseil face au succès...rester humbles et ne pas oublier les principes qui ont amené au sommet !

Une telle rencontre n'aurait pas pu avoir lieu sans le support des acteurs locaux, vigneron et chercheurs qui ont vu de bon œil notre visite sur l'île et ont pris le temps de partager leur quotidien et leurs souvenirs, parfois marqué par des blessures dont les cicatrices sont encore bien visibles.

Merci à vous tous et à tous les participants, pour leur présence et inestimable apport !

Vive le vin, vive la paix et bonne lecture,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

ACCUEIL

Vdp "Storia di E Signore 2021" - Clos Culombu

Robe or pâle

Nez fleuri (chèvrefeuille, aubépine, cassia), agrume fin (bergamote et citron confit), notes végétales séchée, camomille

Bouche à l'attaque ronde puis, au milieu de bouche, un développement tannique et sapide se tisse avec grande finesse. Sa texture séveuse et sa viscosité supportent la matière et amènent à une longue finale saline, granitique.

SÉRIE 1 - VERMENTINO SOUS BOIS

Vin n.1 - Ajaccio AOC « Lesia » 2013 - Clos Ornasca

Robe or riche

Nez sur la vanille, whisky lactone, abricot, noix, safran. Des notes oxydatives d'élevage.

Bouche opulente avec un alcool présent. L'élevage apporte tannin et sève. Entre les lignes la finale reste sapide, granitique.

Vin n.2 - Ajaccio AOC « Cuvée Clémence » 2013 - Comte Peraldi

Robe or riche, brillant

Nez sur la cire d'abeille, le fruit à noyaux (abricot) et des notes florales. Malgré le côté lacté, le vin se montre précis et patiné par un élevage vanillé. Parmi les notes tertiaires aussi de la mousse.

Bouche soutenue par l'acidité moyenne / haute et marquée par le boisé qui amène des amers subtils, finale fraîche sur l'amande amère (élevage).

SÉRIE 2 - VERMENTINO...PRESQUE NATURE A TRAVERS LE TEMPS

Vin n.3 - AOC Ajaccio « Emy-Lidia » 2016 - U Stiliccionu

Robe or pâle

Nez sur le citron frais, guimauve de limette, acacia, puis encore abricot et iode, subtilité du granite et notes sanguines.

Bouche étoffée, de belle épaisseur, définie par la structure amère due à l'autolyse des levures qui évolue vers le salin créant ainsi une intéressante dynamique. Finale élégante et persistante.

Vin n.4 - AOC Patrimonio « Carco » 1998 - Antoine Arena

Robe or au reflet vert

Nez sur l'abricot, la mousse, la résine, cire et miel de forêt, cuir mouillé, notes saumâtre - méditerranéenne et d'allumette qui avec l'oxygénation évoluent sur l'hydrocarbure - benzine et une sensation métallique.

Bouche subtile à l'attaque, suivie par un milieu enrobé dérangé par de la carbonique. Une fois cela partie, les amers granuleux se fondent et la structure se révèle profonde et saline en finale.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3 - LES ROUGES...DANS LEUR JEUNESSE

Vin n.5 - AOP Calvi « Storia di Sgio » 2021 - Clos Culombu

Robe rubis pourpre

Nez sur le coulis de fruits noirs, myrtille, mûre, grenade, groseille, encore entièrement primaire.

Bouche enrobée, harmonieuse, jeune et tonique avec tannin étoffé, souple. L'élevage est encore perceptible sur la vanille et un léger collant, qui s'harmonise avec l'ouverture. Du gouleyant plaisir !

Vin n.6 - AOP Ajaccio « Moretelle » 2017 - Clos d'Alzeto

Robe rubis brillant

Nez délié, précis, sur la violette, pivoine, framboise écrasée, coulis de fraise, de grande intégrité. Avec l'oxygénation l'élevage émerge, ainsi que des notes balsamiques menthol - eucalyptus.

Bouche tonique, vivace, avec une concentration / délicatesse de fruit épatante. Au milieu de bouche un tannin dense, presque de rafle (ou de boisé noble à la chauffe blonde) structurant et élancée. La graine reste sanguine, granitique, qui donne verticalité et jus. Grand vin qui demande simplement quelques années de bouteille.

SÉRIE 4 - LES ROUGES...ATTEIGNANT LA SAGESSE

Vin n.7- AOC Patrimonio rouge 1998 - Antoine Arena

Robe rubis orangée

Nez sur les brets (cheval et crottin), derrière ce rideau aromatique une belle sucrosité de fruit noir et rouge évolué mais de splendide densité.

La bouche offre ampleur, intégrité, une nature adulte, sapide et dynamique, étoffée et profonde, tannin de belle noblesse et viscosité, finale longue. Il est malheureusement difficile de s'affranchir des brets, qui avec l'oxygénation deviennent prépondérantes avec senteurs de sparadrap et colle.

Vin n.8 - AOC Patrimonio « Sélection Noble » 1993 - Domaine Gentile (aujourd'hui cuvée Grande Expression)

Robe rubis - grenat

Nez sur la pivoine, fleur séchée, hibiscus, rooibos, légère vanille et écorce orange, orange sanguine, amande fraîche. Le fruit maintient l'éclat au départ, puis l'oxygène met en évidence l'extraction / élevage.

Bouche fine, élégante, tanin subtile, légèrement asséchant, au départ il semble manquer de gras et de fruit. Cela s'équilibre pendant une petite parenthèse de temps puis le vin sèche, devenant ferrique et austère (jour 2).

Vin n.9 - AOC Porto Vecchio « Oriu » 1994 - Domaine de Torraccia

Robe rubis grenat pâle

Nez tout en finesse, fragile, fourrure et cuir, fleurs fanées, pot-pourri de fleurs. Élégant, fumé, le bouquet évolue sur le sous-bois, champignon, le bois de santal. Il passe à travers une phase 100% orientée umami (boîte conserve, cornichon, ...) puis le velours réapparaît (jour 2). Bouche subtile, qui montre encore de la structure et une notable sucrosité de fruit, tannin intégré et une finale umami - saline. Beau

vin et bonne tenue dans le temps !

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 4 - LES ROUGES...A MATURITÉ

Vin n.10 - AOC Ajaccio « Sottu Scala » 2014 - U Stiliccionu

Robe rubis pourpre

Nez précis, ample, fleur rouge (pivoine et iris), fruit dense et gourmand, cranberry et cerise, chocolat noir, raisin légèrement flétri.

Bouche élégante, enrobée et élancée, offrant une grande matière, harmonie et profondeur, tannin légèrement granuleux qui donne du relief à la texture caressante. Finale longue et précise.

Vin n.11 - AOC Corse « Ministre Impérial » 2011 - Comte Abbatucci

Robe acajou au reflet orangé

Nez a l'apparence évoluée sur datte, figue sèche, carroube, caramel au lait, chocolat blanc.

Bouche de velours, élégante, tanin fin séveux, intensité saline de grande allure, finale caressante et longue. Un grand vin d'auteur et certainement pas ostentatoire qui amène à la discussion...

LA FINALE DÉSALTÉRANTE

Vin 12 - Ornasca Muscat petits Grains 2013

Robe or pâle

Muscat, raisin frais, cardamome, verveine séchée, tonique.

Bouche tenue par une légère co2, puis par des amertumes fines qui tranchent avec la subtile sucrosité. Ces mêmes amers salins confèrent de la longueur et un côté digeste vers la finale.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Taboulé de printemps (roquette et persil) aux violettes - œufs 7 minutes

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





REMERCIEMENTS AUX ACTEURS LOCAUX QUI ONT SUPPORTÉ NOTRE CAUSE:

Mme Nathalie Uscidda, directrice du centre de recherche CRVI, San Giuliano

M. Antoine & M. Antoine Marie Arena, Patrimonio

Mme Laetitia Gentile, Domaine Gentile, Patrimonio

M. Enrico Ouhada & la Famille Suzzoni du Clos Culombu, Calvi

Mme Laetitia Tola, Clos Ornasca, Ajaccio

Mme Charlotte Lemonnier, Comte Peraldi, Ajaccio

M. Sebastien Eymard, Domaine de Torraccia, Porto Vecchio

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

